CoLibri
Made in Italy

Universal-Lexikon der Kochkunst.

IT'S A BIG JOB *and* It's Being Done

People sometimes forget there are two ends to a telephone wire. They see only the end that is connected to the telephone instrument. But the other end must be connected to a central office switchboard. These switchboards are complex and each installation must be engineered and fitted into the equipment already in use. It's a big job and one that takes time — and that's where the Western Electric Company, the manufacturing and supply unit on the Bell System, comes in.

This year "Western's" system-wide schedules call for enormous amounts of equipment, such as the manufacture of dial equipment to handle 2,222,000 additional lines — telephone cable with more than 49 billion feet of wire — and nearly 4 million telephones. This is twice as much in value as produced in "Western's" highest prewar year. They now have twelve times as many installation men in New York State as on

VJ Day. We too have added many employees throughout the State — we now have some 65,000. We have broken all kinds of records and given service to some 475,000 additional subscribers since VJ Day.

While people are waiting for telephones we are doing everything in our power to speed the day when telephone service — better than ever before — will be quickly available for everyone.

★ ★ ★

THE TELEPHONE IS TELEVISED...on August 16 for the first time the operation of a telephone central office was broadcast and televised over WCBS - TV. The public was brought behind the scenes to see the "workings" of complex dial apparatus and the operators at the switchboards.

Please Wait for Dial Tone...when you hear the hum-m-m of the Dial Tone you know it is O.K. to dial your call. If you start to dial before you hear it, the equipment can't handle your call and it will be necessary to dial all over again.

★ ★ ★

TOPS...that's a name of a club with a fine idea behind it. TOPS means Telephone Order of Personality and Smiles. Miss Mary Timmons, chief operator of the New York Times, is president. The club, consisting of

the chief operators of some of the largest firms in New York City, has as its purpose the keeping the Voice with a Smile smiling.

★ ★ ★

PHONE CALLS ON RAIL AND MOTOR HIGHWAYS... This past summer two new Bell System radiotelephone services were extended for the public's convenience:

Passengers on certain crack express trains can now ring up a telephone anywhere in the country — or even across the ocean! And receive calls, too.

Another improvement is the extension of radiotelephone service from cities to highway routes. The routes along New York-Albany-Buffalo and New York-Boston are now covered... making it possible for operators of vehicles on these routes to make and receive telephone calls.

★ ★ ★

THE POPULARITY of "The Telephone Hour" grows with each passing year. Every Monday night millions enjoy this program which features the Bell Symphony Orchestra and famous artists of instrument and voice. If you aren't already a steady listener, make a date with "The Telephone Hour" next Monday night at 9 — WNBC, New York; WGY, Schenectady; WBEN, Buffalo; WSYR, Syracuse; WHAM, Rochester; WENY, Elmira, or WINR, Binghamton.

The Call of the Fall

October is the month Nature puts on the raiment of the rainbow. So get in your car and hum along any of the 59,000 miles of New York State smooth highways.

They'll take you to treasured haunts — to the Catskills, the Adirondacks, the Finger Lakes, Lakes George and Champlain; through the Mohawk Valley, the Southern Tier; to historic spots such as Fort Ticonderoga and Niagara Falls; to the shrines of Home Sweet Home in East Hampton, L. I., and St. Paul's Chapel in Manhattan where George Washington worshipped...

If you're not sure of reservations or want to make them in a hurry, pick up your telephone — and be sure. You can make last minute changes the same way — quickly.

Plan now for your Fall motor trip in New York State.

NEW YORK TELEPHONE COMPANY

Erlangen

Universal-Lexikon

der

Kochkunst

Neunte Auflage

Mit 473 in den Text gedruckten Abbildungen, 12 meist farbigen Tafeln und 12 farbigen Originalmenüs in authentischen Nachbildungen

1. Band A—K

1913

Verlagsbuchhandlung von J. J. Weber in Leipzig.

Alle Rechte vorbehalten.

TX
349
.U6
1913
v.1

Vorwort.

Wenn sich jetzt abermals eine neue Auflage des „Universal-Lexikons der Kochkunst" nötig macht, so ergibt sich aus dieser Tatsache von selbst der Beweis für die steigende Beliebtheit, der sich das Werk im In- und Auslande erfreut. Um das Koch-Lexikon zu einem in jeder Beziehung vollkommenen Hand- und Nachschlagebuche des Küchen-, Haus- und Tafelwesens zu gestalten und ihm seine Ausnahmestellung unter den Koch- und Wirtschaftsbüchern zu sichern, haben wir fortlaufend Verbesserungen vorgenommen. Den beiden ersten Bänden, die in alphabetischer Reihenfolge über 10000 erprobte Zubereitungsarten von Speisen und Getränken sowie eine große Anzahl anschaulicher Abbildungen und farbiger Tafeln enthalten, haben wir den dritten (Ergänzungs-) Band hinzugefügt, der sich als Handbuch der modernen Geselligkeit charakterisiert.

Mit besonderer Aufmerksamkeit ist bei der Bearbeitung des Werkes darauf Bedacht genommen worden, daß das Universal-Lexikon nicht nur in vornehmen Kreisen mit Vorteil benutzt, sondern auch im einfachen bürgerlichen Haushalte als vielseitiger Wegweiser zu Rate gezogen werden kann, da es sich nicht zum mindesten auch mit der Zubereitung der einfachsten Speisen und Getränke befaßt, insbesondere aber wertvolle Winke gibt, auch mit geringen Mitteln durch schmackhafte Gerichte die wünschenswerte Abwechselung in den Küchenzettel zu bringen. Die Anleitung zur vorteilhaften Ausnützung der Rohmaterialien und Resteverwertung ist eines besonderen Hinweises wert.

Es gereicht uns zu großer Freude, auch eine stetig und stark steigende Verbreitung des Werkes im Ausland konstatieren zu können. Es ist uns also gelungen, das Ziel zu erreichen, das uns von Anfang an vorgeschwebt hat, nämlich durch das Kochkunst-Lexikon die deutsche Küche zu fördern und zu bereichern, indem wir in einer Sammlung vereinigt die besten in- und ausländischen Rezepte vorlegen, die Deutschen im Auslande am deutschen Herde geistig festzuhalten und ihnen dabei doch die Kenntnis fremder Gerichte in ihrer Muttersprache zu vermitteln, die Ausländer selbst schließlich mit dem Werte der deutschen Kochkunst bekannt zu machen und dabei ihren eigenen Gerichten volle Gerechtigkeit widerfahren zu lassen.

Der Herausgeber des Koch-Lexikons benutzt die Gelegenheit, an dieser Stelle für die so zahlreichen anerkennenden Zuschriften zu danken, die andauernd aus den interessierten Kreisen eingehen. Sie haben schon manch schätzbaren Wink gebracht und beweisen, wie sehr das Koch-Lexikon sich eingebürgert hat.

Möge dieser rege Kontakt auch ferner bestehen bleiben.

Inhaltsübersicht.

		Seite
Vorwort	Bd. I.	V
Zur Einführung	Bd. I.	IX
Rationelle Ernährung. Entwicklung der Kochkunst. Moderne Reformbestrebungen. Festküche. Kurze Gebrauchsanweisung für das Lexikon.		
Der Geist der Kochkunst	Bd. I.	XVII
Universalküchenzettel für alle Tage des Jahres, für höhere und geringere Ansprüche in dreifacher Auswahl, Menüs für besondere Gelegenheiten	Bd. I.	XLV
Allgemeine erklärende und hauswirtschaftliche Artikel, unter denen besonders anzuführen sind:		
Abendessen	Bd. I.	12
Anrichten der Speisen	Bd. I.	25
Aufbewahrung von Fleisch, Fett, Eiern, Fischen, Gemüsen und Früchten	Bd. I.	53
Ausputz einer Schüssel	Bd. I.	58
Backen, Regeln beim	Bd. I.	64
Bedienung bei Tische	Bd. I.	76
Braten, das	Bd. I.	123
Büfette zu arrangieren	Bd. I.	143
Champagner	Bd. I.	158
Decken einer Tafel	Bd. I.	206
Dessert oder Nachtisch	Bd. I.	208
Einmachen oder Einsetzen von Früchten und Gemüsen	Bd. I.	236
Einpökeln von Fleisch, Geflügel usw.	Bd. I.	237
Fische mit einer Tafel Abbildungen	Bd. I.	297
Fleisch mit drei kolorierten Tafeln und vier Abbildungen	Bd. I.	307
Frühstück	Bd. I.	332
Geflügel	Bd. I.	352
Gemüse mit vier kolorierten Gemüsetafeln	Bd. I.	357
Kaffee	Bd. I.	496
Krankenspeisen u. Krankensuppen	Bd. I.	626
Liköre und Ratafias	Bd. II.	44
Menü	Bd. II.	118
Milch	Bd. II.	120
Mittagessen oder Diner	dB. II.	137
Nahrungsmittel nach ihrer chemischen Zusammensetzung mit einer Tafel	Bd. II.	164
Pilze mit zwei kolorierten Pilztafeln	Bd. II.	264
Serviettenbrechen, Anleitung zum, mit 58 Abbildungen	Bd. II.	487
Tee	Bd. II.	556
Tranchierkunst, die, mit 23 Abbildungen	Bd. II.	571
Wein, als Getränk für die Tafel und zum Gebrauch für die Küche	Bd. II.	616
Verzeichnis der angeführten Speisen, Getränke usw. nach Gruppen	Bd. II.	653

Band III (Ergänzungsband): Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit.

Ein Handbuch der modernen Geselligkeit, Tafeldekoration und Kücheneinrichtung.

Unter Mitwirkung von M. Rapsilber und A. Steimann und in Verbindung mit hervorragenden Fachleuten herausgegeben von Richard Gollmer. Mit 392 in den Text gedruckten Abbildungen und 12 farbigen Originalmenüs in authentischen Nachbildungen.

Zur Einführung.

Eine vernunftgemäße Ernährung ist die Vorbedingung der Gesundheit. Wenn wir von erblichen Belastungen absehen, denen man übrigens mehr oder weniger entgegenarbeiten kann, so gilt der Satz, daß die Ernährung nicht nur die normale körperliche, sondern auch die normale geistige Entwickelung bedingt. Eine ungenügende (Unter-) Ernährung hat eine nervöse Überreizung zur Folge und führt zum endlichen Verfall, eine zu reichliche (Über-) Ernährung verfettet und verdickt den Körper zum Nachteil seiner Fähigkeiten, ohne ihm dafür etwas anderes als das äußere Bild der Gesundheit zu geben, eine doch nur trügerische Vorspiegelung.

Die Ernährung muß in allen Lebensstadien überwacht werden. Besonders während der ersten Kindheit und beim Eintritt der Pubertät ist sorgfältige Aufmerksamkeit geboten.

Die Förderung des Volkswohls haben sich freilich große öffentliche Gesellschaften, Gelehrte, Philanthropen usw. zur Aufgabe gemacht, aber auch diese sind ohnmächtig und besonders gegen mangelhafte Ernährung, wenn nicht jeder einzelne an seinem Teile mithilft. Und was erleben wir noch so häufig? Sobald eine kleine Verschlechterung der Lebensumstände eintritt, sobald eine kleine Einschränkung nötig wird — woran wird zuerst und am meisten gespart? Am Essen und Trinken. Der Luxus, die kleinen Äußerlichkeiten der Wohlsituiertheit müssen aufrechterhalten werden, solange es geht. Niemand soll hinter die Kulissen sehen, niemand soll einen schlechten Geschäftsgang ahnen — allen soll Sand in die Augen gestreut werden des Kredits wegen und auf Kosten der Gesundheit. Ist das ehrlich? Ist das vernünftig? „Ich kann nicht anders, meine Stellung verlangt das.“ Dies wahnsinnige Aufrechterhalten des Scheines ist die Quelle vielen sozialen Elends. Wenn wir uns zur rechten Zeit, also solange wir gesund und kräftig sind, recht klarmachen würden, daß die Gesundheit das höchste Gut ist, daß wir ohne sie nichts, absolut nichts vermögen, dann würden wir wohl unseren falschen Stolz und unsere Eitelkeit zugunsten unseres Körpers und Geistes opfern, aber wir tun es leider nicht. Und wenn wir endlich zur Erkenntnis gekommen sind, wie lächerlich wir gehandelt haben, und versuchen, auf den rechten Weg, den Weg der Natur zurückzukommen, so ist es zu spät, und wir müssen fortwandern auf der begonnenen Strecke — die zum Untergang führt. Die Ernährung sei gesund und reichlich, nicht überreichlich. Das kann allein der Arzt bestimmen, wann eine Überernährung

Platz zu greifen hat. Wer in bedrängten Verhältnissen lebt, soll eine gesunde Nahrung stets der reichlichen vorziehen. Es ist kein Ersetzen der verbrauchten Kraft, wenn man große Mengen schlechter Nahrung in sich hineinpackt — auch hier heißt es, wie überall, erst die Qualität, dann die Quantität.

Der Mensch ist eine Kraftmaschine von eigenartigem Bau. Er besteht aus lauter einzelnen kleinen Teilchen, den Zellen. In diesen befindet sich die Lebenssubstanz, ein chemischer Stoff, den die Gelehrten Protoplasma nennen. Der Körper leistet nun eine ganze Menge Arbeit, er atmet, das Herz schlägt, die Muskeln werden angestrengt, und außerdem erzeugt er noch eine ganze Menge Wärme, die fortwährend an die kältere Umgebung abgegeben und im Inneren neu gebildet wird. Man sieht, er arbeitet ähnlich wie eine Dampfmaschine, die auch Wärme und Arbeit hervorbringt. Nun wird aber die Lebenssubstanz bei diesen Verbrennungsprozessen geradeso abgenutzt, wie sich ein Dampfkessel in seinen Eisenteilen abnutzt, nur ist die Lebenssubstanz viel leichter abnutzbar. Sie muß deshalb immer wieder erneuert werden, und es geht in jeder Minute Lebenssubstanz verloren, die ersetzt werden muß.

Dieser Ersatz erfolgt durch die Aufnahme von Nährstoffen, und damit diese wichtige Funktion nicht in Vergessenheit geraten kann, dient das Gefühl des Hungers als mahnender Regulator. Welche Stoffe haben wir nun unserm Körper zuzuführen?

Fassen wir es kurz zusammen, so können wir sagen: Der Mensch braucht Wasser, Salze und Eiweiß, um seinen Körperbestand zu erhalten, und kann zur Not auch seine Arbeit und Wärmeerzeugung mit Hilfe von Eiweiß bestreiten, tut letzteres aber gewöhnlich mit Hilfe der stickstofffreien Heizstoffe: Fette und Kohlehydrate.

Dies sind die Nährstoffe. Die Nahrung setzt sich aus diesen einfachsten Nährstoffen in der verschiedentlichsten Weise zusammen.

Wasser nehmen wir entweder in den gebräuchlichen Nahrungsmitteln auf und fügen es noch extra durch Suppen, Breie usw. hinzu.

Salze enthalten sie ebenfalls: Kochsalz sowie Kalk und Phosphor und Eisen, die wir notwendig brauchen; Kochsalz fügen wir noch extra hinzu.

Eiweißlieferanten sind vor allem Milch, Fleisch und Eier; von Pflanzen die Getreidesamen und besonders die Hülsenfrüchte.

Fette liefern uns Tiere und Pflanzen gleichmäßig: Rindertalg, Olivenöl, Leinöl usw.

Kohlehydrate finden sich vor allem als Stärke in der Pflanzennahrung: Kartoffeln, Brot, Gemüse, als Zucker in den Früchten und in Zuckerrohr und Zuckerrübe.

Wir sehen also, daß es die mannigfachsten Kombinationen gibt, um eine Nahrung zu gewinnen, die die nötigen Nährstoffe enthält, und diese herauszusuchen und dem Körper in geeignetster Form zuzuführen ist Sache der rationellen Kochkunst.

Die Kochkunst ist deshalb von eminenter Wichtigkeit, weil die Ernährung wieder direkt auf den Körper und indirekt auf den Geist einwirkt: „Mens sana in corpore sano", sagt schon der alte Juvenal, und auch Feuerbach hat mit seinem viel zitierten Ausspruch: „Der Mensch ist, was er ißt", also wörtlich recht.

Je höhere Stufen der Kultur das Menschengeschlecht erstieg, um so höher entwickelte sich die Kochkunst und machte auch gelegentlich den tiefen Absturz zu Stillstand und Rückschritt mit, der, wie die Weltgeschichte des öfteren zeigt, sehr bald einzutreten pflegt, sobald bei einer Nation nach einer Epoche der Hyperkultur Luxus und Laster überhandnehmen. Die Geschichte der Kochkunst zu verfolgen, heißt also nichts anderes, als einen Gang durch die Kulturgeschichte machen.

Die Ernährung bildet ferner mit Wohnung und Kleidung die drei Faktoren, von denen das Wohlbefinden der Menschen vom ersten Lebenstage bis zum Greisenalter abhängt. Klimatische Einflüsse bedingen es, daß sich keine Norm herstellen läßt, die für alle Menschen gültig wäre. Es herrscht im Gegenteil sogar unter denselben Breitengraden bei den Völkern, ihren Stämmen und Provinzen eine ungeheure Verschiedenheit in Wohnung, Kleidung und Nahrung.

Zweifellos hat der einfache Vorgang der Stillung des Hungers dem Herd jene große Bedeutung verschafft, die er bei fast allen und ganz besonders bei den germanischen Völkern seit grauen Zeiten gehabt hat. Der Herd bildete geradezu den Mittelpunkt und den Vereinigungsort für Familie, Sippe und Schützlinge, und was früher die Feuerstelle war, ist heute der Tisch des Hauses. Wohl dem Hause, dessen Tisch so besorgt ist, daß Angehörige, Freunde und Gäste ihn nie vergessen, sondern ihn stets als Ort zu schätzen wissen, an dem gut zu sein ist.

Die Kochkunst hat also keine welterschütternden Taten und Ereignisse aufzuweisen, wie es die Geschichte tut, aber um so mehr läßt uns ihr Werdegang in das häusliche und gesellige Leben aller Völker und Zeiten Blicke tun, und deshalb ist die Gründung eines Kochkunstmuseums in Frankfurt a. M., das 1909 eröffnet werden soll, eine Tat von hohem Werte.

Der Mensch ist ein Tier, wie ohne weiteres zugegeben werden muß, wenn auch das Bindeglied zur nächstniedrigen Form, dem Affen, noch nicht gefunden ist, aber gerade die Kochkunst ist es, die den Menschen himmelhoch über das tierische Niveau hervorhebt. Man mag den Begriff „Mensch" noch so geistreich definieren, stets wird man auf Analogien stoßen. Nur wenn man sagt: „Der Mensch ist das einzige Tier, welches kocht", so ist jede andere Deutung ausgeschlossen.

Die erste Nahrung des ersten Menschen sind sicher Früchte gewesen, denen sich sofort auch Weichtiere (wie Muscheln und Schnecken), Fische und etwas später auch kleinere warmblütige Tiere usw. beigesellen. Der Mensch genoß eben, was er andere tierische Geschöpfe um sich herum genießen sah. Da aber in der ganzen Natur immer der Stärkere oder Schlauere den Schwächeren oder Dümmeren vernichtet, meistenteils durch Auffressen, so wäre dem Urmenschengeschlecht wohl nur eine sehr kurze Existenz beschieden gewesen, denn es war nicht so ausgestattet, daß es dem Kampf um Sein oder Nichtsein in jenen Tagen gewachsen gewesen wäre. Seine Zähne, Hände, Nägel reichten weder zur Verteidigung aus noch zur Überwindung der Schwierigkeiten, die manche Nahrungsmittel aufweisen, z. B. hartschalige Nüsse, tiefwachsende Wurzeln, große Tierleiber usw. Ferner waren seine Verdauungsorgane zu groß und schwer für die schnellen Bewegungen der Fleisch-

fresser und nicht lang genug, um nur aus rohen Vegetabilien genug Nährstoffe ausziehen zu können, sein Speisenzettel wäre also sehr beschränkt gewesen. Deshalb und um seiner Selbsterhaltung willen mußte er seine höhere Intelligenz zu Hilfe nehmen und sich eine sichere Wohnung und geeignete Verteidigungswaffen wie Gebrauchsgegenstände schaffen. Erstere fand er in Höhlen, auf Bäumen und in Pfahlbauten, letztere in Steinen, Ästen, Knochenstücken usw.

Nun war der Mensch mit einem Schlage der Herr der Erde, meisterte Tiere und Boden. Die Kenntnis des Feuers und seiner Wirkungen ist jedoch weit schneller erfolgt, als man annimmt. Das beweisen Aschenfunde in den Höhlen der ältesten Zeit, und das ist auch erklärlich durch den Blitz oder ein gelegentliches Feuer beim Steinschlagen. Die älteste Zubereitungsmethode ist demnach im Backen und Rösten zu erblicken, und wir gehen nicht fehl, wenn wir dabei die Methode, wie sie die wilden Völker noch heute anwenden, als die ursprüngliche ansehen. Nämlich die Verwendung des Aschenhaufens zur Garmachung der in Lehm gehüllten Speise oder die Benutzung von Gruben und heißen Steinen. Bis zur Blutsuppe der Spartaner ist allerdings noch ein weiter Weg. Dann aber ging die Entwicklung der Kochkunst sehr schnell vorwärts. Dabei gaben natürlich Klima und Volkscharakter die Richtung, und anders wurde die Kochkunst bei Nomaden und Seßhaften, bei Ackerbauern und bei Gebirgs- und Waldvölkern, bei Binnenländern und Küstenbewohnern. In Hellas wie auch auf dem durch seine Köche berühmten Sizilien finden wir die Kunst, zu kochen und zu essen, schon früh zu einem gastronomischen System mit bestimmten Regeln ausgebildet; zu reichster Blüte jedoch entfaltete sie sich erst bei den Lateinern.

Die Kolonialkriege des römischen Kaiserreichs, seine Ausdehnung nach Afrika und Asien brachten neben den Siegestrophäen der Kunst, neben der Bereicherung des Wortschatzes, neben fremden Gottheiten und Idealen auch neue Nahrungs- und Genußmittel in die Metropole der Alten Welt. Wenngleich die Übertreibungssucht einzelner, eines Lukullus, Hortensius, Apizius, Auswüchse zeitigten und die Gastmähler des Augustischen Zeitalters vielfach in Schlemmerei ausarteten, so zeigen uns doch die Autoren jener Epoche, daß weiten Kreisen das Verständnis für die Forderungen der Gastrosophie im besten Sinne eigen war. Man erkannte, daß reiche Abwechslung und vor allem gute Zubereitung zur Förderung des Appetits und der Verdauung beitragen. Indem man zum Nötigen und Nützlichen das Schöne gesellte, zierte man die Tafel mit Blüten und Früchten, prunkvollen Kunstgeräten und kostbaren Decken, ließ die Speisen durch schön gewachsene und schön gekleidete Jünglinge auftragen, alles in empirischer Würdigung der Tatsache, daß auch das Auge an den Freuden des Gaumens und Magens teilnimmt. Durch liebliche Musik, Deklamationen und Schauspiele während des Mahles sorgte man für heitere Gemütsstimmung, deren Einfluß auf die Bekömmlichkeit der Speisen man ebenfalls auf dem Wege der Erfahrung festgestellt hatte.

Mit dem Einbruch der nordischen Barbaren versank diese Küchenkunst in die lange tiefe Nacht des Mittelalters. Daß sie dennoch auf das Zeitalter Ludwigs XIV.

hinübergerettet wurde, verdankt sie den gebildeten Mönchen, welche jahrhundertelang als die einzigen Träger der Wissenschaften und Künste auch die Traditionen der Kochkunst in den Abteien und Klöstern, namentlich in Frankreich und Italien, hegten und pflegten.

Hatte man sich bis dahin mit den in Europa und in den Mittelmeerländern Asiens und Afrikas heimischen Rohstoffen beholfen, so erfuhr nun die Speisenbereitung eine ungeahnte Bereicherung durch die exotischen Nahrungs- und Genußmittel, nachdem Kolumbus Amerika und Vasco da Gama den Seeweg nach Ostindien gefunden hatten. Ja, man darf sagen, daß die Begierde nach den starkriechenden, wohlschmeckenden und für heilkräftig gehaltenen Würzstoffen Indiens, vor allem Pfeffer, Zimt und Nelken, neben der „sacra auri fames“ die eigentliche Veranlassung der wichtigsten geographischen Entdeckungen war. Mächtigen Aufschwung nahm die Kochkunst unter der Herrschaft des „Sonnenkönigs“; die Gastronomie bildete sich in der Folge zu einer Fachwissenschaft aus, deren glänzende Annalen von Brillat-Savarin, Carême, Dubois und Bernard zu den Meistern der Neuzeit Escoffier und Phileas Gilbert, überleiten. Auch heute noch gilt Frankreich als führend auf diesem Gebiete, als „das Land, wo jeder Bauer gut zu essen versteht“.

Daß die deutsche Kochkunst lange ausschließlich unter französischem Einflusse stand und zum Teil noch heute steht, liegt nicht zum wenigsten in der historischen Entwicklung beider Länder begründet. Immerhin hat sie sich jetzt, namentlich durch die Einwirkung von Gelehrten wie Moleschott, Reich, König u. a. zu größerer Selbständigkeit erhoben und vor allem verstanden, sich den wissenschaftlichen Ernährungsgrundsätzen anzupassen. Der Ausspruch, den Goethe, veranlaßt durch ein übertriebenes Raffinement und den Mißbrauch der Gewürze, an seiner Jahrhundertwende tat, „man könne Fisch nicht mehr von Fleisch, Gesottenes nicht mehr von Gebratenem unterscheiden“, trifft auf die moderne Kochkunst nicht mehr zu.

Und doch erklingt gerade heute lauter als je der Ruf nach Reform! Die Kochkunst sowohl wie die ganze Ernährungsweise soll reformiert werden.

Ersteres ist natürlich nur so zu verstehen, daß veraltete Methoden und Ansichten über Bord geworfen werden sollen, und daß durch die Vorgänge auf dem Herde und im Ofen die Speisen nicht an Nährwert und Wohlgeschmack verlieren, sondern gewinnen. Deshalb lese man mit Aufmerksamkeit, was auf den folgenden Seiten über das Backen, Braten, Kochen usw. gesagt ist.

Was nun die Reform unserer ganzen Ernährung betrifft, so stammt dieser Wunsch aus der Erkenntnis, daß wir mit unseren bisherigen Theorien auf ein totes Geleise gekommen sind.

Es ist merkwürdig, daß zwischen den Ansichten der Wissenschaft und der beim Volke wirklich stattfindenden Ernährung immer eine große Differenz bestanden hat. Der Vegetarismus, nach streng wissenschaftlicher Auffassung ein Nonsens, zeigte uns großartige und dauernde Körperleistungen, ganz arme Leute, die nur von Brot und Kartoffeln, Hering und Kaffee leben mußten, wiesen gegen alle Regeln einen prächtigen Gesundheitszustand auf usw. Das mußte doch denkende Leute stutzig machen.

Den Rest gab den veralteten Anschauungen das Zusammenbrechen der Eiweißtheorie, wodurch unser Haupt-Eiweißlieferant, das Fleisch, seine dominierende Stellung einbüßte.

Die Erfahrung hat also vollkommen recht behalten — sie ist ja auch das beste Experiment, nämlich das am eigenen Körper! Oder um mit Sir Michael Forster, dem bekannten Professor der Physiologie in Cambridge zu sprechen:

„Es ist von größter Bedeutung, daß Laien aus der Illusion gerissen werden, die Wissenschaft sei imstande, das entscheidende Wort in der Ernährungsfrage zu sprechen. Denn dies ist in Wirklichkeit durchaus nicht der Fall. Die Ernährung umfaßt viele höchst zusammengesetzte Faktoren, und die wissenschaftliche Grundlage unseres Wissens auf diesem Gebiet ist nur gering. Wo es sich um die Frage der Diät handelt, beruht alles, was in der Medizin gelehrt wird, sowie die allgemeine Auffassung darüber zum größten Teil auf unsern Erfahrungen."

Wir haben den Reformbestrebungen, die also mit Recht den Mehrverbrauch von Gemüse und Fisch und das Einschränken des Fleischkonsums verlangen, in unserem neuen III. (Ergänzungs-) Band einen breiten Spielraum eingeräumt. Dort werden die Leser auch die soviel besprochenen Hindvedeschen Versuche nachlesen können. Er ist nicht der erste, dieser kluge dänische Arzt, und die Reihe wäre zu lang für den uns zur Verfügung stehenden knappen Raum, wollte ich all seine Vorläufer aufsuchen, nur auf das bereits 1904 erschienene „Buch von der Ernährung" von dem Autodidakten Karl Kratz möchte ich jeden aufmerksam machen, der sich für eine populäre, erschöpfende Behandlung des Themas interessiert. Heute hat die Bewegung bereits große Fortschritte gemacht, und es ist ein gutes Zeichen der Zeit, daß aus den Kreisen der Ärzte selbst der Wunsch laut wird, Theorie und Praxis des Kochens zu studieren. So erfreuen sich die vom Haushaltungs-Seminar des Lette-Vereins zu Berlin eingerichteten diätetischen Kochkurse für Ärzte und Studierende eines fortgesetzt wachsenden Besuchs. Gilt das Gesagte doch mindestens ebenso für die Kost des Kranken wie des Gesunden, und kommt doch gerade der Arzt leicht in die Lage, über die Zubereitung der Speisen Vorschriften geben zu müssen, wenn er durch zweckmäßige Ernährung den Heilungsprozeß fördern will, und auf diesem Gebiete sind die Arbeiten und Veröffentlichungen des Spezialarztes Dr. Wilhelm Sternberg-Berlin von einschneidender Bedeutung geworden. In der Küche liegen die Uranfänge der Medizin!

Auch die Chemie ist eine Tochter der Kochkunst, und sie hat sich ihrer Mutter schon sehr nützlich erwiesen. Ob in Zukunft die Küche sich ihr ganz in die Arme werfen und unsere Nahrung nur in chemischen Universalpräparaten bestehen wird? Wir glauben es nicht und hoffen es nicht, denn damit wäre es mit der Kunst des Kochens vorbei. Dankbar aber müssen wir der Chemie sein, daß sie uns die Konservierung so vieler Sachen ermöglicht und daß sie uns Hilfsmittel wie Liebigs Fleischextrakt, Maggis Suppenwürze usw. beschert hat, die uns sparen helfen, und ohne die wir nicht mehr arbeiten können.

Wenn die im vorstehenden dargelegten Tatsachen auch die Grundlagen der allgemeinen Ernährung bilden sollen, so ist doch unser Lexikon noch für einen

weiteren Zweck bestimmt; neben der Alltagsküche gibt es auch noch die Festküche. Wie man sich recht und schlecht ernährt, wird jedermann schon wissen, oder sich nun nach neuen Gesichtspunkten einrichten können. Nach dem Alltag kommt aber der Sonntag, der der Erholung gewidmet ist.

Saure Wochen, frohe Feste
Tages Arbeit, abends Gäste,

so ruft unser größter Dichter in starker Bejahung des freudigen Lebensprinzips! Wenn wir Feste feiern und Gäste bei uns sehen, dann wollen wir ihnen und uns nach altgermanischem Brauch etwas Außergewöhnliches vorsetzen. Dazu soll uns dies Buch helfen. Dann haben wir mit der Physiologie und Diätetik nur so viel zu tun, daß wir nicht sinnlos gegen unsere Gesundheit wüten und nicht die Gebote des guten Geschmacks außer acht lassen.

Es dürfte kaum eine Frage gesellschaftlicher oder gastronomischer Natur geben, die unser Lexikon in seiner neuen Form nicht beantworten könnte. Will man sich also für die Veranstaltung einer Festlichkeit Rats erholen, so schlage man zunächst den neuen III. (Ergänzungs-) Band auf. Dort findet man, wie man es mit den Einladungen halten soll, wie man das Menü sach- und zweckgemäß zusammensetzt und die passenden Weine wählt. In Band II findet man von Seite 653 an ein Register aller Rezepte nach Gruppen geordnet (also Suppen, Braten, Fisch usw. zusammen), so daß es ein leichtes ist, eine abwechselungsreiche Speisenfolge zu entwerfen. Ferner ist in Band III geschildert, wie eine gute Tafel ausgestattet wird, wie Speisen und Weine serviert werden, wie sich Wirte und Gäste verhalten sollen u. a. m. Band I und II enthalten nun eine Riesenauswahl von Rezepten, mit denen wohl jede Geschmacksrichtung befriedigt werden kann, und wenn wir das Menü recht kurz machen und recht schöne Fisch- und Gemüsespeisen geben, das Fleisch dagegen nur in der Form eines leichten Geflügelgerichts auftreten lassen usw., so haben wir auf der Festtafel der modernen Richtung Geltung genug gewährt.

Unser Haus soll ja kein Sanatorium sein und unsere Feste keine Enthaltsamkeits-Übungen! Wir wären nicht mehr deutsch, wenn es anders wäre.

Beim praktischen Gebrauch des Buches ist ferner unerläßlich, folgendes zu beachten:

Wohl in jeder Familie werden noch Rezepte aufbewahrt und benutzt, welche die Zutaten nach unserm alten Maß- und Gewichtssystem oder nach Löffeln, Tassen usw. angeben. Wir haben natürlich nur das neue Maß und Gewicht in den Rezepten des Lexikons anwenden können. Dadurch ist nun ein Vergleich jener alten Rezepte mit den unsrigen sehr erschwert worden, aber, so sehr wir das pietätvolle Festhalten am überlieferten alten und als gut bewährten auch verstehen, es liegt wirklich im Interesse aller und besonders derjenigen, die erst kochen lernen sollen, daß die nicht mehr existenzberechtigten Lote und Quarte usw. der Vergessenheit anheimfallen. Überdies aber haben sich nicht nur hygienische und medizinische Anschauungen, Geschmacksrichtung und Rohmaterialpreise gegen früher so sehr verschoben, daß in der Praxis stets die modernen, obigen Gesichtspunkten Rechnung tragenden Zubereitungsvorschriften unseres Lexikons den Vorzug verdienen.

Des weiteren ist oft der Wunsch geäußert worden, daß alle Rezepte unseres Lexikons für eine bestimmte Personenanzahl berechnet und womöglich mit Preisangaben versehen seien. Letzteres ist natürlich unmöglich, denn ein Blick auf die Marktberichte unserer Zeitungen zeigt schon, daß die Preise — ganz abgesehen von den Saisonschwankungen — im Norden, Süden, Osten und Westen des Deutschen Reiches sehr verschieden sind und daß in jeder Gegend noch wieder Stadt- und Landpreise zu unterscheiden sind. Es nützte also nur sehr wenigen etwas, wollten wir etwa Berliner oder Leipziger Sommer-Durchschnittspreise bringen, den nicht dort Wohnenden gäben wir nur überflüssigen Ballast. Auch die Personenzahlen würden bei den Rezepten unseres Erachtens nur verwirrend wirken, denn es gibt ebensowenig wie Normalpreise weder Normalmahlzeiten noch Normalmenschen noch Normaltiere und -pflanzen noch Normalappetit. Eine Bratgans von zehn bis zwölf Pfund gibt in der Familie, wo also vorher eine Suppe, zu der Gans Kartoffeln und Rotkohl, hinterher Apfelmus und weiter nichts gegessen wird, für zwei Erwachsene, ein Kind und ein Dienstmädchen zwei Mittagessen, das Gänseklein ein weiteres Mittagessen ohne Dienstmädchen, die Leber ein Frühstück für die Eltern und das Gerippe — etwas zum „Knabbern"! Dabei darf aber kein großer Appetit mitgebracht werden! Sieben Personen, auch acht, wenn drei Kinder dabei, verzehren einen Gänsebraten mit obigen Beigaben auf einmal und sind wahrscheinlich nicht so satt, daß sie noch eine Nachspeise (Pudding usw.) verschmähen würden. Erscheint nun aber die Gans in einem Menü, so reicht sie für mehr als sieben Personen, und zwar um so weiter, als vor oder nach ihr andere Gerichte gegeben werden. Dann kommt noch dazu, daß die Anwesenheit von viel Damen knapperes Essen ermöglicht, während Herrendiners, Jagdessen und lange Unterbrechung des Auftragens wie bei Zweckessen, Hochzeiten usw. wieder recht reichliche Portionen erfordern. Nur die Praxis kann hier Lehrmeisterin sein!

Auch auf einen Vorwurf möchten wir hier antworten. Es ist uns geschrieben worden, viele unserer Rezepte seien zu fein und daher zu teuer. Wir sind von dem Grundsatz ausgegangen, daß das Vereinfachen der Rezepte leichter sei als das Verfeinern, und haben in der Tat immer das Beste gegeben, im Vertrauen darauf, daß jede gewandte und denkende Hausfrau die Rezepte schon ihrem Wunsche (sprich: Portemonnaie) selbst anpassen wird; z. B. ist fast überall von Bouillon zu allerhand Zwecken die Rede. Eine große Küche wird solche allerdings wohl immer vorrätig haben. Im kleinen Haushalt hilft man sich mit Knochenbrühe, oder stellt sich schnell aus Maggiwürfeln eine wohlschmeckende Fleischbrühe her, oder kräftigt das mit Wasser aufgesetzte Gericht durch Zusatz von Liebigs Fleischextrakt usw. Auch der Geschmack läßt sich nicht verallgemeinern. Es ist ganz selbstverständlich, daß der eine noch etwas Pfeffer, etwas Essig oder etwas Zucker mehr liebt und daß der andere den Zimmet- oder Muskatgeschmack nicht mag, da muß der persönliche Geschmack allein entscheiden! Das sind so die letzten Lichter, die die kundige Hand der Hausfrau auf das Stilleben des Mahles aufzusetzen verstehen muß!

Richard Gollmer.

Der Geist der Kochkunst.

Wie vorteilhaft würde es für uns alle sein, da wir nun einmal alle essen müssen, um zu leben, wenn diejenigen, welche für die Zubereitung unserer Nahrung zu sorgen haben, einigermaßen jenen unruhigen, lebhaften Kindern gleichen wollten, die aller Augenblicke fragen „warum?“ und deren Wissensdurst nur zu oft als lästig betrachtet und mit der Bemerkung abgewiesen wird: „Kinder müssen nicht immer fragen“, weil die Befragten häufig nichts auf die Fragen zu antworten wissen. Wären unsere Köche und Köchinnen, ja auch unsere jungen, noch ungeübten Hausfrauen ebenso forschlustig und wißbegierig und fragten bei dieser oder jener Gelegenheit: warum? so würde es in den meisten Fällen besser um unsere Mahlzeiten bestellt sein. Wie viele Fragen gäbe es da zu beantworten, wie etwa beispielsweise: Warum setzt man das für den Tisch bestimmte Fleisch mit kochendem und das zur Suppe bestimmte Fleisch mit kaltem Wasser zu? Warum geht ein Auflauf oder eine andere Mehlspeise in die Höhe? Warum darf man einen Braten, ein Beefsteak oder eine Kotelette nicht mit der Gabel umwenden? Warum muß man das Fleisch von Schlachttieren, Wildbret und Geflügel erst kürzere oder längere Zeit abhängen lassen, um ihm den gehörigen Wohlgeschmack zu geben, während Fische, Schaltiere und Wassergeflügel so bald als möglich, nachdem sie ihrem Element entnommen und getötet worden sind, zubereitet werden müssen?

Gute Köche und Köchinnen kennen wohl alle diese Tatsachen, wissen aber nicht die Gründe dafür; sie sind demnach auf eine gewisse Anzahl erlernter Rezepte beschränkt, ohne imstande zu sein, neue zu erfinden oder nachzuahmen, und doch sollten sie, wenn sie irgend ein neues Gericht gesehen und gekostet haben, wohl die Fähigkeit besitzen, dasselbe in ganz gleicher oder doch ähnlicher Weise herzustellen. Wenn wir genauer mit dem Geist und Wesen der Kochkunst vertraut wären, so müßte uns die Geschicklichkeit in der Bereitung eines bestimmten Gerichts nebst dem

Bewußtsein der Gründe für das Gelingen desselben in den Stand setzen, eine ganze Menge verschiedenartiger ähnlicher Speisen zu verfertigen, die sich mit ein wenig Erfindungsgabe so vielfach im Geschmack verändern ließen, daß wir anstatt eines Rezepts deren zwanzig wüßten.

Es ist von größter Wichtigkeit, beim Kochen stets einen der beiden Hauptgrundsätze der Kochkunst ins Auge zu fassen und demnach entweder den Saft und Wohlgeschmack eines zur Speise bestimmten Gegenstandes darin zu erhalten oder diesen Wohlgeschmack herauszuziehen. Um diese beiden entgegengesetzten Grundsätze zu veranschaulichen, wollen wir einmal annehmen, wir hätten ein Stück Rindfleisch oder eine Hammelkeule zu kochen, um als Haupt- oder auch nur als Eingangsgericht auf dem Tische zu figurieren, und wir wollten andererseits eine gute Fleischbrühe zur Suppe herstellen. Natürlich müßten wir im ersteren Falle darauf bedacht sein, soviel Saft und Kraft als möglich in dem Fleisch festzuhalten, und im anderen Fall, wo wir der Brühe bedürfen, zusehen, daß wir allen Saft und Wohlgeschmack aus dem Fleisch herauskochen. Es giebt aber viele, welche das Fleisch zu beiden Zwecken auf ganz gleiche Art behandeln und daher weder saftiges Fleisch noch eine kräftige Brühe auf den Tisch bringen, weil sie die Thatsache nicht bedenken, daß Eiweiß beim Kochen gerinnt und sich verhärtet, was man beim Fleischkochen allezeit wohl bedenken sollte, weil Fleisch bekanntlich eine reichliche Menge Eiweißstoff enthält.

Man lege also das Fleisch, welches für die Tafel bestimmt ist, in kochendes Wasser, wodurch das Sieden für kurze Zeit unterbrochen wird, lasse den Topf so lange auf der heißen Stelle stehen, bis das Wasser wieder zu kochen beginnt, nehme das Gefäß dann vom Feuer, bis das Wasser nur noch lauwarm ist, stelle es wieder in den Ofen und lasse es ganz leise kochen, nicht sieden, bis das Fleisch weich genug ist, wobei es natürlich auf die Größe des Stückes ankommt, ob man dies in zwei oder drei Stunden erreicht; jedenfalls wird man dann aber ein vortreffliches, saft- und kraftvolles Fleisch haben, das im Verein mit irgend einem Gemüse oder einer pikanten Sauce ein äußerst nahrhaftes, wohlschmeckendes Gericht abgiebt.

Stellen wir nun zunächst die Frage: Warum verfahren wir so? Die Antwort lautet: Weil durch das Einlegen des Fleisches in das siedende Wasser der im Fleisch enthaltene Eiweißstoff teilweise gerinnt und auf diese Art eine dünne, aber feste äußere Rinde oder Oberfläche entsteht, welche den Saft am Herausdringen verhindert. Wollte man das Wasser längere Zeit weiter kochen lassen, so würde das ganze Eiweiß sich verhärten und das Fleisch dadurch zähe werden, aber indem man den Topf vom Feuer nimmt und das Wasser erst auskühlen läßt, bevor man es nach und nach wieder erhitzt, bringt man das Fleisch dazu, unter jener dünnen harten Außenfläche im vollsten Saft weich zu kochen.

Um eine gute, kräftige Fleischbrühe zu bereiten, müssen wir in gerade entgegengesetzter Weise vorgehen und danach trachten, allen Saft aus dem Fleische zu ziehen und der Brühe einzuverleiben, deshalb zerschneiden wir das Fleisch, welches sehr frisch sein muß, in kleine Stücke, legen es in kaltes Wasser und lassen es so langsam als möglich zum Kochen kommen, schöpfen den sich auf der Oberfläche der

Brühe bildenden, aus Eiweißflocken bestehenden Schaum ab, fügen das nötige Salz in sparsamem Maße und etwas Wurzelwerk hinzu und kochen auf diese Art nach und nach das Fleisch so vollständig aus, daß es schließlich kaum mehr Nahrungsstoff enthält als Stroh oder Sägespäne, während alle nahrhaften Bestandteile in die durchgeseihte Brühe übergegangen sind.

Der oben erwähnte Grundsatz von der Erhaltung des Saftes und Wohlgeschmacks in einer Speise ist schwerer durchzuführen und erfordert mehr Nachdenken als das Entziehen des Geschmackes; er läßt sich auf unzählige Gerichte anwenden, die in der einfachen wie in der feineren Küche vorkommen. Nehmen wir einmal eins der schwierigeren Beispiele, wie etwa eine Austern-Sauce, welche gut zubereitet eine so treffliche und feine Zugabe zu Fleisch oder Geflügel bei einem größeren Diner bildet, aber selbst in feineren Küchen außerordentlich selten schmackhaft oder nur genießbar gemacht wird, sondern aus einer dicklichen Brühe besteht, in der einige lederartig harte Austern herumschwimmen, so daß jeder Feinschmecker dabei in eine stille Verzweiflung gerät. Austern erfordern eine sehr sorgfältige Zubereitung, wenn sie in der Küche Verwendung finden, was in Deutschland erst seit verhältnismäßig kurzer Zeit Mode geworden ist; hören wir daher, wie man in England, von wo die Austerngerichte bei uns eingeführt worden sind, nach allen Regeln der Kunst bei Anfertigung einer Austern-Sauce verfährt. Vor allem bemerken wir, daß die Austern durch das Kochen völlig hart und ungenießbar werden, ebenso verlieren sie sehr rasch ihr eigentümliches Arom, wenn man sie in eine heiße Flüssigkeit legt. Man öffnet also ein Dutzend Austern behutsam, daß kein Tropfen ihres Wassers verloren geht, schneidet die Bärte davon ab, legt die Austern in eine besondere Schüssel, setzt hierauf $^1/_4$ Liter Milch mit den Bärten und dem Austernwasser zum Feuer, bringt die Milch langsam zum Kochen, seiht sie, nachdem sie eine Viertelstunde so leise gekocht hat, durch, erhitzt sie abermals und verdickt sie dann mit einem nußgroßen, mit Mehl durchkneteten Stückchen Butter, welches man nach und nach hinzurührt. Sobald die Sauce auf diese Art so dick wie fetter Rahm geworden ist, vermischt man sie mit 45—50 Gramm sehr frischer, geschmolzener Butter und verrührt dieselbe gut über dem Feuer; sollte die Sauce durch zu reichlich genommene Butter ein öliges Ansehen erhalten, so werfe man ein kleines Stückchen Eis hinein oder gieße einen Eßlöffel kalte Milch zu, was den Schaden sofort wieder gut macht. Dann fügt man eine Prise weißen Pfeffer und einen knappen Theelöffel Sardellen-Essenz hinzu, welch letztere in wahrhaft merkwürdiger Weise den durch die Bärte und das Wasser gegebenen Austern-Geschmack hervorhebt, und es gilt nun bloß noch, die Austern in die Sauce zu thun, um dieselbe für den Tisch fertig zu haben. Man hält also ein feinlöcheriges Sieb in ein Kasserol mit siedendem Wasser; sowie letzteres wieder ordentlich kocht, hebt man das Sieb auf die Oberfläche des Wassers, schüttet die Austern hinein, hält sie zwei bis drei Sekunden in das Wasser, läßt sie ablaufen, thut sie in die erwärmte Saucière und giebt die Sauce darüber auf. Durch dieses Verfahren haben wir die Austern ganz nach dem nämlichen Grundsatz behandelt wie das für den Tisch bestimmte Fleisch, das heißt, jede Auster ist mit einer dünnen

Außenrinde oder vielmehr mit einem festen Häutchen überzogen worden, welches den Saft und das Arom darin beisammen erhält. Hätte man sie zwei bis drei Minuten anstatt ebensoviel Sekunden in dem siedenden Wasser gelassen, so würden sie dadurch zäh wie Leder geworden sein, und hätte man sie gar nicht hineingethan, sondern nur zuletzt in die Sauce gelegt, wie dies sehr häufig geschieht, so würden sie rasch ihr Arom eingebüßt und einen faden Geschmack angenommen haben.

Warum sieht ein gut bereitetes Beefsteak von außen dunkel und inwendig rötlich und wundervoll saftig aus, wenn es auf dem Rost über hellem Feuer gebraten ist? Weil es durch die rasche Hitze des Feuers mit einem harten Ueberzug versehen ist, welcher allen Fleischsaft darin erhält, namentlich wenn man es mit einer Steakzange umwendet, wie es in England geschieht, und nicht etwa mit der Gabel hineinsticht und auf diese Art den Saft herausdringen und ins Feuer laufen läßt.

Gehen wir nun zu etwas anderm über, z. B. zu Eierkuchen, wo es darauf ankommt, den für alle Mehlspeisen zu befolgenden Grundsatz anzuwenden, sie so leicht und locker als möglich zu machen. Eierkuchen zu backen erscheint jedem als das leichteste Ding von der Welt, und doch bekommen wir so selten einen wirklich guten zu essen. Hier wollen wir bei den Meistern der Kochkunst, den Franzosen, in die Schule gehen, denn in Frankreich erhält man sicherlich auch im einfachsten Bauernhause eine gute Omelette, weil alle Welt das Geheimnis kennt, dieselbe durch das Schaumigschlagen der Eier leicht und locker zu machen. Doch verfolgen wir ihre Zubereitungsmethode von Anfang an und zwar zunächst bei einer ganz gewöhnlichen, sogenannten pikanten Omelette. Man schlägt drei frische Eier in ein Kasserol, fügt ein kleines Stück sehr fein gehackte Zwiebel oder Chalotte, einen halben Theelöffel gehackte Petersilie, eine Prise Salz und eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer hinzu, ebenso zwei bis drei Eßlöffel Milch, und schlägt dieses alles mit einer großen hölzernen Gabel zu Schaum, während man die Omelettenpfanne mit etwa 60 Gramm frischer Butter oder ein wenig feingeschnittenem Speck zum Feuer setzt; man fährt mit Schlagen fort, bis die Butter zu steigen beginnt, schüttet die Eiermasse dann rasch in die Pfanne, läßt die Omelette unter häufigem Hin- und Herrütteln der Pfanne auf der Unterseite hellbräunlich backen und hält dann eine glühendgemachte Eisenschaufel einige Augenblicke über die Oberfläche oder fährt mit der Pfanne vor dem Feuer hin und her, wodurch der Eierkuchen in die Höhe steigt und ausnehmend locker wird; natürlich muß man ihn sofort zu Tisch geben und verzehren, damit er diese guten Eigenschaften nicht wieder verliert. Eine süße Omelette wird ganz in derselben Art hergestellt, nur daß man Zwiebel, Petersilie und Pfeffer wegläßt und anstatt deren etwas Zucker und einige Tropfen Orangenblütenwasser, Vanille-Essenz oder dergleichen nimmt; bei einer Omelette aux confitures bestreicht man den Eierkuchen mit ein wenig Obstmarmelade und klappt ihn mit einem Löffel in der Mitte übereinander.

Wir erwähnten oben, das Geheimnis einer lockeren Omelette bestehe darin, die Eier schaumig zu schlagen, und fragen wir wieder einmal warum? so erhalten wir die Antwort: weil die Omelette dadurch mit einer unendlichen Menge kleiner

Luftbläschen vermischt wird, welche durch die Hitze ausgedehnt und in die Höhe getrieben werden; solange der Eierkuchen also heiß ist, bleibt er auch locker, während er durch das Erkalten zusammenfällt und schwer wird. Ein noch deutlicheres Beispiel für diesen Satz hat man an den Auflaufen oder Soufflés; ein Käse-Soufflé ist z. B. ein sehr angenehmes, leicht und rasch zu bereitendes Einschiebegericht bei einem Mittagessen für den Fall, daß man einen unerwarteten Gast erhält, und wir wollen beschreiben, wie man dasselbe in aller Eile ganz vortrefflich herstellen kann; wir hoffen uns dadurch den Dank mancher Hausfrau zu verdienen, die mit dem freundlichsten Lächeln nur zu oft einen vom Gatten zum Mittagessen heimgebrachten Gast bewillkommnen muß, während sie in stiller Verzweiflung ihre einfachen Gerichte Revue passieren läßt und überlegt, was sie wohl noch rasch beschaffen könne, um mit ihrer Küche vor dem Fremden Ehre einzulegen. Das Käse-Soufflé für eine Personenzahl von vier bis sechs Personen bedarf einer halben Stunde zum Backen; ist es größer, so muß man fünf bis zehn Minuten zugeben. Man reibt soviel trockenen Schweizerkäse, Parmesankäse, holländischen oder auch Chesterkäse, daß man vier reichliche Eßlöffel voll davon hat, vermischt den Käse mit $^1/_4$ Liter Milch, vier Eidottern, ein wenig Salz und Pfeffer und dem steifgeschlagenen Schnee der vier Eiweiße, buttert eine Porzellan- oder Blechform, läßt dieselbe sehr heiß werden, gießt rasch die Masse hinein, stellt sie in den mäßig heißen Ofen auf einen Dreifuß und läßt sie backen. Ist der Ofen zu heiß, so verbrennt das Soufflé auf der Oberfläche und bleibt inwendig teigig, aber bei gelinder Hitze bäckt es sehr schön durch und steigt einige Centimeter über die Form hinaus, wenn dieselbe auch anfangs nur zur Hälfte gefüllt war. Sobald es fertig ist, muß es sehr rasch aufgegeben werden, denn es fällt fast augenblicklich wieder, wenn es aus dem Ofen kommt; hat man es in einer Porzellanform bereitet, so kann es ohne jeden Verzug darin serviert werden, indem man die Form auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel stellt; ist es dagegen in einer Blechform gebacken, so muß man ein Stück zierlich ausgezacktes weißes Papier bereit halten, dasselbe womöglich noch im Ofen um die Form stecken und die Speise augenblicklich zu Tisch geben.

Fragen wir aufs neue: warum steigt das Soufflé? Wieder infolge der Luftbläschen, die in dem Eierschnee enthalten sind, welche sich durch die Hitze ausdehnen, das Soufflé demgemäß in die Höhe treiben und zu einer außerordentlich leichten, lockeren Speise machen, während es beim Auskühlen zusammenfällt und schwer wird.

Diesen Grundsatz möge man bei jedem Backwerk festhalten, das mit Hilfe von Eiern bereitet wird, und demgemäß bei jeder Mehlspeise und jedem Kuchen die Eiweiße zu Schnee schlagen, wodurch das Gebäck stets um ein Erhebliches lockerer werden wird.

Das Backen in Butter und Fett.

Ein wichtiger Punkt, über den sich sehr viel sagen ließe, ist das Backen in Butter, Schmalz, Fett oder Oel, was einen wahrhaften Probierstein für die Fähigkeiten der Köche und Köchinnen bildet, an dem nur zu viele scheitern, welche in den anderen Zweigen der Kochkunst ganz Anerkennenswertes leisten. Gebackenes Fleisch (man denke nur an die delikaten österreichischen Backhähnel, gebackene Kalbsmilch ꝛc.), gebackener Fisch, in einen Teig getauchte und ausgebackene Früchte oder auch Strauben, Pfannkuchen oder Krapfen, Pavesen, Beignets, gefüllter Butterteig, Schneeballen, englische Schnitten, Croquetten jeder Art und wie diese angenehmen Backwerke alle heißen mögen, sind gewiß etwas sehr Gutes, wenn sie wohlgeraten und glänzend goldbraun auf den Tisch kommen und zugleich das Auge und den Gaumen erfreuen, aber wie selten gelingen diese schönen Sachen nach Wunsch — wie oft sind sie stellenweise verbrannt, nicht gehörig durchgebacken, blaß und farblos oder gar von dem Fett durchdrungen! Hören wir einmal, welche Lehren Brillat-Savarin, das Orakel aller Feinschmecker, seinem Koch in dieser Beziehung gab, nachdem derselbe eines Tages eine gebackene Seezunge blaß und viel zu weich auf die Tafel gebracht hatte.

„Dieses Unglück widerfuhr Ihnen nur, weil Sie die Theorie vernachlässigt hatten, deren Wichtigkeit Sie nicht genügend begreifen. Sie sind ein wenig eigensinnig und wollen nicht einsehen, daß die Ereignisse, welche in Ihrer Küche vorkommen, nur eine sichere Folge ewiger Naturgesetze sind und daß gar vieles, was Sie nur so mechanisch thun, weil Sie es von anderen gesehen haben, nichtsdestoweniger mit den erhabensten Ideen der Wissenschaft in Zusammenhang steht."

„Hören Sie also aufmerksam zu, damit Sie nicht wieder über Ihre Werke zu erröten brauchen."

„Die Flüssigkeiten, welche Sie der Wirkung des Feuers aussetzen, nehmen nicht alle denselben Hitzegrad an, denn die Natur hat sie in ungleicher Weise dazu befähigt und sich das Geheimnis dieser Anordnung vorbehalten; man kann ungestraft den Finger in siedenden Weingeist tauchen, würde ihn aber sehr rasch aus kochendem Branntwein und noch schneller aus kochendem Wasser zurückziehen, während auch das flüchtigste Eintauchen in siedendes Fett oder Oel eine furchtbar schmerzhafte Brandwunde verursachen würde, denn Fett vermag sich mindestens dreimal mehr zu erhitzen als Wasser. Infolgedessen wirken auch die verschiedenen heißen Flüssigkeiten jede in ihrer besonderen Art auf die hineingelegten Körper; werden letztere in Wasser gelegt, so erweichen sie sich, lösen sich auf und verwandeln sich in Brei, wodurch wir Bouillon, Aufgüsse und Extrakte erhalten; thut man jedoch etwas in siedendes Fett oder Oel, so zieht es sich zusammen, färbt sich mehr oder weniger dunkel und verkohlt schließlich. Im ersteren Falle löst das Wasser alle in den Nahrungsmitteln enthaltenen Säfte und zieht sie heraus, im letzteren werden diese Säfte darin erhalten, weil das Fett sie nicht aufzulösen vermag, und wenn die

hineingelegten Körper schließlich verbrennen und ausdorren, so geschieht dies, weil sich durch zu lange Einwirkung der Hitze die feuchten Teile verflüchtigen. Beide Methoden haben auch ihre verschiedenen Benennungen — die Behandlung mit Wasser heißt Kochen, während man das Sieden der Speisen in heißer Butter, in Fett oder Oel Ausbacken nennt."

„Die ausgebackenen Speisen sind bei allen Gastmahlen sehr willkommen; sie bieten eine pikante Abwechselung, sehen schön aus, schmecken gut, liefern außerdem den Köchen eine reiche Quelle von Hilfsmitteln für unvorhergesehene Fälle, sowie zur nochmaligen Verwendung mancher schon einmal aufgetragenen Gerichte, und überdies sind sie außerordentlich rasch herzustellen, denn um einen Karpfen von zwei Kilogramm zu backen braucht man nicht mehr Zeit, als um ein weiches Ei zu kochen."

„Allein alle guten Eigenschaften dieser Art Speisen hängen von der Ueberraschung ab, wie man das plötzliche Eindringen des siedenden Fettes nennt, welches im Augenblick des Eintauchens der Speisen die äußere Oberfläche derselben bräunt oder verkohlt. Mittels dieser Ueberraschung bildet sich rings um den eingetauchten Gegenstand eine Art Hülle oder Rinde, welche das Fett am Eindringen verhindert und den Saft beisammenhält, so daß die Speisen darunter innen durchkochen und dabei allen ihren eigentümlichen Wohlgeschmack bewahren." (Ganz, wie wir es oben bei dem Kochen des für den Tisch bestimmten Fleisches erklärt haben.)

„Damit diese notwendige Ueberraschung stattfinden könne, muß das Fett jedoch so heiß sein, daß seine Einwirkung ganz plötzlich und augenblicklich ist; dies kann nur geschehen, wenn es genügend lange einem hellen, lebhaften Feuer ausgesetzt gewesen ist, und man erkennt den gewünschten Hitzegrad durch folgendes Mittel: Man taucht eine dünne Brotschnitte fünf bis sechs Sekunden in das siedende Fett; ist sie dann fest und gleichmäßig hellbraun gebacken, so lege man sofort die Gegenstände hinein, während man im entgegengesetzten Fall das Feuer lebhafter schüren und den Versuch nochmals wiederholen muß."

„Nachdem die Ueberraschung in geeigneter Weise bewirkt worden, mäßige man das Feuer, damit das Durchkochen nicht zu sehr beeilt werde und die Speisen durch längeres Verweilen in der heißen Flüssigkeit auch inwendig gehörig gar werden können. Sie haben gewiß bemerkt, daß die Oberfläche gut ausgebackener Speisen, auch sofort nachdem sie aus dem Fett genommen sind, daraufgestreutes Salz oder Zucker nicht aufzulösen vermag, deshalb muß man diese beiden Substanzen in sehr feines Pulver verwandeln, damit sie möglichst fest an den Gegenständen hängen bleiben und ihnen die nötige Würze verleihen."

Nachdem wir dem weisen Gastronomen mit derselben Aufmerksamkeit gelauscht haben, wie dies sein Koch gethan haben mag, bleiben wir noch eine kurze Weile bei unserem Gegenstande stehen, indem wir vor allem noch ein Mittel angeben, um die gehörige Hitze des siedenden Fettes (sei dies nun geklärte Butter, Rindsfett oder Oel) zu prüfen; man taucht nämlich den Finger in kaltes Wasser und läßt einen Tropfen in die Mitte des Fettes fallen, der augenblicklich zu Boden sinkt und durch seine Auflösung in Dampf ein zischendes Geräusch verursacht, falls das Fett

und der Boden des Gefäßes heiß genug sind, doch muß man vorsichtig dabei verfahren, damit man nicht durch das etwa aufspritzende siedende Fett verbrannt wird. Ferner sehe man darauf, daß das Kasserol, in dem man backen will, reichlich genug mit Fettigkeit gefüllt sei, so daß die darin auszubackenden Gegenstände darin schwimmen können und völlig damit bedeckt sind, auch muß das Gefäß so groß sein, daß kein Ueberkochen zu befürchten ist, und man darf immer nur wenig auf einmal hineinlegen, damit die Gegenstände gehörigen Raum haben und einander nicht berühren. Hier mag vielleicht manche junge Hausfrau ausrufen: „Ja, das ist alles ganz schön, aber wir können doch nicht soviel Butter oder Fett verwüsten, um einen Fisch oder zwei Hühnchen zu backen?“ Warten Sie nur einen Augenblick, Verehrteste, in dieser selben Butter oder diesem Fett, in welchem Sie einmal Fisch, Fleisch oder sonst eine Speise ausgebacken haben, können Sie dies noch zehn-, ja zwanzigmal thun, nur müssen Sie, wenn Sie mit dem Backen fertig sind, das heiße Fett vorsichtig in ein Gefäß mit kochendem Wasser gießen und gut umrühren, wobei sich alle Semmelkrümel, Fleischstückchen u. dergl., welche von den auszubackenden Gegenständen abgefallen sind, zu Boden setzen, während das Fett nach dem Erkalten völlig rein und klar aussieht. Man nimmt es in einem festen, dicken Kuchen von der Oberfläche des Wassers ab, kratzt alle rauhen Stellen von der Unterseite weg und kann es an einem kühlen Ort viele Wochen frisch und gut erhalten, immer wieder benützen und auf dieselbe Weise reinigen. Freilich darf man niemals dasselbe Fett zum Ausbacken von Fischen und Fleisch wie zum Backen von Beignets, Pfannkuchen und anderem süßen Backwerk verwenden, darf zu letzterem überhaupt am besten nur geklärte Butter nehmen, während zu Fischen und Fleisch auch geklärtes Rindsfett zu benützen ist; kleinere Fische, namentlich kleine Forellen, bäckt man auch häufig in Oel, wozu sich nur feines Olivenöl eignet, bei größeren Fischen oder Fischstücken, die längere Zeit zum Backen und mehr Hitze bedürfen, ist Oel nicht gut zu verwenden, da dasselbe durch länger andauerndes Sieden einen unangenehm brenzlichen Geschmack erhält.

Schließlich haben wir nur noch zu bemerken, daß alle ausgebackenen Speisen einige Minuten auf ein heißes Tuch oder Löschpapier zum Entfetten gelegt werden, daß man sie nie in den Ofen stellen darf, um sie warm zu erhalten, weil sie sonst weich und zäh werden, sondern möglichst sofort auf den Tisch bringen muß. Eine Schüssel mit gebackenem Fisch, gebackenen Hühnern, Fleisch-Croquetten, Gehirn, Kalbsmilch und dergleichen, mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben verziert, sieht außerordentlich appetitlich und verlockend aus, nicht minder eine Pyramide von Strauben, Beignets, Spritzkuchen u. dergl., wenn sie als Mehlspeise oder Dessert auf der Tafel erscheint.

Das Braten.

Wir haben bereits bei dem Kochen des Fleisches auseinandergesetzt, daß die Hauptregel dabei lautet, den Saft darin zu erhalten, indem man bewirkt, daß das ganze Fleischstück sich mit einer dünnen Hülle oder Rinde überzieht, welche aus dem durch die Hitze gewonnenen Eiweißstoff des Fleisches besteht, und derselbe Grundsatz ist bei der Bereitung der Braten anzuwenden.

Diese Eiweiß-Substanz spielt bei allen Zweigen der Kochkunst eine so bedeutende Rolle, daß wir versuchen wollen, ihre Natur und Eigenschaften noch etwas näher zu erklären. Eine der reinsten und anschaulichsten Formen, in denen man diese Substanz erblickt, ist der weiße Teil in einem Ei, das Eiweiß par excellence; vergegenwärtigen wir uns nun einmal, wie flüssig dasselbe in einem eben zerbrochenen, frischgelegten Ei ist und wie fest und solid es durch die Einwirkung der Hitze in einem hartgekochten Ei wird. Der Fleischsaft enthält ebenfalls einen ganz ansehnlichen Betrag von Eiweiß; wenn das Fleisch also in siedendes Wasser gelegt oder wie bei dem Braten plötzlich einer starken Hitze ausgesetzt wird, muß sich notwendigerweise bei dem Eiweißstoff des Fleisches dieselbe Umwandlung vollziehen, wie bei dem in einem Ei, und durch das Gerinnen des Eiweißstoffes schließen sich alle die kleinen Oeffnungen und Poren im Fleisch, durch welche der Saft entweichen könnte, derselbe bleibt im Innern eingeschlossen und unter der dünnen, festen Außenrinde bleibt das Fleisch zart und bewahrt seinen kräftigen Wohlgeschmack. Bei dem Braten am Spieß wird dieser Zweck am sichersten erreicht, denn wenn dieser über einem helllodernden Feuer gleichmäßig gedreht wird, gerinnt die Oberfläche des Fleisches ringsherum augenblicklich, wobei man indessen sehr achtzugeben hat, daß man den Spieß nicht durch das Fleisch selbst sticht, was natürlich ein Ausfließen des Saftes zur Folge haben würde. Will man eine Wildbret-, Hammel- oder Kalbskeule am Spieß braten, so ist das besonders schwierig, ohne das Fleisch zugleich mit dem Spieß zu durchstechen, doch hat man dazu seit neuerer Zeit besonders vorgerichtete Spieße mit dünnen Metallreifen, welche die Keule an manchen Stellen umschließen und festhalten, ohne daß man sie zu durchstechen braucht.

Bei den Braten, die in der Pfanne bereitet werden, kommt es nur zu oft vor, daß die Sauce besser ist, als der Braten selbst, denn während die untere Seite des Fleisches zu braten beginnt, sickert der Fleischsaft aus allen übrigen Stellen hervor und man erhält demgemäß zwar eine kräftige Bratenbrühe, aber einen trockenen, zähen Braten, vollends wenn die Köchin denselben mit der Gabel umwendet oder von Zeit zu Zeit hineinsticht, um zu probieren, ob er bald weich genug sei; ebenso fehlerhaft ist es, die äußere, bereits geronnene Fläche mit heißem Wasser oder Fleischbrühe zu begießen, so daß die Hülle aufgeweicht wird. Da es bei uns in Deutschland jedoch allgemein üblich ist, die Braten in einer Pfanne im Ofen herzustellen und wir nur sehr selten, und zwar ausschließlich in vornehmen Häusern die nötigen Vorrichtungen zum Braten am Spieß finden, welches dadurch noch kostspieliger wird, daß es bloß bei einem Feuer von hartem Holz geschehen

kann, wollen wir unseren Hausfrauen den Trost geben, daß auch in der Pfanne der Braten vortrefflich gelingt, wenn man den angeführten Grundregeln folgt. Die Butter, in welche man das Fleisch legt, muß kochen, gleichzeitig gießt man noch einige Löffel von der siedenden Butter über die obere Fläche des Bratens und bräunt denselben rasch ringsherum an, anstatt zuerst die untere Seite völlig durchzubraten, bevor man ihn umwendet. Auf diese Art wird ebenfalls das Problem gelöst, die erforderliche Gerinnung des Eiweißstoffes von allen Seiten bewirkt, die nötige Hülle oder Kruste hergestellt, Saft und Kraft im Fleisch bewahrt und man braucht nur nach dem ersten Anbräunen die Ofenhitze etwas zu mäßigen, das Fleisch dann langsam unter fleißigem Begießen mit Butter oder dem abgeschöpften Fett von der Sauce gar zu braten und zu letzterer anstatt des Wassers von Zeit zu Zeit etwas heiße Fleischbrühe anzugießen, nebenbei mit Salz und Gewürzen sparsam umzugehen, um einen Braten auf den Tisch zu bringen, der sich getrost mit einem Spießbraten messen darf.

Die Zeit des Bratens läßt sich niemals ganz genau vorher bestimmen, denn es kommt auf zu viele Nebenumstände dabei an, wie z. B. ob das Fleisch von einem alten oder jungen Tiere, ob es mager oder fett, ob es längere oder kürzere Zeit abgehängt oder abgelegen (mortifiziert) ist, ja selbst, ob es bei kaltem oder warmem Wetter gebraten wird, denn im Winter braucht es längere Zeit zum Garwerden als im Sommer. Es kommt dabei auch nicht zu viel auf das Gewicht an, denn ein Bug und eine Keule können das gleiche Gewicht haben, und doch wird ersterer viel rascher gar sein als letztere. Forscht man nach dem Grunde, so erhält man die Antwort, daß es sich hierbei darum handelt, ob das Fleisch in der Faser dichter oder lockerer ist, denn je dichter die Fleischfasern liegen, um so längere Zeit dauert der Prozeß des Bratens, Kochens oder Dämpfens. Man sollte z. B. nicht glauben, daß Lammfleisch längere Zeit zum Braten braucht als Hammelfleisch, und Kalbfleisch mindestens ebensolange Zeit wie Rindfleisch und doch ist es so, auch müssen beide Fleischarten sehr gut mit Butter begossen und bei raschem Feuer gebraten werden, wenn sie gute, wohlschmeckende Braten abgeben sollen. Schweinefleisch ist gleichfalls ein weißes, dichtes Fleisch, welches viel Zeit zum gehörigen Durchbraten bedarf, denn eine große Schweinskeule von 6—7 Kilogramm muß mindestens vier bis fünf Stunden braten. Gänse und Enten werden meist viel zu lange gebraten, weil die Köchinnen nicht bedenken, daß dieselben inwendig hohl sind und das Fleisch auf der Brust gewöhnlich nicht dicker als vier bis fünf Centimeter zu sein pflegt. Die Enten namentlich, welche einen so feinen, angenehmen Braten liefern, kommen oft so ausgedorrt auf den Tisch, daß aller Saft und Wohlgeschmack herausgezogen ist und man beim Zerlegen den Brustknochen völlig trocken und weiß findet. Eine große Ente braucht nicht länger als etwa eine Stunde und eine Gans zwei Stunden bis höchstens $2^1/_2$ Stunden zu braten, letzteres auch nur, wenn sie besonders fett ist. Bei dem Geflügel findet dasselbe Verhältnis statt, wie bei dem Fleisch, nämlich je dichter und fester das Fleisch ist, je längere Zeit erfordert es; man kann dies besonders wahrnehmen, wenn man z. B. einen Vergleich zieht zwischen der Zeit,

die ein Truthahn braten muß, mit der Bratzeit einer großen Gans, die nur halb solange dauert als bei ersterem. Alle Arten von kleinerem Geflügel und Wildbret muß man sehr aufmerksam behandeln und fleißig begießen, wenn sie nicht trocken und geschmacklos werden sollen; bei dem Wildgeflügel sucht man dies zu verhindern, indem man sie mit Speckscheiben umbindet, doch wollen manche Gourmands behaupten, daß dadurch das eigentümliche Arom verschiedener kleinerer Vögel beeinträchtigt werde, was wohl nur Geschmackssache sein mag. Soviel steht fest, daß man beim Braten von Rebhühnern, Schnepfen, Krammetsvögeln, Wachteln u. dergl. genau die Zeit berechnen sollte, wann sie auf dem Tisch erscheinen müssen, um sie nur eben fertig gebraten zu servieren und unendlich wohlschmeckender zu haben, als wenn sie längere Zeit stehen müssen, bevor sie aufgegeben werden können. Manche Köchinnen werden jedoch leicht ängstlich und nervös und machen alle Speisen lieber schon vor Beginn des Diners fertig aus Furcht, nicht zur rechten Zeit damit bei der Hand sein zu können. Bei großen Diners sollten z. B. die Rebhühner und ähnliches Geflügel nicht eher in die Pfanne oder an den Spieß kommen, bis die Suppe und der Fisch zur Tafel gegeben sind, denn es dauert dann immer noch eine geraume Zeit, bevor das große Tafelstück, die Entrees und vielleicht auch noch die Mehlspeise herumgereicht und verzehrt werden, mögen die Gänge einander auch noch so rasch und pünktlich folgen.

Auch Hasen erfordern eine sehr sorgfältige Behandlung, da sie ein etwas trockenes Fleisch haben und ja nicht zu lange gebraten werden dürfen, wenn sie nicht fad schmecken sollen; man hilft sich sehr gut durch reichliches Durchziehen des Fleisches mit feinen Speckstreifen und darf überhaupt alte Hasen nicht braten, sondern lieber dämpfen; ein sicheres Kennzeichen der Jugend ist es, wenn sich die Ohren des Tieres leicht zerreißen lassen und wenn der Rücken sehr fleischig ist; ein junger Hase braucht höchstens eine Stunde zu braten und der Rücken muß beim Zerlegen innen, wenn auch nicht gerade rötlich, doch vollständig saftig sein. Sehr fleißiges Begießen mit Butter ist eine Hauptsache dabei, dasselbe gilt von Birk- und Haselhühnern, Fasanen und Schnepfen, die nur möglichst kurze Zeit gebraten, aber fast ununterbrochen begossen werden müssen. Von den Schnepfen besonders heißt es, sie dürfen nur einmal durch die Küche fliegen, und überdies gilt hierbei überall das, was wir bei den Rebhühnern, Krammetsvögeln ꝛc. erwähnten, nämlich daß sie unmittelbar nach dem Garwerden serviert werden sollten, da alles Wildbret sehr rasch auskühlt und ebensowenig warm stehen darf, wenn es nicht die Hälfte seines feinen Geschmacks einbüßen soll.

Wir wollen uns nun noch mit einer anderen Form des Bratens beschäftigen, mit dem Braten auf dem Rost oder dem Grillieren, welches sich für kleine Fleischstücke, wie Beefsteaks, Hammelsteaks, Coteletten, Fischstücke, zerteilte Hühner und Tauben u. dergl. ganz besonders eignet, weil gut bereitete Rostbraten alle Vorzüge des Spießbratens in sich vereinigen; seit neuerer Zeit hat man die dazu erforderlichen Apparate so bedeutend verbessert, daß ein großer Teil der sonst damit verbundenen Schwierigkeiten und Unannehmlichkeiten dadurch weggefallen sind, was jedenfalls viel zur allgemeineren Einbürgerung der Bratroste auch in unseren einfacheren deutschen Küchen beitragen dürfte.

Es giebt ein englisches Sprichwort, welches sagt: „Wenn eine Köchin ihre Kunst rühmt, so frage sie, ob sie ein Beefsteak braten und eine Kartoffel kochen kann“ und es ist entschieden viel Wahres daran, denn man bekommt beides selten genug so, wie es sein sollte, das Beefsteak außen braun gebraten und inwendig saftig und rötlich, die Kartoffeln schneeweiß und mehlig, ohne daß sie zerfallen sind. Man brät Beefsteaks, Coteletten u. dergl. bei uns gewöhnlich in flachen eisernen emaillierten Pfannen und kann sie auch auf diese Art gut herstellen, wenn man die Steaks, welche daumenstark von einer gut abgelegenen Rindslende, gehörig geklopft und auf der einen Seite gesalzen und gepfeffert sein müssen, in die Pfanne mit kochender Butter legt, bei starker Hitze erst auf der Unterseite eine Minute braten läßt, dann mit einem Löffel oder breiten Messer umkehrt, noch eine halbe Minute auf der anderen Seite bratet und augenblicklich auf einem gewärmten Teller zu Tisch giebt. Am schönsten werden aber alle solche kleinere Fleischstücke, wenn man sie auf dem Rost bratet, doch gehört zu einer richtigen Behandlung des Bratrostes Uebung, Geduld und Verstand. Vor allem braucht man dabei ein vollkommen hell brennendes Feuer von guten Holzkohlen oder Gas; sobald dasselbe ohne eine Spur von Rauch lustig lodert, stellt man den Bratrost darüber, läßt ihn warm werden und nimmt ihn dann nochmals weg, um ihn sorgsam mit einem Stück Papier abzureiben, worauf man erst die Steaks, Coteletten oder was man sonst braten will, darauf legt. Ueber die Bratzeit läßt sich nichts Bestimmtes feststellen, da es hierbei zu sehr auf den Zustand des Feuers, die Größe und Dicke des Fleischstückes und auf die Jahreszeit ankommt, denn im Winter dauert es weit länger, ehe ein Steak durchbrät als im Sommer, weshalb man im Winter das Fleisch nicht eiskalt auf den Rost legen, sondern erst mindestens eine Stunde in der Küche stehen haben sollte. Im Anfang müssen die Fleischstücke rasch überbraten werden, um jene dünne Kruste zu erzeugen, welche den Saft innen erhält; sollte das Feuer nicht lebhaft genug brennen, um diesen Zweck zu erreichen, so tropfe man ein wenig Fett hinein, damit es heller auflodert. Nach dem Anbräunen läßt man das Fleisch dann langsamer durchbraten und die Hauptschwierigkeit liegt nun darin zu erkennen, wann es genügend gar ist; hineinstechen oder gar schneiden darf man natürlich nicht, um den Saft nicht entweichen zu lassen, die einzige geeignete Methode ist, mit der Steakzange oder der Seite einer Gabel, einem Messerrücken u. dergl. das Fleisch zu drücken oder zu kneifen. Fühlt es sich schlaff und schwammig an, so ist es noch nicht genügend gebraten; ist es hart, so ist es zu stark gebraten; ist es aber fest ohne hart zu sein, so darf man es getrost rasch von dem Rost abnehmen, denn dann hat es gerade den richtigen Punkt erreicht und jede Minute länger könnte es nur verderben. Coteletten in Papilloten, Kalbs- und Schweinsfüße, Würstchen, Kalbs-, Schweins- und Hammelzungen, Kalbsmilch u. dergl. dürfen nur bei schwachem Feuer langsam auf dem Rost gebraten werden, da sie sämtlich schon einmal überkocht oder überdämpft sind, ebenso grilliert man Lachs, Aal, Aalraupen, Barsch, Zander, Seezungen und andere Fische meistens, nachdem sie vorher in eine Marinade von Oel, Citronensaft und Kräutern gelegt worden oder in Weißwein mit Kräutern und Gewürzen halbweich gedünstet

sind; man paniert die Fischstücke häufig mit Ei und Semmel oder hüllt sie in ölbestrichenes Papier ein, röstet sie aber jedenfalls sehr behutsam über gelindem Feuer, wobei sie zuweilen mit Butter und Oel beträufelt werden. Alle auf dem Rost gebratenen Speisen müssen ebenso wie ein Auflauf unmittelbar nach dem Fertigwerden zu Tisch gebracht werden, denn sie lassen sich so wenig wie jener warmhalten oder gar aufwärmen; man läßt nur das Fett abtropfen, legt sie auf eine heißgemachte Schüssel, bedeckt sie mit einem ebenfalls heißen Deckel und serviert sie.

Suppen und Saucen.

Da die aus Fleischbrühe bereiteten Suppen und Saucen die besten, gesündesten und nahrhaftesten, sowie auch demgemäß die wichtigsten für die Kochkunst sind, werden wir uns hier ausschließlich mit diesen beschäftigen und vor allen Dingen zeigen, auf welche Art man nach den Regeln und Grundsätzen der Wissenschaft eine gute, kräftige Fleischbrühe herstellt. Die beste Brühe liefert das Rindfleisch, welches daher auch in größerer Quantität dazu benützt werden muß als andere Fleischarten, weil es am meisten Nährstoff oder Osmazom enthält, das neben Fibrin oder Faserstoff, Gelatine oder Gallertstoff, Fett und Eiweiß der wichtigste unter den Bestandteilen des Fleisches ist. Kalbfleisch enthält weniger Osmazom, aber viel Gallertstoff und giebt der Brühe einen milden Geschmack; altes Geflügel trägt ebenfalls zur Vermehrung des Wohlgeschmacks und ebenso etwas zur Nahrhaftigkeit der Brühe bei, doch kann man auch ohne dasselbe eine treffliche Brühe bereiten. Man nimmt also möglichst frisches, nicht zu fettes Rindfleisch (auf je 1 Liter Wasser $^1/_2$ Kilogramm Fleisch), etwa die Hälfte soviel derbes Kalbfleisch, einige zerhackte Kalbsbeinknochen und Rinds-Markknochen, wäscht das Fleisch jedoch nicht, sondern wischt es nur mit einem sauberen Tuch ab, setzt es mit kaltem Wasser über gelindes Feuer und bringt das Wasser sehr langsam zum Kochen, wodurch zuerst der im Fleisch enthaltene Eiweißstoff aufgelöst wird und geronnen an die Oberfläche steigt, wo man ihn in Gestalt von Schaum erblickt, den man sofort sorgfältig mit dem Schaumlöffel abschöpfen muß, weil man sonst keine klare Brühe erhalten würde. Erst nach dem Abschäumen fügt man Salz und Wurzelwerk hinzu, aber weder Zwiebeln noch Gewürz, um der Brühe keinen starken Beigeschmack zu geben; will man dieselbe nicht gleich verwenden, sondern noch aufbewahren oder zur Herstellung von Saucen benützen, so füge man nur sehr wenig Salz hinzu, da sich die Salzteile durch längeres Stehen und nochmaliges Aufkochen völlig auflösen und jede Brühe schon am nächsten Tage weit stärker gesalzen schmeckt, als an dem Tage, wo sie bereitet wird; ebenso sei man mit der Zuthat von Wurzelwerk sparsam, um der Brühe nicht ihren charakteristischen Wohlgeschmack zu benehmen. Um eine recht kräftige Brühe zu gewinnen, muß das Fleisch sechs bis sieben Stunden gut zugedeckt

ganz leise fortkochen, ohne zu sieden, damit nach und nach alle Nährstoffe herausgezogen werden und nichts als die zähen, lederartigen, saftlosen Fasern neben den Knochen zurückbleibt; hierauf schöpft man das Fett behutsam ganz und gar davon ab, seiht die Brühe durch ein Tuch und verwendet sie entweder zu Suppen, indem man Einlagen verschiedener Art hinzufügt, oder man benützt sie zu Saucen.

Um jedoch wirklich gute Saucen zu erhalten, muß man sich zuvor mit Hilfe der Fleischbrühe die beiden unerläßlichen Grund-, Stamm- oder Vorrats-Saucen bereiten, welche unter den Namen braune und weiße Coulis oder spanische Sauce und Sauce veloutée, auch bloß als braune oder weiße Sauce bekannt sind und welcher man täglich in jedem größeren Haushalt bedarf, da man ihnen nur den erforderlichen Beigeschmack durch eine beliebige Zuthat zu geben braucht, um sie binnen kürzester Zeit in Saucen aller Art zu verwandeln. Bei der Herstellung der braunen Stamm-Sauce ist das Verfahren folgendes: Man bestreicht ein tiefes Kasserol mit frischer Butter, belegt den Boden desselben mit dünnen Scheiben von rohem Schinken und rohem, derbem Kalbfleisch nebst etlichen zerschnittenen Möhren und Zwiebeln; hat man im Herbst und Winter Gerippe von gebratenen Hasen und Rebhühnern bei der Hand, so schlägt man dieselben klein und fügt sie hinzu, da sie den angenehmen Geschmack der Sauce sehr vermehren. Hierauf gießt man soviel Fleischbrühe zu, daß das Fleisch in dem Kasserol gerade dadurch bedeckt wird, deckt das Gefäß zu, bringt den Inhalt über gelindem Feuer zum Kochen und läßt ihn so lange fortkochen, bis die Brühe fast völlig eingedampft ist und sich im Verein mit dem Fleischsaft als eine Art Gelée auf dem Boden des Kasserols angesetzt hat; dieses Gelée muß hellbraun werden, ohne im mindesten angebrannt zu sein. Dann zieht man das Gefäß vom Feuer, sticht mit einem Messer in das Fleisch, um den Saft vollends herauszudrücken, und schüttet soviel Fleischbrühe an, daß das Kasserol beinahe damit gefüllt ist, fügt ein Kräuterbündelchen von Petersilie, ein wenig Thymian, Basilicum und einem halben Lorbeerblatt bei und läßt alles langsam zwei Stunden kochen, während man häufig den Schaum und das Fett von der Oberfläche abschöpft. Nach Verlauf der zwei Stunden bereitet man eine braune Mehlschwitze oder Einbrenne aus 125—250 Gramm frischer, braungemachter Butter und soviel Mehl als dieselbe annimmt, läßt diese Mehlschwitze (mit dem Kunstausdruck roux genannt) eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden völlig mit der Sauce verkochen, seiht letztere durch, entfettet sie, dampft sie noch ein wenig ein und bewahrt sie dann auf, um sie zu allen Arten von braunen Saucen, wie Ragout-, Madeira-, Tomaten-, Trüffel-Sauce u. dergl. mehr, zu verwenden, indem man sie mit den verschiedenen Bestandteilen aufkochen läßt und nach Bedürfnis mit Fleischbrühe verdünnt. Die weniger pikant, aber sehr mild und angenehm schmeckende weiße Grund-Sauce macht man auf ganz ähnliche Weise, fügt zu dem Schinken und Kalbfleisch womöglich ein halbes oder ganzes altes Huhn, auch in Ermangelung desselben nur einige zerhackte Geflügelgerippe, läßt die darübergegossene Fleischbrühe gleichfalls zu Gelée einkochen, gießt aber sofort Brühe zu, bevor dieses Gelée oder dieser eingedampfte Fleischsaft sich bräunlich zu färben beginnt, würzt die Brühe mit Chalotten und Champignon-

abfällen, verdickt sie schließlich mit einer ganz hellen Mehlschwitze aus geklärter, mit feinem Mehl verrührter Butter, kocht die Sauce unter fortdauerndem Umrühren ein, seiht sie durch, entfettet sie und benützt sie zu allen hellen Saucen, wie Champignon-, Fricassée-, Béchamel-, italienischer, Haushofmeister-Sauce und dergleichen mehr.

Im Winter lassen sich diese Vorrats-Saucen gleich der einfachen Fleischbrühe bequem längere Zeit aufbewahren, allein während des Sommers werden sie sehr leicht sauer oder übelriechend; indessen läßt sich dem vorbeugen, indem man sie jeden Tag einmal aufs neue aufkocht und in unbedeckten Gefäßen an einen kühlen, luftigen Ort stellt.

Wir haben umständlich genug die Bereitung kräftiger Fleischbrühe aus Fleisch geschildert, welche freilich ziemlich kostspielig und zeitraubend ist, während unzählige Fälle eintreten, wo wir rasch einer guten Suppe oder kräftigen Sauce bedürfen; für alle solche Fälle hatte man früher nur die sehr teuren Bouillontafeln, welche nicht einmal überall zu haben waren, während wir jetzt an dem Liebigschen Fleischextrakt und anderen, die ihm nachgeahmt sind, ein nicht genug zu schätzendes, vortreffliches Auskunfts- und Hilfsmittel besitzen, von dem die Kochkunst bereits einen ausgedehnten Gebrauch macht. Freilich muß man auch verstehen, ihn in gehöriger Weise anzuwenden, und nicht etwa meinen, daß man aus Fleischextrakt allein eine gute Brühe herstellen könne. Viele hegen die irrige Ansicht, der Fleischextrakt enthalte alle Bestandteile des Fleisches in konzentrierter Beschaffenheit, doch dem ist durchaus nicht so, denn der Fleischextrakt enthält nur das eigentliche Osmazom, ein Gemenge von verschiedenen stickstoffhaltigen organischen Substanzen und Salzen, wogegen die Eiweißkörper, das Fett und der Leim- oder Gallertstoff ihm gänzlich fehlen. Man sieht dies am besten daraus, daß bekanntlich jede kräftige, aus Fleisch oder Fleisch und Knochen bereitete Brühe in kaltem Zustande ein Gelée oder Gallert bildet, während eine aus Wasser und Fleischextrakt gemachte Brühe, möchte man auch noch soviel von dem Extrakt hinzuthun, stets eine dünne Flüssigkeit bleibt und niemals zu Gelée wird. Der Fleischextrakt ersetzt somit das Fleisch nicht vollständig, bleibt aber immerhin ein unschätzbares Hilfsmittel und ein Nahrungsmittel von hohem Nährwert. Benützt man ihn zur Bereitung von Fleischbrühe, so muß man der Brühe die fehlenden Substanzen zu ersetzen suchen, indem man eine dünne, aus wenigem Kalb- oder Rindfleisch oder auch nur aus Knochen mit etwas Wurzelwerk gekochte Brühe durch einen Zusatz von Fleischextrakt in eine sehr kräftige, nahrhafte, wohlschmeckende, alle nötigen Bestandteile enthaltende und schön braungefärbte Fleischbrühe umwandelt; im Notfall erhält man schon aus Wasser, mit Wurzelwerk, einem Stück Butter, einer Prise Salz und etwas Fleischextrakt gekocht eine ganz schmackhafte Suppe. Derselbe Fall tritt auch bei den Saucen ein; wie oft ereignet sich das Unglück, daß die Braten-Sauce verbrennt und ungenießbar wird! Man thue sie dann ja getrost ganz weg, reinige die Pfanne von allen angehängten Bestandteilen, nehme etwas kochendes Wasser, eine reichliche Messerspitze voll Fleischextrakt und ein Stückchen frischer Butter und bereite auf diese Art eine neue Sauce, welche nach einiger Zeit, wenn man den Braten fleißig mit gebräunter Butter begießt, der

vorherigen nicht gar zu sehr nachstehen wird; ebenso thut ein wenig Extrakt treffliche Dienste, wenn die Sauce zu wässerig und zu dünn ausgefallen ist, was freilich gleich dem Anbrennen mit der gehörigen Aufmerksamkeit vermieden werden sollte, hin und wieder aber doch passiert. Hat man zu wenig Sauce, so läßt sie sich durch etwas Wasser und Extrakt ohne Schaden für ihre Kräftigkeit vermehren — kurz, der Fleischextrakt ist in unzähligen Fällen ein Retter aus der Not und das Andenken Liebigs wird bei allen Hausfrauen ein gesegnetes bleiben; der große Chemiker verdiente weit mehr die Ehre, der Schutzpatron der Köche und Köchinnen zu heißen, als Sancta Zita, die ohnedies eine ziemlich wunderliche Heilige gewesen ist und deren Verdienste um die Menschheit äußerst fragwürdiger Natur gewesen sind. Sollte die Legende dieser Schutzheiligen der Küche unbekannt sein, so werden wir sie gelegentlich mitteilen. Inzwischen wollen wir bei der Anwendung des Fleischextrakts nur noch bemerken, daß man vorsichtig und sparsam damit umgehen muß, denn eine zu starke Quantität desselben macht die Speisen unangenehm scharfschmeckend und wegen seines Gehaltes an Kalisalzen sogar schädlich — eine Messerspitze davon genügt, um einem Liter dünner Fleischbrühe Kraft und Farbe zu verleihen. Liebig selbst giebt zur Bereitung einer guten Suppe ohne Fleisch, aber mit Fleischextrakt folgende Vorschrift: „Man nimmt 2 Liter Wasser, setzt 250 Gramm grob zerschlagene Knochen, am besten Wirbel- oder Schenkelknochen, oder anstatt der Knochen 30 Gramm Rindsmark, ferner die Suppengemüse, welche man gerade zur Hand hat, wie einige Stücke Möhre, Kohlrabi, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree, ein paar Kohlblätter u. dergl. zu und kocht bis zum Weichwerden der Gemüse, wozu etwas über eine Stunde genügt; alsdann seiht man die Brühe durch ein Sieb, fügt 20 Gramm Fleischextrakt und eine Prise Salz bei, kocht alles noch einmal auf und legt den besonders ausgequellten Reis, irgendwelche Suppenklößchen ꝛc. hinzu oder rührt Nudeln, Gries, Eiereinlauf hinein. Damit ist die Suppe für sechs bis sieben Personen fertig; das Fleisch, welches sonst dazu dient, hat man als Braten obenein. Niemand von allen, die diese Suppe gekostet haben, ist im stande gewesen, heraus zu schmecken, daß sie aus Fleischextrakt und nicht aus frischem Fleisch bereitet war. Man muß sich ganz besonders vor einem größeren Zusatz von Fleischextrakt hüten und sich genau an die Vorschrift halten, indem sonst die Suppe einen strengen Geschmack erhält, der minder angenehm ist."

Neben den Fleischbrüh-Suppen wollen wir hier noch der namentlich als Fasten-Suppen so beliebten Fisch-Suppen eine kurze Aufmerksamkeit schenken, zu denen man am besten sehr frische Süßwasserfische verwendet, und zwar kleine, gräten-reiche, die sich für den Tisch nicht eignen würden. Häufig bereitet man sich dazu auch eine Fisch-Coulis, falls die Fisch-Suppe für eine größere Mittagstafel bestimmt ist, doch wird diese Coulis dann nicht so wie sie ist, sondern mit etwas Wasser verdünnt als Suppe gegeben; man schwitzt zu diesem Zweck einige in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, Möhren, Porreezwiebeln und Sellerieстücke in 125 Gramm Butter hellbraun, füllt dies mit 2 Liter Wasser auf, thut Salz, Pfefferkörner und zwei Lorbeerblätter hinzu und zerkocht etwa 2 Kilogramm sauber gereinigte, in Stücke

zerteilte kleine Fische drei Stunden lang in der Brühe, die nicht sieden, sondern nur ganz leise, kaum bemerkbar kochen darf, seiht die Coulis durch und benützt sie zu den Suppen und auch zu Fisch-Saucen. Häufiger noch macht man die Suppen aus der Brühe, in welcher ein für den Tisch bestimmter Fisch gekocht worden ist, doch werden diese Suppen nie einen kräftigen Geschmack haben, da beim Fischkochen ganz derselbe Fall stattfindet wie beim Fleischkochen — legt man den Fisch in siedendes Wasser ein, so wird er saftig und wohlschmeckend, aber die Brühe taugt nicht viel; setzt man dagegen den Fisch in kaltem Wasser zu, so wird die Brühe kräftig, aber der Fisch verliert sehr viel an Saft und Kraft, zerkocht leicht und schmeckt fade und wässerig. Man opfere also lieber einige kleine, wertlose Fische, um eine gute Fisch-Suppe bereiten zu können, als daß man den Geschmack des zur Zierde der Tafel bestimmten Fisches beeinträchtigt. Beim Kochen der Brühe ist fleißiges Abschäumen eine Hauptsache, da Fische viel Eiweißstoff enthalten, der sich als Schaum auf der Oberfläche ansetzt; will oder muß man die Brühe, in welcher der für den Tisch bestimmte Fisch eine Viertelstunde gesotten worden, zu Suppe herrichten, so seihe man sie durch, koche sie noch eine zeitlang mit ein wenig Sardellenbutter, Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen ein, legiere sie mit einigen Eidottern und richte sie über gerösteten Semmelwürfeln an, doch wird dies stets nur eine sehr dürftige Suppe vorstellen, da fast alle Fisch-Suppen mit Hilfe von gekochtem, in Butter gebratenem oder gedämpftem und durch ein Sieb in die Suppe geriebenem Fisch hergestellt werden müssen.

Fische, Gemüse und Zwischenspeisen aller Art.

Da Fische nur in ganz frischem Zustande wohlschmeckend und der Gesundheit zuträglich sind, muß man sie entweder noch lebend kaufen und erst möglichst kurze Zeit vor der Zubereitung abschlachten, oder bei dem Einkauf von versendeten See- oder Süßwasserfischen darauf sehen, daß sie weder einen fauligen Geruch noch blasse, matt aussehende Kiemen haben, ebenso dürfen sich die Schuppen nicht leicht abreiben lassen. Es ist bekannt, daß die Fische bedeutend weniger Nährstoffe besitzen als Fleisch, es fehlt ihnen das Osmazom, wogegen sie sehr viel Gallert- oder Leimstoff, wässerige Bestandteile und teilweise auch Fett enthalten; daher würde eine einseitige Fischnahrung der menschlichen Natur nicht recht zusagen und namentlich solchen, die früher an Fleisch gewöhnt waren, nicht behagen, aber zur Abwechselung sind sie stets außerordentlich angenehm und willkommen. Geschickt zubereitet bieten sie in den zahllosen Formen und Methoden der Behandlung, ganz oder in Stücken gekocht, gebacken, gebraten, in Wasser, Wein oder Bier gesotten, mit säuerlichen oder pikanten Saucen, kalt oder warm auf den Tisch gegeben, eine unerschöpfliche Quelle gastronomischer Genüsse, solch ein Mittelding zwischen Fleisch und Gemüsen, welches fast

jedem zusagt. Es sind schon viel Streitigkeiten darüber erhoben worden, ob den See- oder den Süßwasserfischen der Vorzug gebühre und dieser Streit wird wohl niemals völlig beigelegt werden, da auch hier der alte Satz gilt: „De gustibus non est disputandum“ und es keinen Maßstab dafür giebt, um abzuschätzen, ob ein Kabliau, eine Seezunge oder eine Steinbutte besser sind als eine Lachsforelle, ein Hecht oder ein schöner Karpfen. Jeder dieser Fische ist in seiner Art vortrefflich, vorausgesetzt, daß er frisch ist und gut zubereitet wird; für die Küstenbewohner sind Seefische besser, da sie dieselben unmittelbar aus ihrem Elemente erhalten, und die Bewohner des Binnenlandes, welche Seefische nur nach einem Transport von mehreren Tagen bekommen, werden sich nie einen Begriff von dem Wohlgeschmack derselben in frischem Zustande machen können, bis sie einmal selbst an die See gehen; sie haben jedoch so vielerlei herrliche Fische in den Flüssen, Teichen und Bächen, daß sie nach jenen nicht zu verlangen brauchen. Man hört häufig sagen, die Seefische seien pikanter und nahrhafter als die Süßwasserfische, sie seien unter den Fischen dasselbe wie das Wildbret unter den Säugetieren; taxiert man sie nach ihrem chemischen Gehalt, so läßt sich allerdings nicht in Abrede stellen, daß die meisten Seefische nahrhafter sind als die mit zarterem Fleisch versehenen Süßwasserfische, dagegen sind viele so fett, daß sie sich weit schwerer verdauen lassen. Da die Seefische weit gröberes und derberes Fleisch haben, müssen sie gewöhnlich in kaltem Wasser zugesetzt werden, damit sie gehörig durchkochen, namentlich wenn man den Fisch ganz auf den Tisch bringen will. Zum Ganzkochen der Fische bedarf man einen größeren Fischkessel mit einem durchlöcherten Heber oder Einleger, auf dem die Fische in den Kessel eingehängt und herausgenommen werden können, ohne sie zu zerbrechen. Zu den gewöhnlichsten Fehlern, welche beim Fischkochen begangen werden, gehört das ungenügende Salzen des Wassers; siedet man sehr große Fische, so muß man auf vier bis sechs Liter Wasser mindestens 180—200 Gramm Salz nehmen, bei kleineren Fischen genügen 100—125 Gramm Salz auf vier bis sechs Liter Wasser. Ueber die Siedezeit lassen sich keine ganz bestimmten Verhaltungsmaßregeln geben; im Durchschnitt beträgt dieselbe eine Viertelstunde, bei größeren Fischen bis eine halbe Stunde, bei kleineren nur etwa zehn Minuten; löst sich das Fleisch leicht von den Gräten, so sind die Fische genügend gar. Will man bei großen Diners sehr große Fische wie Lachse, Steinbutt und dergl. ganz auf die Tafel geben, so serviert man dieselben gewöhnlich nicht auf einer Schüssel, da man selten so große Schüsseln findet, sondern man läßt den Fisch sehr gut ablaufen und legt ihn auf ein mit einem Tischtuch drapiertes Brett, wozu man auch den Einsetzer aus dem Fischkessel benützen kann, garniert ringsherum frische Petersilie, Citronenscheiben und kleine gekochte Krebse und hat auf diese Art ein wahres Schau- und Prachtstück, dessen bloßer Anblick schon das Wasser im Munde zusammenlaufen macht. Viel Gewürzzuthaten beim Sieden der Fische sind zu verwerfen, da sie den feinen, eigentümlichen Wohlgeschmack derselben beeinträchtigen; brät man Fische, so bedenke man, daß sie viel Fett enthalten (außer etwa Hecht und Zander), daß man also zum Braten weniger Butter bedarf als zu anderem Fleisch — manche Fische,

wie Aal und Blei sind so fett, daß man sie in ihrem eigenen Fett braten kann. Die meisten Fische sehen appetitlicher und schöner aus, wenn ihr Fleisch in gekochtem Zustande sehr weiß ist, was man leicht dadurch bewirken kann, daß man den Fisch vor dem Sieden mit Citronensaft einreibt.

Die Gemüse teilt man oberflächlich nur in zwei Klassen, die grünen und die Wurzel-Gemüse, oder wie wir dies bereits in unserem Artikel über Gemüse gezeigt, in Hülsenfrüchte, Wurzeln, Knollen, Sprossen, krautartige Pflanzen, Blumen- und Blütenstände und Fruchtgemüse. Alle, mit Ausnahme der Hülsenfrüchte und Kartoffeln, enthalten sehr wenig Nährstoffe, sondern wässerige Bestandteile, etwas Eiweiß, Zucker, Stärke oder Dextrin, Salze, Säuren und Zellenstoffe, wobei namentlich die milden organischen Säuren in Betracht kommen, da sie die Fleischnahrung leichter zu verdauen helfen, weshalb Fleisch mit Gemüse-Zuthat besser vertragen wird als Fleisch allein. Gemüse allein sind jedoch keine geeignete Diät für den menschlichen Körper, da sie so wenig Nahrungsstoff besitzen, daß zur Sättigung große Mengen erforderlich sind; dadurch werden eine Masse unlöslicher Stoffe miteingeführt, die Stärke bleibt teilweise unverändert und versäuert, es bilden sich aufblähende Gase, welche den Magen und das Darmsystem reizen, das Blut verdünnt sich zu stark — kurz, die bloße Pflanzenkost bietet dem Körper zu wenig assimilierbare Stoffe und sagt ihm deshalb nicht zu, wogegen sie im Verein mit der Fleischkost ebenso angenehm als zuträglich ist.

Ein Hauptgrundsatz bei der rationellen Bereitung der Gemüse besteht darin, sie in kochendes Wasser einzulegen, und zwar aus demselben Grunde, der schon beim Fleischkochen erwähnt wurde, um den Saft darin zu erhalten, denn laugt man sie zu lange in kaltem Wasser aus, so verlieren sie allen eigentümlichen Wohlgeschmack; ebenso ist es nötig, dem Wasser eine größere oder geringere Dosis Salz beizufügen. Viele Gemüse, wie die Kohlarten und einige Hülsenfrüchte, teilen dem Wasser, worin sie gekocht werden, färbende und übelriechende Substanzen mit, deshalb muß man sie vor der eigentlichen Zubereitung nur einmal aufkochen lassen (blanchieren) und dieses erste Wasser weggießen, da es der Gesundheit nachteilig sein würde. Ferner kommt es bei vielen Gemüsen darauf an, besonders wenn sie grün sind, ihnen ihre Farbe beim Kochen zu erhalten, wodurch sie weit appetitlicher und besser aussehen, als wenn sie gelblich werden; man kann dies leicht bewirken, wenn man sie nur in stark siedendes Wasser einlegt und wenn man das Kochgeschirr nicht zudeckt, so daß der Dampf nicht darin bleibt. Will man nach der neuerdings beliebten Methode das Gemüse ganz auf den Tisch geben, was besonders bei großen, sehr schönen und weißen Blumenkohlrosen empfehlenswert ist, so muß man nicht allein die kleinen Blättchen und Häutchen davon abschälen, sondern die ganze Rose auch für mindestens eine Stunde in kaltes Salzwasser legen und von Zeit zu Zeit abschütteln, um alle kleinen Raupen, Schnecken, Blattläuse und dergleichen Ungeziefer, welches sich gern darin einnistet und nicht zu bemerken ist, falls man den Blumenkohlkopf nicht auseinanderschneiden will, daraus zu vertreiben. Außerdem hat man sich stets bei der Zubereitung der Gemüse daran zu erinnern, daß dieselben

keinerlei Fett enthalten; um nun diesen Mangel auszugleichen, um ihnen Wohlgeschmack und Nährwert zu verleihen, müssen sie mit Butter, Fett oder Fleischbrühe gekocht oder gedämpft werden, wie dies in der deutschen und französischen Küche üblich ist, während die englische Küche alle Gemüse meist einfach nur in Salzwasser absiedet und so auf den Tisch bringt, wo sich jeder nach eigenem Belieben Butter, Senf, Pfeffer, Salz u. dergl. hinzuthut oder eine besonders bereitete Sauce als Würze benützt, um nach der englischen Meinung auf diese Art den jedem Gemüse eigentümlichen Geschmack besser zu genießen, während in Wahrheit das Gemüse so ziemlich unschmackhaft, fade und nüchtern ist und seinen eigentlichen Wohlgeschmack erst durch das Dämpfen und Kochen mit Butter und Fleischbrühe entwickelt.

Die Zahl und Verschiedenheit der sogenannten Zwischenspeisen oder warmen Entrées ist so groß, daß es schwierig ist, allgemeine Regeln für die Herstellung derselben zu geben, deshalb müssen wir uns auf das nähere Eingehen bei einigen beschränken. Nehmen wir z. B. einmal die so beliebten Fleisch- und Fisch-Croquetten, Croustaden, Cromesquis und wie all diese ähnlichen kleinen Gerichte heißen, welche man als Hors d'oeuvre nach der Suppe bei größeren Tafeln serviert und welche meist aus einem feingewürzten, dick eingekochten Ragout oder Hachis von Fleisch, Fisch, Krebsen u. dergl. bestehen, das man erkalten und starr werden läßt, um es dann in runde, längliche oder viereckige Form zu bringen, in Ei und geriebener Semmel umzuwenden, in siedender Butter auszubacken und mit gebackener Petersilie verziert aufzutragen. Eine kluge Hausfrau kann allerlei Braten- und Fleischreste auf diese Art mit einigem Geschick zu trefflichen und sehr schmackhaften Speisen verwerten, denn selbst aus übrigem, gekochtem Rindfleisch lassen sich gute Croquetten herstellen. Man bereitet sich eine Sauce aus kräftiger Fleischbrühe, die mit einer hellen oder braunen Mehlschwitze verdickt wird, falls man nicht braune oder weiße Coulis bei der Hand hat, verrührt dieselbe über dem Feuer mit etwas Weißwein, einigen Eidottern, Citronensaft, Sardellenbutter, vielleicht auch feingehackten Champignons oder Trüffeln und dem kleingeschnittenen Fleisch beliebiger Art, würzt mit Salz und sehr wenig Pfeffer, läßt das Ragout auf einer flachen Schüssel kalt und steif werden, formt Rollen, Würstchen, viereckige oder ovale Streifen daraus, paniert dieselben mit Ei und Semmel und bäckt sie aus. Die Sache scheint ganz einfach, und doch bekommt man diese Croquetten oft trocken und hart, so daß sie eben nur ein Schaugericht sind, aber nichts weniger als eine Delikatesse. Forschen wir nach der Ursache dieses Mißlingens, so finden wir, daß erstens die Sauce, mit der das Fleisch vermischt wurde, nicht genügend eingekocht war, um beim Erkalten zu einem Gelée zu erstarren, was unbedingt notwendig ist; zweitens deckte vielleicht die Hülle von Ei und geriebener Semmel den Inhalt nicht gehörig, so daß derselbe in der Backhitze den Saft ausströmte und dadurch trocken wurde. Man braucht aber nur die Vorbereitungen zu den Croquetten etwas zeitig zu treffen, dieselben zu formen, in Ei und Semmel umzuwenden und an einem kühlen Ort eine Stunde liegen zu lassen, sie dann nochmals in Ei und Semmel zu tauchen, in die kochende Butter einzulegen, zu backen und dann augenblicklich aufzugeben; durch die doppelte

Umhüllung wird sicherlich jede Stelle bedeckt, Ei und Semmel bilden in der siedenden Butter sofort eine dichte Kruste von schön goldigbraunem Aussehen, während das Innere vollständig saftig bleibt und den Kenner durch seinen pikanten Geschmack entzückt. Häufig taucht man allerhand zu solchen Einschiebegerichten bestimmtes Fleisch vor dem Ausbacken in einen Teig (Ausbacketeig, Back-Klare) ein, den man aus Milch, Wein oder Wasser mit Mehl, etwas Salz, einem Ei und einem Löffel Olivenöl oder geklärter Butter zusammenrührt, wobei es eine Hauptsache ist, daß der Teig dick genug ist, um die eingetauchten Gegenstände völlig einzuhüllen, aber auch nicht zu dick, damit die Kruste des ausgebackenen Fleisches nicht teigig bleibe; man muß soviel Mehl hinzumischen, daß der Teig wie sehr dicker Rahm oder wie ein guter Eierkuchenteig aussieht. Solche Frituren sind leicht und schnell zu bereiten, sehen sehr appetitlich aus, schmecken gut und sind ebenfalls ein Feld für die Sparsamkeit, da sie aus Ueberresten von Fleisch und Fisch gemacht werden können. Das Gleiche gilt von den Ragouts und Salmis aus Braten, Wild und Geflügel, welche bei einiger Sorgfalt ganz vortreffliche Zwischengerichte abgeben, wenn man die unerläßliche Grundregel dabei beobachtet, das Fleisch erst in die fertig bereitete Sauce zu legen und nur heiß darin werden aber um keinen Preis kochen zu lassen, was ihm sofort den Wohlgeschmack benehmen würde; zu diesem Zwecke ist es sehr praktisch, das Ragout in ein Bain-marie oder in Ermangelung dessen in ein Kasserol mit heißem Wasser zu stellen, bis das hineingelegte Fleisch warm genug zum Anrichten geworden ist. Auch die Fricassées von Hühnern, Tauben, Kalb- und Lammfleisch, Kalbsmilch u. s. w. gehören zu den Zwischenspeisen dieser Art, wenn auch nicht gerade zu den ökonomischen, da man sie nur aus frischem, auserlesen schönem Fleisch bereiten kann; die hierbei zu beobachtende Regel ist, das Fleisch nicht zu lange, sondern eben nur weich kochen zu lassen, nur junges Geflügel oder sehr saftiges Kalbfleisch, sowie ganz frische Eier und Butter dabei zu verwenden und der Sauce einen angenehm pikanten Geschmack zu geben, da das ganze Gericht sonst zu weichlich und fad sein würde.

Mehlspeisen, Kuchen, Gelées, Crèmes u. dergl.

Da Mehl, Milch und Eier, die Grundbestandteile aller Arten von Mehlspeisen, zu den nahrhaftesten Dingen gehören, so sind natürlich auch die Mehlspeisen selbst sehr nahrhaft, wenn sie nicht durch zu viel Gewürz- und Fettzuthat schwerverdaulich gemacht werden; dies gilt namentlich von den Pasteten, welche durch ihren Gehalt an Fleisch nährender sind als alle anderen Mehlspeisen, durch ihre zu vielfachen und starken Gewürze dagegen meist schädlich auf den Magen einwirken. Bei den einfacheren Mehlspeisen, wie Nudeln, Klößen aller Art, Breien sowie solchen Puddings, die in der Serviette gekocht werden, ist die gleiche Regel wie für das Kochen des Fleisches anzuwenden — sie dürfen nur in völlig siedende Flüssigkeiten, sei dies nun Wasser, Milch oder Fleischbrühe, eingelegt oder eingerührt werden, wenn

sie gelingen sollen. Ueber Eierkuchen, Omeletten und Auflaufe haben wir bereits in unserem ersten Kapitel das Nötigste gesagt; die Auflaufe und Puddings sind die wichtigsten Gattungen unter den Mehlspeisen, erstere müssen leicht und luftig, letztere gewissermaßen schwammig oder porös sein, und diese Eigenschaften werden bei beiden dadurch erzielt, daß durch anhaltendes Umrühren und das zu Schnee geschlagene Eiweiß möglichst viel Luft in den Teig eingeführt wird, die sich in der Hitze des Ofens ausdehnt und die Speisen in die Höhe treibt. Zu jeder Mehlspeise, jedem Kuchen, wo Eier eine Rolle spielen, nehme man nur möglichst frische Eier und schlage dieselben erst einzeln in einen besonderen Topf und nicht etwa gleich in den Teig selbst, da auch der kleinste Teil eines schlechten Eies den Geschmack des Backwerks verderben würde. Der aus den Eiweißen bereitete Schnee muß sehr steif sein und darf nicht unter den Teig der Mehlspeisen, Kuchen oder Torten *gerührt*, sondern nur leicht untergemischt werden, da man ihm durch Umrühren seine Festigkeit benehmen und ihn wieder flüssig machen würde. Wird ein Pudding in der Serviette gekocht, so ist dieselbe natürlich erst längere Zeit in heißem Wasser einzuweichen und sehr trocken auszuringen, um allen Seifenbeigeschmack zu entfernen; bei dem Zubinden der Serviette darf dem Teige weder zu viel noch zu wenig Raum gelassen werden, denn im ersteren Fall wird er flach und unansehnlich, im letzteren kann er sich nicht genügend ausdehnen; das Wasser, in welches der Pudding eingehängt wird, muß schwach gesalzen sein. Kocht man den Pudding in einer Form, so darf nicht zuviel Wasser in dem Gefäß sein, in das man die Form stellt, damit diese nicht etwa durch das starke Wallen des Wassers umgeworfen wird. Der Deckel der Form ist ebenso wie diese mit Butter zu bestreichen, um das Ankleben des aufgehenden Puddings zu verhindern, das Wasser darf nur gemäßigt kochen und das zu schnelle Entweichen der Wasserdämpfe muß durch einen das Ganze verschließenden Deckel verhütet werden. Die gebackenen Puddings erfordern kürzere Zeit zum Garwerden als die gekochten, weil die Hitze beim Backen rascher und unmittelbarer auf den Teig einwirken kann, doch darf man einen gebackenen Pudding so wenig wie einen Kuchen sofort, wenn er aus dem Ofen kommt, aus der Form stürzen, weil zu heiße Backwerke leicht dabei zerbrechen. Bei dem Bereiten von Mehlspeisen, Kuchen und ähnlichem Backwerk ist die gehörige Regulierung der Ofenhitze eine Hauptbedingung des guten Gelingens; man erprobt den Hitzegrad am besten durch einen weißen Papierstreifen, den man in den Ofen legt. Bräunt sich das Papier rasch, so ist der Ofen zu heiß; krümmt es sich jedoch und wird es nur allmählich gelb, ohne zu verbrennen, so hat der Ofen den zum Backen erforderlichen Grad von Wärme. Dumas giebt eine ebenso witzige als zutreffende Erklärung des Wortes Kuchen, indem er sagt: „Le nom du gâteau vient sans doute de la prodigalité avec laquelle on gâte les enfants en leur distribuant des gâteaux comme récompense ou encouragement gastronomique“.

Zur Anfertigung von süßen *Gelées*, *Blancmangers* oder *Crèmes* verwende man nur die feinsten Gallertstoffe, wie Hausenblase, Agar-Agar oder höchstens ganz erprobt gute Gelatine, da diese feinen, gewissermaßen ätherischen Speisen zu leicht

einen unangenehmen Beigeschmack annehmen, während sich zu säuerlichen Gelées von Fleisch der Stand von Kalbsfüßen oder von Gelatine am besten eignet. Gelées müssen durchsichtig klar sein, wenn sie gut aussehen sollen, und das große Geheimnis, sie so zu bereiten, besteht in der Geduld und peinlichen Sauberkeit beim Klären. Hat man die Gelées und Crèmes in einer zierlichen, eleganten Form hergestellt, wozu man am besten gut verzinnte Kupferformen benützt, so bedürfen sie eigentlich weiter keiner Verzierung, da sie an und für sich schon außerordentlich hübsch aussehen, höchstens gehört etwas Geschmack in der Färbung dazu, wobei man mit ein klein wenig Cochenilletinktur, Safran oder Spinatgrün Wunderdinge ausrichten kann. Wie prächtig nimmt sich ein gestreiftes Blancmanger aus, wenn man die gehörige Geduld besitzt, die verschieden gefärbten Teile desselben beim Einlegen in die Form erst jedesmal ordentlich erstarren zu lassen, bevor man eine andersfarbige Schicht darüber füllt. Es gehört ebenso eine gewisse Kunstfertigkeit dazu, die Gelées und Crèmes glücklich und unbeschädigt aus der Form herauszubringen, was nur zu häufig mißlingt. Nachdem der Inhalt auf Eis genügend starr geworden ist, taucht man die Form nur für einige Sekunden in lauwarmes Wasser, wodurch nur der alleräußerste Rand oder Ueberzug des Gelées ein ganz klein wenig schmilzt und die Masse auf diese Art leichter von der Form zu lösen ist. Nachdem man letztere in das Wasser getaucht und rasch abgetrocknet hat, stürzt man eine Schüssel mit ihrer Innenseite darüber, dreht die Form mit raschem Schwung um, wobei man die Hände hoch in die Luft hebt, und hat dann die zarte Speise in untadelhafter Gestalt auf der Schüssel, während sie durch Schütteln und Rütteln an der Form jedenfalls beschädigt werden würde. Man garniert den Rand der Schüssel dann noch mit gewürztem und versüßtem Rahmschaum, mit Baisers, Makronen, Biscuits und dergleichen, oder auch mit frischen und eingemachten Früchten. Wir wollen hier nur noch erwähnen, daß alle, welche die Kochkunst mit Verständnis betreiben wollen, zuerst die einfachen Dinge, so uninteressant sie auch erscheinen mögen, ordentlich erlernen müssen, ehe sie sich an schwierigere wagen; sie sollen zuerst Fleisch und Gemüse herrichten und kochen können, ehe sie zu den Mehlspeisen und ähnlichen feinen Gerichten übergehen. Besonders junge Damen, welche sich auf ihren Hausfrauenberuf vorzubereiten gedenken, indem sie in der Küche ihre Lehrzeit antreten, verfallen meistens in den Fehler, daß sie gleich mit den höheren Zweigen der Kochwissenschaft beginnen wollen und einen Auflauf oder eine Torte backen, eine Crème bereiten möchten, bevor sie wissen, wie man Kartoffeln kochen oder eine Suppe herstellen soll. Das Kochen ist aber eine Wissenschaft wie jede andere, bei der man zuerst die Elemente und Anfangsgründe innehaben muß, ehe man fortschreiten kann, ganz so, wie jemand, der Lateinisch lernen will, auch erst die Grammatik zu studieren hat, bevor er den Horaz lesen kann.

Sparsamkeit, Ordnung, Reinlichkeit und Zierlichkeit.

Kochen kann jeder lernen, am besten durch Uebung und Erfahrung; selbst eine sonst völlig ungebildete Person vermag sich darin eine große, sozusagen mechanische Fertigkeit anzueignen, allein mit Verstand zu kochen ist eine Kunst, sogar eine große Kunst, die sich nicht jeder anzueignen vermag, selbst wenn er noch so viele Bücher über diesen Gegenstand lesen wollte; man erlernt sie nur durch eine kluge Vereinigung der Theorie mit der Praxis. Kein Teil dieser Praxis ist jedoch so wichtig als das richtige Verständnis dafür, wie die gegebenen Rezepte den verschiedenen Gelegenheiten anzupassen sind, denn kein Buch über Kochkunst, es mag noch so umfangreich und gut sein, ist imstande, seine Vorschriften für die Erfordernisse jeder Familie in Quantität und Qualität einzurichten. Wir haben nach Möglichkeit versucht, in unserem Werk die verschiedensten Zubereitungsmethoden einfacherer und kostspieliger Art der Speisen anzugeben, allein es würde unmöglich sein, jedes Rezept einmal für eine Familie von zwei Personen, dann für eine von vier bis fünf und nochmals für eine solche von acht bis zwölf Personen herzuzählen, was schließlich auch noch nicht ausreichen würde, wenn es für eine größere Gesellschaft angewendet werden sollte. Hierbei genügt aber nicht die bloße Routine, sondern es gehört Umsicht und Verständnis dazu, um zu berechnen, wie man die in einem Rezept angegebenen Quantitäten für eine größere oder geringere Personenzahl auszudehnen oder einzuschränken habe. Bei Fleisch- und Mehlspeisen ist diese Berechnung nicht so schwierig, da man hier je nach der Anzahl der aufzutragenden Gerichte ungefähr 250—500 Gramm Fleisch oder ein bis zwei Eier auf die Person rechnet (s. übrigens in Bezug hierauf die Artikel Fleisch, Mehlspeisen, Mittagsessen u. a. m.); weniger leicht ist dies z. B. bei Saucen oder Gemüsen, wenn dieselben für eine größere Personenzahl ausreichen sollen, aber am allerschwersten ist es, die Rezepte für eine sehr kleine Personenzahl einzuteilen, überhaupt für eine kleine Familie gut zu kochen, ohne die erforderliche Sparsamkeit aus den Augen zu setzen. „Sparsamkeit ist die Seele der Kochkunst" sagt der als praktischer Koch wie als gastronomischer Schriftsteller gleichberühmte Antonin Carême in einem seiner Werke, obgleich er bei seinem Wirken in kaiserlichen und königlichen Küchen wie im Hause des Baron Rothschild wohl schwerlich auf zu große Sparsamkeit angewiesen war. Die Sparsamkeit in der Küche besteht übrigens auch wohl weniger darin, billige Nahrungsmittel zur Bereitung der Speisen einzukaufen, als vielmehr in der Kunst, aus den verschiedenen angewendeten Bestandteilen den möglichsten Nutzen und Nährwert zu ziehen, nichts wegzuwerfen oder zu verwüsten, sondern alles klug anzuwenden und zu verwerten. Carême stellte die kühne Behauptung auf, daß in den bürgerlichen Haushaltungen, ja bei dem Landvolk sogar mehr verwüstet werde als in den vornehmen Häusern, weil dort Köchinnen wirtschafteten, die völlig unwissend in der Kunst seien, in der es ein guter chef de cuisine zur Vollkommenheit gebracht habe, auch das Geringste gut zu verwenden; was sogenannte gute Köchinnen in

einem bürgerlichen Hause wegwürfen, verstehe ein Kochkünstler noch in die appetitlichsten Entrées und Hors d'oeuvre zu verwandeln.

Ganz unrecht können wir Carême darin nicht geben, denn es wird nicht in jedem Haushalt überlegt, wieviel schmackhafte und hübsche Gerichte sich z. B. aus Fleisch-Ueberbleibseln oder übriggebliebenen Kartoffeln herstellen lassen, wenn man erstere in Gestalt von Hachis, Croquetten, Fricandellen, Fleisch-Puddings u. s. w. und letztere in Form von appetitlichen Mehlspeisen der verschiedensten Art (s. unsere zahlreichen Kartoffel-Rezepte) wieder auf den Tisch bringt; aber größtenteils sind ja unsere deutschen Hausfrauen so umsichtig und sparsam, daß sie die stets gern aus dem Vollen wirtschaftenden und nichts von häuslicher Oekonomie verstehenden Köchinnen genügend dazu anzuleiten vermögen; auch wir sind bei Abfassung unseres Werkes allezeit bemüht, sie darin zu unterstützen und zu zeigen, wie sich Sparsamkeit mit Komfort vereinigen läßt und wie eines das andere bedingt. In Deutschland sind wir überhaupt darin jedenfalls im ganzen den übrigen Nationen voraus, denn bei uns verschmäht es auch die vornehmste und reichste Dame nicht, sich selbst um die Details ihrer Häuslichkeit zu bekümmern, wie dies in England und Frankreich selten, in Rußland oder Amerika aber nie geschieht. Welche Revolution erregten unter der amerikanischen Damenwelt seinerzeit die Vorlesungen von Karl Schurz, worin er den Amerikanerinnen sagte, es würde besser um das Land und seine Finanzen stehen, wenn sie, anstatt das Geld ihrer Männer in tollem Luxus zu verschleudern, sich lieber mehr um ihre Häuslichkeit bekümmern möchten, wie er es bei seinem Aufenthalt in Deutschland an den dortigen Damen gesehen, wo selbst die Fürstin Bismarck sich nicht scheue, den Schlüsselbund an der Seite zu tragen und ihren Haushalt zu leiten! Mit welcher Gehässigkeit fielen die amerikanischen Zeitungen damals über Schurz her und warfen ihm vor, er klingle den Ladies nur immer mit dem märchenhaften Schlüsselbund der Fürstin Bismarck vor den Ohren und dieser Schlüsselbund werde ihn bald um alle Popularität gebracht haben! Schurz war später eine zeitlang Minister, der erste deutsche Minister in den Vereinigten Staaten, und that sowohl während seiner Amtszeit als nachher alles mögliche, um zur besseren Erziehung der amerikanischen Jugend beizutragen, für Vernunft und Sparsamkeit Propaganda zu machen — vielleicht ist es ihm doch noch gelungen, Anhängerinnen für den Schlüsselbund der Fürstin Bismarck zu werben!

Mit der Sparsamkeit Hand in Hand gehen Ordnung und Reinlichkeit, welche in der Küche fast notwendiger oder mindestens ebenso notwendig sind als im Salon, und auf das häusliche Wohlbehagen den größten Einfluß haben. Selbst die bestzubereitete Speise verliert ihren Reiz, wenn wir nicht überzeugt sein können, daß bei ihrer Herstellung die größte Sauberkeit geherrscht hat oder wenn wir gar deutliche Beweise vom Gegenteil bemerken; überdies verderben die Speisen, büßen ihren Wohlgeschmack ein und werden wohl gar gesundheitsschädlich, wenn sie in schlecht gesäuberten Geschirren bereitet oder aufbewahrt werden. Ohne Ordnungssinn ist aber an keine Reinlichkeit zu denken und umgekehrt, beide Eigenschaften ergänzen sich und gehören zu einander; ohne Ordnung ist kein Fertigwerden möglich. Schon

während des Kochens geht in einer unordentlichen Küche alles viel langsamer von statten als in einer ordentlichen, denn bald ist dieses, bald jenes Gerät oder Gewürz u. dergl. nicht zu finden, anderes ist vergessen worden und muß erst im Augenblick des Bedarfs geholt werden, am schrecklichsten ist jedoch der Moment des Anrichtens schon bei den gewöhnlichen Familien-Mahlzeiten, geschweige denn bei irgend einer außergewöhnlichen Gelegenheit, wo Gäste bewirtet werden sollen. Da läuft die unglückliche Köchin erhitzt und ängstlich hin und her und die Küche gleicht einem wahren Chaos von schmutzigen Töpfen, Pfannen, Kasserolen, Schüsseln, Löffeln, Quirlen, Messern und Gabeln, nichts steht und liegt an seinem eigentlichen Platz, die Köchin weiß nicht wo aus noch ein. Inzwischen sitzt die Hausfrau wie auf Nadeln bei den Gästen, versucht unbefangen zu erscheinen und bemüht sich krampfhaft das Gespräch aufrecht zu erhalten, während ihre Augen ängstlich immer wieder nach der Thür wandern, durch welche die Speisen hereingebracht werden sollen, aber immer und immer nicht kommen! All diese Angst und Verwirrung hätte sich leicht vermeiden lassen mit Ordnung, Zeiteinteilung und Vorbedachtsamkeit, denn namentlich bei Herstellung eines guten Mittagsessens gilt der alte Satz: „Schiebe nie auf morgen auf, was du heute thun kannst", und man kann für dasselbe schon abends zuvor oder früh am Morgen eine Menge erleichternde Vorbereitungen treffen, ohne in den früher gerügten, entgegengesetzten Fehler zu verfallen, daß man die Gerichte verdirbt, indem man sie vor der Zeit fertig macht.

Ist nun aber auch alles in Ruhe und Ordnung vor sich gegangen, hat die Kochkunst ihr möglichstes geleistet, den Magen zu sättigen und den Gaumen zu erfreuen, so darf man sich daran noch immer nicht genügen lassen, sondern muß auch verstehen, die Speisen zierlich und geschmackvoll anzurichten, was von größerer Wichtigkeit ist als man glaubt, denn es heißt nicht umsonst „das Auge ißt mit". Jedenfalls wird der Gaumen durch das Auge beeinflußt, denn ein appetitlich aussehendes Gericht schmeckt stets besser als ein unappetitlich oder auch nur ganz gewöhnlich angerichtetes, mag die Zubereitung auch völlig dieselbe sein, und wie oft wir auch sagen hörten: „Ach, auf das Aussehen kommt es nicht an, wenn es nur gut schmeckt", so beruht dies doch auf einem großen Irrtum. Nun gehören allerdings Geschmack und etwas natürlicher Schönheitssinn, aber außerdem nur geringfügige Hilfsmittel dazu, einer Schüssel ein zierliches Aussehen zu verleihen; man denke sich z. B. einen Rinderbraten, der warm oder kalt ohne alle Garnierung auf einer Schüssel hereingebracht wird, die vielleicht hier und da mit der abgetropften Sauce bespritzt ist, und denselben Braten, mit einer Garnierung von grüner Petersilie und weißem, geriebenem Meerrettig oder mit geschmorten Kartöffelchen und kleinen, weichgedämpften Kohlherzchen umgeben, welcher Unterschied und doch wie einfach! Wie sehr gewinnt ein Fisch an gutem Aussehen, wenn er mit Petersilie und Citronenscheibchen bekränzt auf den Tisch kommt, wozu bei außergewöhnlichen Gelegenheiten noch eine Anzahl ganz kleiner gekochter Krebse mitverwendet werden kann. Petersilie, namentlich die gefüllte Art, bildet überhaupt ein Haupthilfsmittel zum Garnieren der Speisen und thut in dieser Beziehung ebenso vortreffliche Dienste wie als Gewürz; zur Verzierung

von allen ausgebackenen Gegenständen, wie gebackenen Hühnern, gebackenem Fisch, Croquetten, gebackener Kalbsmilch, Krebs-Coteletten u. dergl. verwendet man gebackene Petersilie, die sehr hübsch aussieht, wenn sie frisch und völlig trocken in siedendes Fett getaucht wird, wobei man sich am besten eines Drahtkörbchens bedient, in das man die Petersilie legt, um sie damit in das kochende Fett zu halten. Andere, ebenso einfache Hilfsmittel zur Verzierung der Speisen sind Möhren, Rüben, Kohlrabi u. dergl., die mit einem gerieften Gemüsemesser nett zugeschnitten oder in Gestalt von Birnen oder Oliven geformt sind, sowie dreieckige, herz- oder sternförmig ausgestochene und in Butter goldbraun gebackene Stücke altbackenes Weißbrot, welch letztere besonders um alle Ragouts, Fricassées und sonstige Saucengerichte eine passende und hübsche Garnierung bilden. Zum Ausputz von kalten Speisen sieht geklärtes Gelée oder Aspic sehr gut aus, auch geschabter Meerrettig, gekochte rote Rüben, hartgekochte Eier, Kapern, Blumen aus rohen Rüben, Möhren oder Radieschen lassen sich vielfach verwenden, ohne uns in große Unkosten zu versetzen. Wir haben absichtlich nur von leicht und wohlfeil herzustellenden Verzierungen gesprochen, um zu zeigen, daß sich Geschmack, Schönheitssinn und Zierlichkeit sehr wohl mit der von uns hervorgehobenen Art der häuslichen Sparsamkeit vereinigen lassen, denn mit reichen Mitteln Schönes und Gutes zu schaffen, ist nicht schwer und erfordert nicht halb soviel Geist und Kunst.

Küchenkalender

Verzeichnis der in jedem Monat erhältlichen Rohmaterialien

Januar.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch (Schinken, Rauchfleisch, Pökelbraten, gepökelte und geräucherte Ochsenzunge, gepökeltes Rindfleisch, was für den Lauf des ganzen Jahres gilt).

Zahmes Geflügel: Truthahn, Kapaun, Poularde, Gans, Ente, Huhn, Perlhuhn, Taube.

Wild: Hirsch (Dam- und Rothirsch), Rehbock, Hase, Wildschwein, Frischling, Renntier, Gemse und wildes Kaninchen.

Wildgeflügel: Fasan, Wildente, Waldschnepfe, Auerhahn und -henne, Birkwild, Haselhuhn, Schneehuhn.

Fische und Schaltiere: Karpfen, Hecht, Aal, Aalraupe oder Quappe, Barsch, Kaulbarsch, Barbe, Blei, Karausche, Lachs, Schleie, Forelle, Wels, Zander, Dorsch, Flunder, Scholle, Schellfisch, Kabeljau, Makrele, Seezunge, Sterlet, Hering. — Austern, Pfahlmuscheln, Langusten, Kaviar.

Gemüse und Pilze: Blumenkohl, Grün- und Braunkohl, Artischocken, Rosenkohl, Welsch- oder Wirsingkohl, Rotkraut, Weißkraut, Endivien, Rapünzchen, Möhren, Schwarzwurzeln, Rhapontika, Kohlrüben, Kohlrabi, Steckrüben, Teltower Rübchen, rote Rüben, Sellerie, Meerrettich, Petersilienwurzeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Sauerkraut, Hülsenfrüchte, konservierte Gemüse aller Art. — Trüffeln, kleine Zuchtchampignons, konservierte Pilze, getrocknete Morcheln.

Obst: Äpfel, Apfelsinen, Mandarinen, Kastanien, Zitronen, Ananas, Bananen, Walnüsse, Haselnüsse, Paranüsse, Datteln, Feigen, Traubenrosinen, Knackmandeln, gedörrtes und eingemachtes Obst aller Art.

Februar.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch.

Zahmes Geflügel: Truthahn, Kapaun, Poularde, Huhn, Taube, Perlhuhn.

Wild: Dam- und Rothirsch, Rehbock.

Wildgeflügel: Fasan, Birkhuhn, Haselhuhn, Schnepfe, Wildtaube, Wildente, Schneehuhn.

Fische und Schaltiere: Karpfen, Aal, Schleie, Barbe, Barsch, Kaulbarsch, Lachs, Muräne, Ukelei, Wels, Zander, Schellfisch, Seezunge, Seehecht, Dorsch, Kabeljau, Plattfisch, Stachelroche. — Austern, Langusten, Kaviar.

Gemüse: Spinat, Rosenkohl, Grün- und Braunkohl, Blumenkohl, Rotkraut, Weißkraut, Jerusalem-Artischocken, Möhren, Kohlrabi, Kohlrüben, Teltower Rübchen, Schwarzwurzeln, Rhapontika, Sellerie, Petersilienwurzeln, Porree, Kartoffeln, Meerrettich, Sauerkraut, Hülsenfrüchte, konservierte und getrocknete Gemüse.

Obst: Apfelsinen, Mandarinen, Äpfel, Nüsse, Datteln, Feigen, Knackmandeln und Traubenrosinen, Zitronen, Ananas, Bananen, gedörrtes und eingemachtes Obst aller Art.

Küchenkalender

Verzeichnis der in jedem Monat erhältlichen Rohmaterialien

März.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Ziegenlamm.

Zahmes Geflügel: Huhn, Kapaun, Poularde, junge Vierländer Hühner, Perlhuhn, Truthahn, Taube.

Wild: —

Wildgeflügel: Schnepfe, Bekassine, Wildente, Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Wildtaube, Trappe.

Fische und Schaltiere: Karpfen, Forelle, Schleie, Barsch, Kaulbarsch, Brasse, Wels, Schellfisch, Dorsch, Flunder, Scholle, Lamprete, Seezunge, Rotzunge, Seehecht, Makrele, Muräne, Steinbutt. — Austern, Langusten.

Sonstige Delikatessen: Kaviar, Frösche, Weinbergsschnecken.

Gemüse und Pilze: Spinat, Kohlkeimchen, Rosenkohl, Meerkohl, Hopfenkeimchen, Kardi, Rapünzchen, Treibbeet-Salat, Brunnenkresse, Treibbeet-Spargel, Schwarzwurzeln, Möhren, Steckrüben, rote Rüben, Teltower Rübchen, Sellerie, frische Rhabarberstengel, Petersilienwurzeln, Porreezwiebeln, Sauerkraut, Gemüsekonserven, Hülsenfrüchte. — Frische Morcheln.

Obst: Apfelsinen, Mandarinen, Ananas, Bananen, Äpfel, Zitronen, Datteln, Feigen, Knackmandeln, Traubenrosinen, getrocknetes und eingemachtes Obst.

April.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch, Ziegenlamm.

Zahmes Geflügel: Huhn, Kapaun, Poularde, junge Vierländer Hühner, Gänse und Enten, Truthahn, Taube.

Wild: —

Wildgeflügel: Auer- und Birkhähne, Fasane, Schnepfe, Bekassine, Haselhuhn.

Fische und Schaltiere: Lachs, Forelle, Huchen, Schleie, Brasse, Dorsch, Flunder, Kabeljau, Schellfisch, Makrele, Lamprete, Seezunge, Steinbutt. — Austern, Hummer, Langusten, Garnelen.

Sonstige Delikatessen: Kaviar, Kiebitzeier, Frösche, Weinbergsschnecken.

Gemüse und Pilze: Frischer Spargel, Spinat, Kohlkeimchen, Blumenkohl, Meerkohl, Hopfenkeimchen, Löwenzahn, Kerbel, Radieschen, Rhabarberstengel, Endiwien, Brunnenkresse, Rapünzchen, Schwarzwurzeln, Steckrüben, Teltower Rübchen, rote Rüben, Möhren, Petersilie, Meerrettich, neue Maltakartoffeln, Zwiebeln, Sauerkraut, konservierte Gemüse. — Frische Morcheln.

Obst: Apfelsinen, Äpfel, Bananen, getrocknetes und eingemachtes Obst, auch Treibhaus-Erdbeeren und Treibhaus-Kirschen.

Küchenkalender

Verzeichnis der in jedem Monat erhältlichen Rohmaterialien

Mai.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch, Spanferkel und Ziegenlämmer.

Zahmes Geflügel: Truthahn, Poularde, Huhn, junge Hühnchen, junge Gänse, Enten, Tauben.

Wild: Sehr wenig vorhanden, doch beginnt die Jagd wieder Rehböcke zu liefern.

Wildgeflügel: Schnepfe, Bekassine, Auer- und Birkwild, auch noch Fasanenhähne.

Fische und Schaltiere: Aal, Forelle, Hecht, Schleie, Lachs, Lachsforelle, Huchen, Alse, Karausche, Zander, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Steinbutt, Makrele, Dorsch, Brasse, Lamprete, Seelachs, Kabeljau, Stockfisch, neuer Matjeshering. — Krebse, Hummer, Languste, Krabben, Garnelen, Muscheln.

Sonstige Delikatessen: Kaviar, Schnecken, Frösche, Kiebitzeier.

Gemüse und Pilze: Spargel, Artischocken, Spinat, junge Kohlrabi, junge Karotten, junge Schoten, Blumenkohl, Kopf- und Blattsalat, Rhabarberstengel, Treibbeet-Gurken, Maltakartoffeln, Radieschen, Sauerampfer, Mairübchen, Tomaten, Seekohl, Mangold, Schwarzwurzeln, Hopfenkeimchen. — Morcheln, Champignons, Trüffeln.

Obst: Ananas, Apfelsinen, Äpfel, unreife Stachelbeeren zu Kompott sowie auswärts gezogene Erdbeeren und Kirschen.

Juni.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammel- und Lammfleisch, Schweinefleisch.

Zahmes Geflügel: Poularden, junge Hühner, junge Gänse, Enten und Tauben.

Wild: Rehbock, Hirsch, Schmaltier.

Wildgeflügel: Schnepfe, Bekassine, Wildente.

Fische und Schaltiere: Aal, Hecht, Lachs, Forelle, Alse, Saibling, Gründling, Flunder, Seezunge, Steinbutt, Butte, Matjeshering [der im Juni am schmackhaftesten ist]. — Krebse, Hummer, Garnelen.

Gemüse: Junge Bohnen, Spargel, junge Schoten und Zuckerschoten, Gurken, junge Karotten, Möhren, Kohlrabi, Artischocken, Blumenkohl, Radieschen, Kopf- und Bindsalat, Spinat, Sprossenkohl, Rhabarberstengel, Frühkartoffeln und Maltakartoffeln, Mairüben, Porree. — Morcheln und Champignons.

Obst: Erdbeeren, Kirschen, unreife Stachelbeeren, Ananas, Bananen.

Küchenkalender

Verzeichnis der in jedem Monat erhältlichen Rohmaterialien

Juli.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammel- und Lammfleisch, Schweinefleisch.

Zahmes Geflügel: Huhn, junge Hähnchen, Poularde, Ente, junge Gans, junger Truthahn, Taube.

Wild: Hirsch, Rehbock, Wildschwein.

Wildgeflügel: Fasan, Schnepfe, Bekassine, Haselhuhn, Wildente.

Fische und Schaltiere: Forelle, Aal, Hecht, Karpfen, Barbe, Kaulbarsch, Blei, Lachs, Lachsforelle, Saibling, Zander, Flunder, Scholle, Steinbutt, Seezunge, Matjesheringe. — Krebse, Hummer, Languſten, Garnelen.

Gemüse und Pilze: Blumenkohl, Schoten, Bohnen, Gurken, Artischocken, Kohlrabi, Möhren und Karotten, Puffbohnen, Kopfsalat, Endivien, neue Kartoffeln, Tomaten, Radieschen, Rettiche. — Champignons, Steinpilze und andere Pilze.

Obst: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, reife Stachelbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Bananen.

Auguſt.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammel- und Lammfleisch, Schweinefleisch.

Zahmes Geflügel: Junger Truthahn, junge Ente, junge Gans, Huhn, junge Hühner, Poularde, Taube.

Wild: Hirsch, Damhirsch, Rehbock, Wildschwein, wilde Kaninchen.

Wildgeflügel: Fasan, Birkhuhn, Haselhuhn, Bekassine, Wildente, Krikente.

Fische und Schaltiere: Forelle, Hecht, Aal, Barbe, Barsch, Blei, Schleie, Saibling, Huchen, Karausche, Gründling, Kaulbarsch, Zander, Seezunge, Scholle, Steinbutt, Flunder, Hering. — Krebse, Hummer, Languſten, Garnelen.

Gemüse und Pilze: Gurken, Schoten, Blumenkohl, grüne Bohnen, Puffbohnen, Artischocken, Kohlrabi, junge Möhren und Karotten, Kopf- und Bindsalat, Sommerendivien, Welsch- oder Wirsingkohl, frische Kartoffeln, weiße Rüben, rote Rüben, Tomaten, Radieschen, Rettiche, frische Maiskolben. — Feldchampignons, Steinpilze, Reizker und andere Pilze.

Obst: Aprikosen, Pfirsiche, Melonen, Reineclauden, Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Feigen, Bananen.

Küchenkalender

Verzeichnis der in jedem Monat erhältlichen Rohmaterialien

September.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch.

Zahmes Geflügel: Ente, Huhn, Kapaun, Poularde, Gans, junger Truthahn, Taube.

Wild: Hase, Reh, Hirsch, Damhirsch, Hirschkalb, wildes Kaninchen.

Wildgeflügel: Rebhuhn, Fasan, Schnepfe, Wachtel, Bekassine, Auerhenne, Birkhenne, Haselhuhn, Krammetsvogel, Wildente, Krikente, Wildtaube.

Fische und Schaltiere: Karpfen, Lachs, Aal, Forelle, Huchen, Hecht, Schleie, Kaulbarsch, Barbe, Barsch, Zander, Scholle, Seezunge, Steinbutt. — Austern, Hummer, Garnelen; ebenso gibt es Frösche für die Liebhaber von Froschschenkeln.

Gemüse und Pilze: Bohnen, Gurken, Blumenkohl (Brokkoli), Artischocken, Möhren, Karotten, Rotkraut, Weißkraut, Welsch- oder Wirsingkohl, Kohlrabi, Kürbis, Kopfsalat, Endivien, Maiskolben, Tomaten, rote Rüben, Radieschen, Rettiche, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln. — Steinpilze, Feldchampignons, Reizker sowie verschiedene andere Pilze.

Obst: Aprikosen, Pfirsiche, Weintrauben, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Reineclauden, Melonen, Quitten, Preiselbeeren, frische Walnüsse, frische Haselnüsse, Hagebutten, Bananen, Feigen.

Oktober.

Schlachtfleisch: Rind-, Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch, auch Spanferkel.

Zahmes Geflügel: Gans, Ente, Truthahn, Huhn, Kapaun, Perlhuhn, Taube.

Wild: Hase, Reh, Hirsch, Wildschwein, wilde Kaninchen.

Wildgeflügel: Fasan, Rebhuhn, Wachtel, Schnepfe, Auerhahn und -henne, Birkhuhn, Haselhuhn, Krammetsvogel, Krikente.

Fische und Schaltiere: Karpfen, Aal, Hecht, Schleie, Barbe, Barsch, Kaulbarsch, Lachs, Lachsforelle, Zander, Wels, Schellfisch, Seezunge, Steinbutt, Tarbutt, Kabeljau, Flunder, Scholle. — Austern, Kaviar.

Gemüse und Pilze: Blumenkohl, Rosenkohl, Welsch- oder Wirsingkohl, Artischocken, Kardi, Rotkraut, Weißkraut, Möhren, Karotten, Kürbis, Kohlrüben, weiße Rüben, rote Rüben, Teltower Rübchen, Spinat, Kopf- und Bindsalat, Endivien, Brunnenkresse, Schwarzwurzeln, Sellerie, Spanische Zwiebeln, Tomaten, Knollenziest (Stachys), Porree, Meerrettich, Sauerkraut, Hülsenfrüchte. — Champignons, Trüffeln, Steinpilze.

Obst: Äpfel, Birnen, Weintrauben, Pflaumen, Pfirsiche, Melonen, Quitten, Walnüsse, Haselnüsse, Preiselbeeren, Hagebutten, Ananas, Bananen.

Küchenkalender

Verzeichnis der in jedem Monat erhältlichen Rohmaterialien

November.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch.

Zahmes Geflügel: Ente, Gans, Huhn, Kapaun, Poularde, Truthahn, Taube.

Wild: Hase, Reh, Hirsch, Schmaltier, Wildschwein, wildes Kaninchen.

Wildgeflügel: Fasan, Rebhuhn, junger Auerhahn, Birkhahn- und -henne, Haselhuhn, Schnepfe, Krammetsvogel, Wildente, Wachtel.

Fische und Schaltiere: Karpfen, Hecht, Aal, Aalraupe, Schleie, Lachs, Barsch, Wels, Zander, Schellfisch, Seeaal, Seehecht, Seezunge, Steinbutt, Dorsch, Scholle, Kabeljau, Rochen, frischer Hering. — Austern, Kaviar.

Gemüse und Pilze: Blumenkohl, Rosenkohl, Grün- und Braunkohl, Spinat, Rotkraut, Weißkraut, Welschkohl, Artischocken, Kardi, Möhren, Karotten, Kohlrabi, Endivien, Brunnenkresse, Rapünzchen, Steckrüben, Kürbis, Kohlrüben, Teltower Rübchen, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Rhapontika, Sellerie, Meerrettich, Rettiche, Kerbel, Tomaten, Zwiebeln, Sauerkraut, Hülsenfrüchte. — Kleine Zuchtchampignons, Trüffeln.

Obst: Äpfel, Birnen, Nüsse, Weintrauben, Kastanien, Quitten, Melonen, Apfelsinen, Zitronen, Ananas, Bananen, Datteln, Feigen, getrocknetes Obst.

Dezember.

Schlachtfleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch.

Zahmes Geflügel: Truthahn, Gans, Ente, Huhn, Kapaun, Poularde, Taube.

Wild: Hase, Hirsch, Reh, Wildschwein und Frischlinge, wildes Kaninchen, Gemse, Renntier.

Wildgeflügel: Fasan, Schnepfe, junger Auerhahn, Birkwild, Haselhuhn, Schneehuhn, Wildente, Wildtaube.

Fische und Schaltiere: Karpfen, Aal, Hecht, Schleie, Lachs, Barbe, Barsch, Kaulbarsch, Aalraupe oder Quappe, Zander, Dorsch, Flunder, Kabeljau, Brasse, Schellfisch, Seezunge, Steinbutt, Tarbutt. — Kaviar, Hummer, Languste, Krabbe, Austern, Pfahlmuscheln.

Gemüse und Pilze: Grün- und Braunkohl, Rosenkohl, Artischocken, Rotkraut, Weißkraut, Wirsing- oder Welschkohl, Möhren, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Teltower Rübchen, Knollenzieſt, Kohlrüben, Weißrüben, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Rapünzchen, Endivien und Zichorie, Stangensellerie, Kartoffeln, Zwiebeln, Sauerkraut und konservierte Gemüse. — Trüffeln und kleine Zuchtchampignons.

Obst: Äpfel, Winterbirnen, Kastanien, Nüsse, Mispeln, Ananas, Apfelsinen, Mandarinen, Zitronen, Bananen, spanische Weintrauben, Knackmandeln, Traubenrosinen, getrocknete Feigen, Datteln und sonstiges getrocknetes Obst aller Art.

Januar

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. **M.** (Neujahrstag) Blumenkohl-Püreesuppe. — Zander à la Béchamel oder gekocht und mit Senfbutter angerichtet. — Rehrücken mit glasierten Kastanien. — Apfelsinenauflauf.

   Bouillonsuppe mit Nocken. — Enten- oder Gansbraten mit Dämpfkraut und Kartoffeln. — Bayrische Pavesen.

2. D. Sagosuppe. — Teltower Rübchen mit Hammelkoteletten. — Gebratenes Huhn mit Kompott und Salat. — Apfelpie.

   Reissuppe. — Brisoletten von Kalbfleisch mit Büchsenspargel. — Arme Ritter.

3. F. Suppe mit Leberklößchen. — Mayonnaise von übriggebliebenem Fisch oder Frikassee von Kalbsgehirn. — Gepökelte Ochsenzunge mit Rosenkohl. — Auflauf von saurem Rahm.

   Einlaufsuppe. — Hammelbraten mit Welschkohl.

4. S. Linsensuppe auf italienische Art. — Fleischkroketten mit pikantem Kartoffelauflauf. — Kalbsnierenbraten mit Endiviensalat und Kompott. — Reisbeignets.

   Biersuppe. — Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei. — Strauben.

5. **S.** Hühnersuppe mit Büchsenspargel. — Mayonnaise von Hummer. — Gebratener Fasan mit Salat und Kompott. — Omeletten mit Obstmarmelade.

   Gräupchensuppe. — Rinderbraten mit Rote-rübensalat. — Apfel-Eierkuchen.

6. M. Schwarzwurzelsuppe. — Hasenbraten mit gedämpftem Rotkraut und Apfelkompott. — Windbeutel mit Weinschaumsauce.

   Kartoffelsuppe auf französische Art. — Gebackener Schellfisch mit Petersilienkartoffeln. — Reispudding mit Äpfeln.

7. D. Suppe mit Reisklößchen. — Gebackene Seezunge mit Tomatensauce. — Rostbraten mit Sardellen. — Korinthenpudding.

   Grießsuppe. — Bratwurst oder Frankfurter Würstchen mit Grünkohl. — Plinsen mit Hagebuttensauce.

8. M. Fischsuppe. — Nierenschnitten. — Wildschweinsbraten mit Robertsauce. — Apfelfritters.

   Tapiokasuppe. — Schinken mit Makkaroni und Rapünzchensalat.

9. D. Legierte Fleischbrühsuppe. — Grüne Erbsen (Büchsengemüse) mit Spickgans. — Spanisch Fricco. — Englische Zitronen-Dumplings.

   Wurzel-Püreesuppe. — Kalbsrouladen mit Kapernsauce und Bratkartoffeln. — Apfelklößchen.

10. F. Hachissuppe. — Schleie, blaugesotten, oder mit brauner Butter. — Gebratenes Haselhuhn oder Schneehuhn mit Salat und Kompott. — Genfer Pudding.

    Spinatsuppe. — Rindfleisch mit Reis und Blumenkohl oder Kohlrabi. — Quarknudeln.

11. S. Weinsuppe mit Semmelcroutons. — Irish stew. — Gedämpfte Rehleber. — Böhmische Talken.

    Suppe mit Fadennudeln. — Fleischklößchen mit sauren Linsen oder Kartoffelbrei. — Preiselbeerschnitten.

12. **S.** Ochsenschwanzsuppe mit Möhren- und Kohlrabischeibchen. — Kalbsschnitzel mit Champignons. — Hirschbraten mit Tomatensalat und Kompott. — Nußpudding mit Weinsauce.

    Sagosuppe. — Schweinebraten mit Kartoffelklößen und Sauerkraut. — Apfelspeise.

13. M. Reisschleimsuppe. — Fischpudding oder Fischsalat. — Hamburger Rauchfleisch mit Meerrettichsauce. — Böhmisches Weinkoch.

    Nierensuppe. — Rosenkohl mit gebratenem Hammelkarree.

14. D. Endiviensuppe. — Blumenkohl mit holländischer Sauce und kleinen Bratwürstchen. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Rahmstrudel.

    Pilzsuppe. — Pfefferfleisch mit gebratenen Kartoffeln. — Kartäuser Klöße mit Kompott oder Obstsauce.

15. M. Taubensuppe. — Hecht mit Kapernsauce. — Rehkeule mit glasierten Kartöffelchen und französischem Kopfsalat. — Englischer Rolypolypudding.

Julienmesuppe. — Eingelegte grüne Bohnen mit Schinken oder Koteletten. — Reisbeignets mit Obstsauce.

16. D. Suppe mit Wiener Schöberl. — Boeuf à la Mode mit Trüffeln und Makkaroni. — Gebratene Tauben mit Salat und Kompott. — Linzer Äpfelspeise.

Einbrennsuppe mit Nocken oder Nudeln. — Gepökelte Schweinsknöchel mit Erbsen und Sauerkraut. — Ausgebackene Grießknödel.

17. F. Brünner Suppe. — Hecht mit Parmesankäse. — Wildente oder Kriekente mit Rhapontikasalat. — Omeletten mit Obstmarmelade.

Panadesuppe. — Gedünstetes Rindfleisch mit Tomatensauce und Bratkartoffeln. — Schwarzbrotauflauf.

18. S. Fischsuppe. — Einfache Gemüsechartreuse mit Fleischfarce. — Gespickte Hammelkeule mit gedämpftem Kraut oder Wurzelsalat. — Mandarinenauflauf.

Suppe mit Perlgräupchen. — Gefüllte Kalbsbrust mit Preiselbeerkompott.

19. S. Suppe mit Raviolen. — Kalbsmilchragout. — Gänsebraten mit Sauerkraut. — Pflaumencharlotte von gebackenen Pflaumen.

Erbsensuppe. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Kartoffelpudding mit Mandeln.

20. M. Fleischbrühsuppe mit Eiergelee. — Beefsteaks mit Figarokartoffeln. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Salzburger Nocken.

Fleischbrühsuppe mit Semmelpfanzel. — Farcebraten (falscher Hase) mit Roterübensalat.

21. D. Nudelsuppe mit Gänseklein. — Blaugesottener Karpfen mit Essig und Öl. — Hasenbraten mit Kompott und Salat. — Zitronenplinsen.

Schaumbiersuppe. — Kalbfleischfrikassee mit kleinen Semmelklößchen und Schwarzwurzeln oder Blumenkohl.

22. M. Suppe mit Markcroutons. — Frische Ochsenzunge mit Kapernsauce und gebratenen Kartöffelchen. — Wiener Rostbraten. — Radetzkyreis.

Grünkornsuppe. — Beefsteaks mit Karotten oder Teltower Rüben. — Schwedenklöße.

23. D. Chiffonadesuppe. — Gedünstetes Rindfleisch mit Tomatensauce. — Schinken mit Grünkohl und Bratkartoffeln. — Apfelcremespeise.

Altes Huhn mit Reis oder Nudeln. — Windbeutel mit Pflaumenmussauce.

24. F. Weiße Coulissuppe mit Büchsenspargel. — Aal à la poulette. — Marinierte Kalbskeule mit Endiviensalat. — Mandelpudding.

Grüne Suppe. — Königsberger Klops mit Senfsauce und gebratenen Kartoffeln. — Äpfelschmarren.

25. S. Salepsuppe. — Kardengemüse oder Artischocken mit Koteletten. — Civet (eine Art Ragout) von Hasen oder wilden Kaninchen. — Zimtstrudel.

Selleriesuppe. — Steirisches Saftfleisch mit Kartoffelbrei.

26. S. Suppe à la Condé. — Ragout fin in Muschelschalen. — Gebratenes Huhn mit Salat und Kompott. — Wiener Goldschnitten.

Suppe mit Eiergräupchen. — Kasseler Rippespeer mit Braunkohl oder Sauerkraut. — Böhmische Talken.

27. M. Legierte Grießsuppe. — Gebratene Schleie. — Ostpreußische Schusterpastete mit grünem Salat. — Apfelsinenspeise.

Hachissuppe. — Kabeljau oder Schellfisch mit Senfsauce und Kartoffeln. — Scheiterhaufen.

28. D. Suppe mit Schwammklößchen. — Hummercurry in Reisrand. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Ingwerpudding.

Durchgeschlagene Linsensuppe. — Wiener Schnitzel und Blumenkohl mit holländischer Sauce.

29. M. Crecysuppe. — Gebackene Seezunge. — Gebratene Schweinslende mit Spinat. — Korinthenpudding.

Grützesuppe. — Gebratene Hasenkeulen oder Hasenrücken mit Krautsalat oder Apfelkompott.

30. D. Monakosuppe. — Fischkoteletten mit Makkaroni. — Gedämpfte Ente mit Welschkohl oder Teltower Rüben. — Dresdner Mehlspeise.

Fleischbrühsuppe mit Semmelklößchen. — Hirschfleischragout mit Kartoffelbrei. — Gebackener Igel.

31. F. Suppe mit verlorenen Eiern. — Taubenfrikassee. — Rindsrippenstück mit saurem Rahm. — Biskuitpudding mit Weinsauce.

Eintropfsuppe. — Gehackte Beefsteaks mit Heringskartoffeln. — Apfeleierkuchen.

Für besondere Gelegenheiten im Januar.

Großes Neujahrsdiner.

Austern. — Fasanensuppe. — Gebirgsforellen mit Hummersauce. — Wildschweinsrücken mit Gemüsegarnierung. — Chaudfroid von Wachteln. — Gänseleber in Aspik. — Steirischer Kapaun mit Salat und Kompott. — Stangenspargel. — Gefüllter Kopfsalat. — Mandarinencreme. — Eis. — Käse. — Nachtisch.

Familien-Neujahrsessen.

Bouillonsuppe mit Blumenkohl und Grießklößchen. — Steinbutt mit Kapernsauce und Kartoffeln. — Pökelzunge mit Allerleigemüse. — Wildbraten oder Truthahn mit Salat und Kompott. — Butterbrot und Käse. — Obst. — Nachtisch.

Größeres Abendessen.

Kraftbrühe in Tassen. — Kaviarschnitten oder Ragoutpastetchen. — Matelote von Aal und Karpfen. — Geflügelkoteletten mit Trüffeln. — Hummer in Gelee. — Gebratener Fasan mit Salat und Kompott. — Artischocken oder Karden mit Rindermark. — Eis und Käse. — Nachtisch.

Herrenfrühstück.

Kaviarbrötchen. — Austern. — Kraftbrühe in Tassen. — Ragout von Kalbsmilch, Krebsschwänzchen, Geflügellebern und Trüffeln oder Champignons, in Muscheln serviert. — Italienischer Salat. — Rehrücken mit Johannisbeergelee. — Pastete von Haselhühnern oder Fasanen. — Hummern mit Remoladensauce. — Gebratene Waldschnepfen mit Salat und Kompott. — Weincreme. — Verschiedene Käse, Brot und Butter, englischer Stangensellerie, Radieschen.

Damen-Teegesellschaft. (Fünfuhrtee.)

Da bei den modernen Fünfuhrtees auch häufig Herren als Gäste erscheinen, dürfen zum Tee nicht bloß allerhand kleine Kuchen und sonstiges Backwerk gereicht werden, sondern man muß auch für eine sogenannte schwedische Schüssel, mit belegten Brötchen (Braten, Schinken, Roastbeef, Eiern, Wurst, Gänsebrust, geräuchertem Lachs und sonstigen Leckerbissen) sorgen und sich möglichst Mannigfaltigkeit der verschiedenartigsten Brotsorten und süßer wie pikanter Beigaben angelegen sein lassen.

Für besondere Gelegenheiten im Februar.

Mittagessen mit geladenen Gästen.

Xaviersuppe mit Parmesanklößchen. — Seezunge mit Kräutersauce. — Gedämpftes Ochsenrippenstück à la Flamande (d. h. mit Garnierung von Welschkohl und kleinen Würstchen). — Gänseleber in Aspik. — Gebratener Damwildrücken mit Salat und Kompott. — Makronenmehlspeise. — Butterbrot mit Käse und jungen Radieschen. — Nachtisch.

Größeres Abendessen.

Kraftbrühe mit Ragoutpastetchen. — Grillierte Zanderfilets mit Muschelsauce. — Wildklöße mit Spargelspitzen. — Frischer Hummer mit Remoladensauce. — Gebratener Truthahn mit Salat und Kompott. — Fruchttimbale. — Käsestangen, Nachtisch.

Kleines feines Abendessen.

Geflügelbrühe in Tassen. — Kaviarschnittchen. — Lachsmajonnaise. — Gedämpfte Rindslende mit jungen Gemüsen. — Getrüffelte Hasenpastete. — Gebratener Fasan mit Salat und Kompott. — Ananasbowle. — Nachtisch.

Büfett für einen Familienball.

Tee und Bouillon in Tassen, ebenso Wein und Bier für die Herren. — Sardellenbrötchen, Kaviarbrötchen. — Hummermayonnaise, Mayonnaise von Huhn. — Italienischer Salat. — Schinken in Aspik. — Schüsseln mit aufgeschnittener Pökelzunge, Rindslende, Kalbsrücken, Rehbraten. Wildroulade u. dgl. m. — Weingelee, verschiedenartiges Gefrorenes, Backwerk.

Festliches Verlobungsdiner.

Königinsuppe mit Hühnerklößchen. — Saibling oder blaugesottene Forellen. — Rehrücken mit Garnierung von gefüllten Tomaten und glasierten Kartöffelchen. — Birk- oder Auerhahnpastete. — Gebratene Metzer Hühner mit Salat und Kompott.

Artischocken und Stangenspargel. — Fürst Pückler (Eisspeise). — Käse, Nachtisch, Obst.

Februar

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. S. Taubensuppe mit eingeschnittenem Taubenfleisch und Nudeln. — Hammelkoteletten mit Teltower Rüben. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Pumpernickelpudding.

   Sagosuppe. — Gedämpftes Rindfleisch mit Salzkartoffeln. — Ausgebackene Apfelscheiben.

2. S. Julienne suppe. — Seezunge mit Garnelensauce. — Schinken mit französischem Kopfsalat und Bratkartöffelchen. — Käseauflauf.

   Legierte Grießsuppe. — Gänsebraten mit Dämpfkraut oder Sauerkraut. — Gebackene Strauben.

3. M. Weinsuppe. — Huhn mit Reis, als Pilaw zubereitet. — Wildschweinsbraten mit glasierten Zwiebeln. — Windbeutel von saurem Rahm, mit Kompott.

   Erbsensuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. Rosenkohl mit gehackten Beefsteaks. — Grießbeignets.

4. D. Endiviensuppe. — Rührei mit Champignons. — Gebratener Fasan mit Sauerkraut. — Zimtstrudel.

   Einlaufsuppe. — Gebackene Scholle mit Salzkartoffeln. — Bayrische Dampfnudeln.

5. M. Fleischbrühsuppe mit Farceklößchen. — Hecht mit Meerrettich auf schlesische Art. — Gespickter Hammelbraten. — Maronenpudding.

   Kartoffelsuppe. — Bayrisches Kraut mit Bratwürstchen. — Apfelklöße.

6. D. Durchgeschlagene Reissuppe. — Beefsteaks mit Sardellenbutter. — Gebratene Hühner. — Biskuitpudding mit Kirschsauce.

   Sellerie suppe. — Frikassee von Kalbfleisch mit Blumenkohl und abgerührten Semmelklößchen.

7. F. Suppe mit Schwarzwurzeln. — Grüne Erbsen (Büchsengemüse) mit geräuchertem Lachs. — Rindslendenbraten mit Tomatensalat. — Omelette mit Zitronencreme. — Fleischbrühsuppe mit Eiergräupchen. — Farcebraten (falscher Hase) mit Rapünzchen- oder Kartoffelsalat.

8. S. Klare Fleischbrühsuppe mit Eiergelee. — Fisch- oder Muschelragout. — Gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Berliner Mehlspeise.

   Grünkornsuppe. — Saure Linsen oder Kartoffelbrei mit gebratener Leber. — Eierkuchen.

9. S. Suppe mit Markklößchen. — Blumenkohl, in der Schüssel gebacken, mit Fleischkroketten. — Gebratene Wildente mit Wurzelsalat. — Apfelstrudel.

   Kerbelsuppe. — Grünkohl mit Kastanien und geräuchertem Schweinefleisch. — Punschauflauf.

10. M. Braune Kraftsuppe mit Suppenbiskuit. — Karpfen, blaugesotten, mit Meerrettich. — Frische Rindszunge mit Kapernsauce. — Omeletten mit Obstmarmelade.

    Graupensuppe. — Boeuf à la Mode mit gebratenen Kartoffeln.

11. D. Weinsuppe. — Wiener Schnitzel mit Zitronenscheiben. — Gebratener Damhirschrücken mit Kopfsalat und Kompott. — Münchener Auflauf.

    Suppe mit Schwammklößchen. — Sauerkraut mit Leberknödeln. — Hefeneierkuchen.

12. M. Klare Suppe mit Grießnocken. — Kalbsbrust mit Trüffeln und Madeirasauce. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Böhmische Kolatschen.

    Brünner Suppe. — Klops von Hirschfleisch mit Salat oder Kapernsauce. — Gebackene Schneeballen.

13. D. Gehirnsuppe. — Ochsenmaulragout. — Gebratenes Schweinskarree mit Blaukraut. — Apfelpudding à la reine.

    Baumwollsuppe. — Reis mit gekochten Tauben. — Preiselbeerschnitten.

14. F. Makkaronisuppe. — Zander mit Senfbutter. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Rädergebackenes.

Hagebuttensuppe. — Hammelbraten mit Welschkohl. — Zitronenreis.

15. S. Weiße Coulissuppe mit Semmelcroutons. — Curry von Stockfisch mit Reis. — Rumpsteak mit Mixed pickles. — Äpfel in Butterteig.

Fleischbrühsuppe mit Nudeln. — Schnitzel à la Holstein mit Bratkartoffeln.

16. S. Rotweinsuppe mit Sago. — Schwarzwurzelgemüse mit gebackener Kalbsmilch. — Entenbraten mit Rhapontikasalat und Kompott. — Apfelsinenauflauf.

Suppe mit Eierstand. — Schinken mit Spinat und Setzeiern. — Bechamelnocken.

17. M. Tomatensuppe. — Schwäbisches Fleisch mit Champignonsauce. — Stangenspargel (Büchsengemüse) mit gebackenen Hähnchen. — Makronenspeise.

Grießsuppe. — Gebackener Schellfisch mit Senfsauce. — Arme Ritter mit Kompott oder Pflaumenmussauce.

18. D. Fleischbrühsuppe mit verlorenen Eiern. — Blaugesottene Schleie mit zerlassener Butter. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Schokoladenauflauf.

Wurzelsuppe mit geröstetem Weißbrot. — Saurer Rinderbraten mit Roterübensalat.

19. M. Suppe mit Raviolen. — Paprikaschnitzel mit Schmorkartoffeln. — Rindslendenbraten mit Salat und Kompott. — Quarkstrudel.

Hachissuppe. — Hammelkoteletten mit eingelegten Bohnen oder Rosenkohl. — Schwäbische Kartoffelküchel.

20. D. Brünner Suppe. — Frikassee von Kalbszungen. — Gebratene Tauben mit Gurkensalat. — Markpudding.

Altes Huhn mit Nudeln oder Reis und Semmelklößchen. — Böhmischer Scheiterhaufen.

21. F. Bäuschelsuppe. — Karpfen mit polnischer Sauce. — Pie von Wildbraten oder gehacktem Fleisch, Zunge und dergl. — Karlsbader Mehlspeise.

Biersuppe. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott.

22. S. Chiffonadesuppe. — Spinat mit Pökelzunge. — Gebratener Kapaun mit Rhabarberkompott. — Omelette mit Zitronencreme.

Kerbelsuppe. — Ungarisches Gulaschfleisch mit Salzkartoffeln. — Ausgebackene Grießküchel.

23. S. Nockensuppe. — Sauerkraut mit Fischragout. — Gebratener Fasan mit Salat und Kompott. — Käseauflauf mit Orangensauce.

Tapiokasuppe. — Gespickter Hammelbraten mit Kartoffelsalat. — Korinthenpudding mit Weinsauce.

24. M. Braune Bouillon mit Reis. — Büchsenerbsen mit Schinken. — Glasierter Ochsenschwanz mit Madeirasauce. — Apfelsinenauflauf.

Legierte Weinsuppe — Irish stew von Hammelfleisch und verschiedenen Gemüsen. — Rühreier mit Schinken.

25. D. Suppe à la Flamande. — Kabeljau oder Seezunge mit Garnelensauce. — Gebratenes Hirschfilet mit Endiviensalat. — Nußpudding mit Weinsauce.

Durchgestrichene Linsensuppe. — Gespickte Kalbfleischrouladen mit Pilz- oder Kapernsauce. — Kartoffelpuffer.

26. M. Champignonsuppe. — Rosenkohl mit Brisoletten. — Schüsselpastete von Schinken oder Pökelzunge. — Linzer Apfelspeise.

Suppe mit Fleischkrapfeln. — Rindfleisch mit roten Rüben. — Hecht mit Meerrettich und brauner Butter.

27. D. Fleischbrühsuppe mit Grießwürfeln. — Zander mit Champignonsauce. — Roastbeef mit gefüllten Tomaten. — Apfelstrudel.

Suppe mit geriebenem Teig. — Beefsteaks mit Sardellenbutter. — Eierkuchen mit Kompott.

28. F. Französische Suppe. — Sauerkraut mit Pökelschweinsknöchelchen. — Gebratene Ente mit Salat und Kompott. — Bayrische Wespennester.

Schöberlsuppe. — Schweinebraten mit Kartoffelklößen und grünem Salat.

29. S. (Schalttag.) Suppe mit Eierklößchen. — Kalbskopfragout. — Polnischer Braten mit Salat. — Marmeladepudding.

Erbsensuppe. — Rinderschmorfleisch mit Senfgurken. — Reis mit Äpfeln.

März

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. S. Grießsuppe mit frischen Morcheln. — Blaugesottene Schleie mit Zitronenvierteln. — Lammbraten mit Salat und Kompott. — Englischer Obstpie von frischem Rhabarber.
   Suppe mit Eiereinlauf. — Kalbsnierenbraten oder gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Omelette mit Zitronensaft.

2. M. Fleischbrühsuppe mit verlorenen Eiern. — Seehecht oder Zander mit geschmolzener Butter. — Gefüllte gebratene Tauben mit Gurkensalat und Kompott. — Spanischer Pudding.
   Perlgräupchensuppe. — Sprossenkohl mit Bratwurst und Kartoffeln. — Mehlpudding mit Weinsauce.

3. D. Französische Suppe mit gerösteten Semmelscheiben. — Pökelzunge mit Blumenkohl. — Gespickte und gebratene Kalbsleber mit Endiviensalat. — Radetzkyreis mit Aprikosenmarmelade.
   Nudelsuppe. — Bœuf à la mode mit Kartoffelbrei. — Ausgebackene Apfelscheiben.

4. M. Fleischbrühsuppe mit Nocken. — Rühreier mit Pöklingen oder Sprotten. — Roastbeef mit Salat und Kompott. — Rahmstrudel.
   Biersuppe. — Prinzeßkartoffeln mit gehackten Beefsteaks. — Plinsen mit Himbeersauce.

5. D. Suppe mit Käsecroutons. — Aalragout mit Fischklößchen. — Gebackene Kalbsbrust mit Stangenspargel (Büchsengemüse). — Schaumpudding mit Punschsauce.
   Sagosuppe. — Gebackener Schellfisch mit Kartoffeln. — Makkaroni mit Schinken und Parmesankäse.

6. F. Klare Suppe mit italienischem Risotto. — Spinat mit Fleischröllchen. — Lendenbraten mit Salat und Kompott. — Windbeutel mit Weinschaumsauce.
   Kerbelsuppe. — Frikassee von Kalbszungen mit Reis, Schwarzwurzeln und kleinen Semmelklößchen.

7. S. Ochsenschwanzsuppe mit Markklößchen. — Karpfen, blaugesotten, mit warmer Sardellenbutter oder geriebenem Meerrettich. — Gedämpfte Wildente mit Oliven- oder Trüffelsauce. — Französische Brandteigkrapfen.
   Hachissuppe. — Gebratenes Schweinskarree mit Kopfsalat oder Sauerkraut und Kartoffeln.

8. S. Spargelsuppe. — Hammelkoteletten mit Endiviengemüse oder märkischen Rübchen. — Wildschweinsrücken mit Kirschsauce. — Kaiserauflauf.
   Legierte Grießsuppe. — Polnisch Sraszy mit geschmorten Kartöffelchen und Wurzelsalat. — Kartoffel-Mehlspeise mit Mandeln.

9. M. Brünner Suppe. — Grüne Erbsen (Büchsengemüse) mit rohem Schinken oder geräuchertem Lachs. — Gebratenes Huhn oder gebratener Kapaun mit Gurkensalat und Kompott. — Ausgebackene Quarkküchel.
   Reissuppe. — Schellfisch oder Barsch mit Petersilienkartoffeln. — Kartäuserklöße mit Backobst.

10. D. Suppe mit Leberpfanzel. — Eier au gratin. — Spanisch Fricco mit Tomaten- oder Roterübensalat. — Dresdner Mehlspeise.
    Weinsuppe mit Zwieback. — Saure Linsen mit Spiegeleiern und Fleischklößchen. — Äpfelschmarren.

11. M. Tapiokasuppe. — Gedünstete Kalbszungen mit Blumenkohl. — Gebratene Vierländer Hühner mit Salat und Kompott. — Böhmisches Weinkoch.
    Fleischbrühsuppe mit Eiergräupchen. — Gedämpfte Hammelkeule mit Serviettenkloß.

12. D. Durchgeschlagene Selleriesuppe. — Hecht mit Champignonsauce. — Schinken mit Sauerkraut oder Kopfsalat und Bratkartöffelchen. — Rhabarberauflauf.
    Spargelsuppe von Büchsenspargel. — Gebackene Kalbsleber mit Spinat oder Kartoffelbrei. — Gebackene Igel mit Obstsauce oder Kompott.

13. F. Braune Coulissuppe mit abgerührten Butterklößchen. — Rührei er mit Sprotten. — Frische Ochsenzunge mit Trüffelsauce. — Französische Beignets oder Bananenkompott mit englischem Custard (Eierrahm).
    Grünkornsuppe. — Gekochte Tauben mit Reis und Blumenkohl.

14. S. Champignonsuppe. — Fleischkroketten mit Spinat. — Gebratene Schnepfe oder Birkhahn mit Salat und Kompott.

Julienneſuppe. — Spinat mit Koteletten und Bratkartoffeln.

15. S. Suppe mit Eiergelee. Hühnerfrikaſſee mit Morcheln. — Roaſtbeef mit Salat und Kompott oder mit Gemüſegarnierung. — Apfelſinenſpeiſe.

Zerfahrene Suppe. — Rinderbraten mit Kopf- oder Wurzelſalat. — Engliſche Schnitten.

16. M. Franzöſiſche Kartoffelſuppe mit Kartoffelklößchen. — Zander mit Senfbutter. — Kalbsrückenſtück, mit ſaurem Rahm gedämpft und mit Champignons garniert. — Rhabarberauflauf

Spinatſuppe. — Rindfleiſch mit Tomatenſauce. — Gebackener Reis mit Apfelfülle.

17. D. Blumenkohlſuppe. — Gebackene Scholle mit Kartoffeln. — Schneehuhn mit Salat. — Mehlpudding mit Obſtſauce.

Makkaroniſuppe. — Farcebraten (falſcher Haſe) mit grünem Salat und Kartoffeln. — Arme Ritter.

18. M. Gerſtenſchleimſuppe. — Gebackene Schweinszungen mit Endiviengemüſe. — Geſpickte Hammelkeule mit Salat und Kompott. — Wiener Grießkoch mit Obſtmarmelade.

Erbſenſuppe. — Altes Huhn mit Champignonſauce oder mit Nudeln.

19. D. Legierte Kräuterſuppe. — Beefſteaks à la maître d'hôtel. — Schinkenpaſtete. — Dukatennudeln mit Krebsſauce.

Salepſuppe. — Hamburger Rauchfleiſch mit Meerrettichſauce und Klößen oder mit Grünkohl und Kartoffeln.

20. F. Fleiſchbrühſuppe mit Leberknödeln. — Seezunge mit Hummerſauce. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Reisbeignets mit Weinſauce.

Suppe mit Buchweizengrütze. — Königsberger Klops mit Senfſauce und gebratenen Kartoffeln. — Ohrfeige mit Preiſelbeerfülle.

21. S. Curryſuppe. — Omelette mit Käſe oder geräuchertem Lachs. — Damwildbraten mit Brunnenkreſſenſalat und Kompott. — Beignets von Kaſtanien.

Suppe mit Grießnocken. — Bratwurſt mit Kartoffelbrei. — Gebackene Nudeln mit Kompott.

22. S. Reisſuppe mit Morcheln. — Gebackene Lammbruſt mit Tomatenſauce. — Geſpicktes Kalbsfrikandeau mit franzöſiſchem Kartoffelſalat und Kompott. — Ruſſiſche Charlotte.

Sauerampferſuppe. — Hammelbraten mit Salat und Kompott. — Sächſiſche Quarkkeulchen.

23. M. Durchgeſtrichene Wurzelſuppe mit Semmelkroutons. — Nierenragout. — Gebratene Vierländer Hühner mit Gurkenſalat. — Schinkenſtrudel.

Fleiſchbrühſuppe mit Semmelklößchen. — Kalbfleiſch als Pfefferfleiſch mit gebratenen Kartoffeln. — Zwiebackſpeiſe.

24. D. Omelettenſuppe. — Barſch mit Kapernſauce oder in Weißwein gekocht. — Rindslendenbraten mit Gemüſe oder mit Salat und Kompott. — Böhmiſche Talken.

Tomatenſuppe. — Schweinskoteletten mit Schnittbohnen (Büchſengemüſe) und Kartoffeln. — Kapuzinerklöße.

25. M. Weinſuppe mit Schneeklößchen. — Roſenkohl mit Frikandellen. — Entenbraten mit Salat und Kompott. — Salzburger Nocken.

Kartoffelſuppe. — Rindfleiſch mit Sardellenſauce. — Schinkenfleckchen mit Kopfſalat.

26. D. Holländiſche Käſeſuppe. — Polenta von Kartoffeln mit gebackener Leber. — Lammbraten mit Salat und Rhabarberkompott. — Abgebrannte Windbeutel.

Suppe mit Eiergelee. — Gefüllte Tauben mit Salat und Kompott.

27. F. Karottenſuppe. — Gedämpfte Krautrouladen mit Füllung von Fleiſchfarce. — Kalbsnierenbraten mit Gurkenſalat. — Marmeladepudding.

Suppe mit Fadennudeln. — In der Form gebackene Kartoffeln mit dazwiſchengelegten Bratwurſtſcheiben. — Eierkuchen mit Obſtſauce oder Kompott.

28. S. Legierte Suppe mit Spargel oder Schwarzwurzeln. — Kabeljau auf Hamburger Art. — Glacierter Ochſenſchwanz mit Madeiraſauce und Garnierung von gebratenen Kartöffelchen. — Apfelkroketten.

Bierſuppe mit geröſteten Semmelwürfeln. — Spinat mit Spiegeleiern und Briſoletten. — Kartoffelmaultaſchen.

29. S. Braune Kraftbrühe mit Markklößchen. — Blumenkohl au four mit gebackener Kalbsmilch. — Gebratene Schnepfe oder Wildente mit Salat und Kompott. — Reispudding mit Schokoladenſauce.

Franzöſiſche Suppe. — Gebratene Kalbskeule mit Salat und Kompott. — Semmelpudding mit Weinſchaumſauce.

30. M. Hachisſuppe. — Gebackene Seezunge mit Zitronenvierteln. — Pökelbraten mit Sauerkraut. — Mandelauflauf.

Durchgeſchlagene Linſenſuppe. — Rindsrouladen mit Bratkartoffeln und gedämpftem Kraut.

31. D. Julienneſuppe. — Taubenfrikaſſee mit Morcheln und Klößchen. — Wiener Rostbraten mit Sardellen. — Apfelpudding.

Morchelſuppe. — Hammelkeule mit eingelegten Steinpilzen. — Arme Ritter mit Pflaumenmusſauce oder Kompott.

Für beſondere Gelegenheiten im März.

Feines Diner für die Faſtenzeit.

Muſchelſuppe. — Steinbutt mit Auſternſauce. — Gemiſchtes Gemüſe, z. B. Roſenkohl, Schwarzwurzeln, Spinat, märkiſche Rübchen u. dgl., mit Garnierung von gebackenen Froſchkeulen. — Ragout von Hummer oder Languſten mit Fiſchklößchen und Champignons. — Friſcher Stangenſpargel mit holländiſcher Sauce. — Halbgefrorene Creme mit Schokolade oder Aprikoſenmarmelade. — Verſchiedenartiges Kompott, engliſcher Stengelſellerie, Käſe, Weißbrot und Pumpernickel, friſches Obſt, Backwerk.

Einfacheres Faſteneſſen.

Durchgeſchlagene Wurzel- oder Gemüſeſuppe. — Karpfen als Schüſſelkarpfen mit Salzkartoffeln. — Hecht mit Teltower Rübchen. — Quark- oder Apfelſtrudel. — Rhabarberkompott. — Käſe mit Brot und Butter, Obſt, Südfrüchte, Backwerk.

Vornehmes Feſteſſen.

Auſtern. — Schildkrötenſuppe. — Friſchlingsrücken mit Gurkenſalat. — Seezunge in Weißwein. — Weſtfäliſcher Schinken mit Stangenſpargel. — Gebratener Faſan mit Salat und Kompott. — Fürſt-Pücklerſpeiſe. — Käſeſtangen. — Obſt, Nachtiſch.

Größeres Abendeſſen.

Morchelſuppe. — Gebackene Weißlinge (Merlans frites) mit Garnierung von krausgebackener Peterſilie und Zitronenvierteln. — Lammkoteletten mit friſchem Stangenſpargel. — Metzer Hühner mit Salat und Kompott. — Eis, Käſe, Nachtiſch.

Herrenfrühſtück.

Kraftbrühe in Taſſen mit Paſtetchen. — Forelle, blaugeſotten, mit Kaviarbutter. — Salmis von Schnepfen oder Haſelhuhn. — Gebratene Rindslende mit Gemüſegarnierung oder mit Salat und Kompott. — Apfelbeignets oder Apfelcharlotte. — Käſebrötchen. — Obſt.

Für beſondere Gelegenheiten im April.

Sakuska oder Voreſſen vor dem Mittagsbrot nach ruſſiſcher Sitte.

In allen wohlhabenden und vornehmen Häuſern von Rußland und Skandinavien wird im Speiſezimmer ein gedeckter Nebentiſch mit einer reichlichen Auswahl kalter, pikanter und appetitreizender Speiſen beſetzt, wie z. B. mit Auſtern, Kaviarſchnitten, Sardellenbrötchen, friſchem oder mariniertem Hering, Sardinen, verſchiedenen geräucherten und marinierten Fiſchen, Schinken, geräucherter Zunge, mehreren Arten Wurſt, Sülze, eingemachtem Hummer, in Eſſig eingelegten Pilzen, Fleiſch und Fiſchen in Gelee, Geflügelroulade, kalter Paſtete, einheimiſchem und ausländiſchem Käſe ſowie gebutterten und trockenen Weißbrotſchnitten. Dabei ſtehen Flaſchen mit feinem Branntwein und kräftigen Likören nebſt der nötigen Anzahl von Gläſern.

Einfaches Abendeſſen.

Geflügelbrühe in Taſſen mit Fleiſchpaſtetchen. — Hühnerfrikaſſee mit Morcheln, Spargel und kleinen Klößchen. — Gebratenes Ochſenrippenſtück oder als Wildbraten zubereitete Hammelkeule mit Salat und Kompott. — Omelettenauflauf mit Fruchtmarmelade. — Brot, Butter, Käſe, Nachtiſch.

Feſtliches Familien-Oſteressen bei Gelegenheit einer Konfirmation.

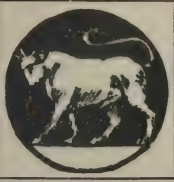
Frühlingsſuppe mit verlorenen Eiern. — Oſterlammrücken mit Garnierung von jungen Gemüſen und glaſierten Kartöffelchen. — Pökelzunge mit Stangenſpargel. — Gebratener Kapaun mit Gurkenſalat und Kompott. — Mandelpudding mit Wein- oder Johannisbeerſauce. — Brot, Butter, Käſe, Obſt, Nachtiſch.

Feines Diner für größere Geſellſchaft.

Krebsſuppe mit Krebsſchwänzen und geröſteten Semmelkroutons. — Spießerrücken mit Garnierung von grünen Bohnen und gefüllten Tomaten. — Rheinlachs mit Genfer Sauce. — Kalbsſchnitzel mit Stangenſpargel oder Blumenkohl mit gebackenen Froſchſchenkeln. — Gebratene Schnepfen mit Salat und Kompott. — Artiſchocken mit holländiſcher Sauce. — Eisbombe mit Früchten. — Käſeſtangen. — Nachtiſch.

Größeres Abendeſſen.

Geflügelſuppe. — Kiebitzeier mit Brunnenkreſſe. — Blaugeſottene Bachforellen mit friſcher Butter und neuen Kartoffeln. — Rindslende mit gemiſchtem Gemüſe. — Vierländer Hühner mit Salat und Kompott. — Ananascreme. — Brot, Butter und verſchiedene Käſe; Nachtiſch.



April

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. M. Klare Suppe mit Butternocken. — Blaugesottene Schleie mit Butter und neuen Kartoffeln. — Gebratenes Ochsenrippenstück mit Tomatensalat und Kompott. — Zitronenpudding.
   Kerbelsuppe. — Kohlkeimchen mit Bratwurst und Kartoffeln. — Grießmehlspeise mit Vanille.

2. D. Schottische Suppe. — Spargelgemüse mit Möhren und Lammkoteletten. — Gebratener Kapaun mit Gurkensalat und Kompott. — Ausgebackene Plinsen mit Obstsauce.
   Fleischbrühsuppe mit Schwammklößchen. — Gebackene Scholle oder Schellfisch mit grünem Salat und neuen Kartoffeln. — Eierkuchen mit Kompott.

3. F. Frühlingssuppe. — Blaugesottene Schleie. — Schinken mit Spinat, Setzeiern und Bratkartöffelchen. — Quarkstrudel.
   Haferschleimsuppe. — Rostbraten mit Reis und Tomaten.

4. S. Taubensuppe. — Ragout von Kalbszungen. — Italienische Stufata von Rindslende. — Zitronenpudding.
   Legierte Kartoffelsuppe. — Hamburger Rauchfleisch mit Karotten. — Apfelklöße.

5. S. Sagosuppe. — Eier mit Bechamelsauce. — Gebratene Schnepfen oder Fasan mit Salat und Kompott. — Makronenauflauf.
   Nudelsuppe. — Gebratenes Schweinskarree mit Dämpfkraut. — Hefenpfannkuchen.

6. M. Suppe mit Spargel und Eiergelee. — Seezunge mit Garnelensauce. — Gebratener Hammel- oder Lammrücken mit Kartoffelsalat und Rhabarberkompott. — Wiener Mehlspeise.
   Durchgestrichene Erbsensuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei und Kopfsalat oder Kompott. — Arme Ritter mit Obstsauce.

7. D. Kraftsuppe mit Fleischklößchen. — Taubencurry. — Rumpsteak mit Champignon- oder Tomatensauce und gebratenen Kartöffelchen. — Markpudding.
   Gräupchensuppe. — Rindfleisch mit Sardellensauce. — Fischkoteletten mit Sauerkraut und Kartoffeln.

8. M. Morchelsuppe. — Stangenspargel mit rohem Schinken oder Kalbsbrisoletten. — Farcierte Ochsenzunge mit Madeirasauce. — Rosinenstrudel.
   Französische Suppe. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Preiselbeerkompott oder gebackenen Pflaumen.

9. D. Sauerampfersuppe mit verlorenen Eiern. — Schüsselpastete aus Fleischfarce mit Trüffelsauce. — Junge gebackene Hähnchen mit Gurkensalat. — Brandteigstrauben.
   Spargelsuppe. — Hammelkoteletten und Blumenkohl mit holländischer Sauce.

10. F. Tapiokasuppe. — Spinat mit Bratwürstchen. — Gefüllte Schweinsrippen auf russische Art mit neuen Kartoffeln. — Windbeutel oder Spritzkuchen mit Weinschaumsauce.
    Einlaufsuppe. — Altes Huhn mit Reis und Spargel. — Kartoffel-Maultaschen mit Kompott.

11. S. Fleischbrühsuppe mit Vermicellinudeln. — Rühreier mit Spargelspitzen und geräuchertem Lachs. — Gespickte und marinierte Hammelkeule mit Kartoffeln und Mixed pickles. — Eierkuchen mit Obstmarmelade.
    Grießsuppe mit Morcheln. — Rindsrouladen mit Kapernsauce und gebratenen Kartoffeln.

12. S. Champignonsuppe. — Nierenschnitten mit gefülltem Kopfsalat. — Junge Vierländer Gans mit Salat und Kompott. — Plumpudding mit Weinsauce.
    Legierte Weinsuppe. — Schinken oder Pökelzunge mit Stangenspargel. — Schwarzbrotpudding mit Rotweinsauce.

13. M. Braune Kraftbrühe mit Schwammklößchen. — Stockfischpastete. — Polnisch Sräszy mit Kartoffeln. — Neufchatel-Pudding.
    Durchgeschlagene Reissuppe. — Gebratene Tauben mit Salat und Kompott. — Böhmische Talken.

14. D. Kräutersuppe. — In der Schüssel gebackener Blumenkohl mit kleinen Kalbsschnitzeln. — Schinken mit Madeirasauce. — Bananenfritters.
    Makkaronisuppe. — Lammbraten mit Salat oder Gemüse. — Kartäuserklöße mit Fruchtsauce.

15. M. Fleischbrühsuppe mit Karlsbader Schöberl (Suppenbiskuit). — Lachs mit Champignonsauce. — Rindslendenbraten mit Stangenspargel und Kartoffeln. — Scheiterhaufen.

Portulaksuppe. — Schweinskoteletten mit Spinat und Salzkartoffeln. — Preiselbeerschnitten.

16. D. Spargelsuppe mit Semmelwürfeln. — Sprossenkohl mit Pökelzunge. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Rhabarberpie.

Durchgestrichene Wurzelsuppe. — Spinat mit deutschen Beefsteaks und Setzeiern. — Böhmische Quarknudeln.

17. F. Holländische Käsesuppe. — Muschelragout. — Gedämpfte oder gebratene Wildschweinskeule mit Robert- oder Kapernsauce. — Zimtstrudel.

Fleischbrühsuppe mit Buchweizengrütze. — Frische gekochte Ochsenzunge mit Sardellen- oder Tomatensauce und gebratenen Kartoffeln.

18. S. Legierte Kartoffelsuppe. — Makrelen mit Senfbutter. — Gespickte Kalbsleber mit Salat. — Schaumplinsen.

Suppe mit Eiergräupchen. — Spargelgemüse mit Reis und altem Huhn. — Apfeleierkuchen.

19. S. (Ostersonntag.) Omelettensuppe. — Hecht mit Hummer- oder Tomatensauce. — Lammbraten mit Endiviensalat oder Spinat. — Maraschino-Auflauf.

Julienne suppe. — Gebratene Ente mit gedämpftem Kraut. — Apfelsinenauflauf.

20. M. (Ostermontag.) Königinsuppe. — Hühnerfrikassee. — Gebratene Schnepfe mit Salat und Kompott. — Diplomatenpudding.

Suppe mit Semmelklößchen. — Schinken mit Kopfsalat und Bratkartoffeln. — Mandel-Mehlspeise.

21. D. Reissuppe. — Kalbskopf mit holländischer Sauce. — Pökelzunge mit Stangenspargel oder Blumenkohl. — Brotpudding mit Rotweinsauce.

Salepsuppe. — Rindfleisch mit Tomatensauce. — Gebackene Schinkennudeln mit grünem Salat oder Rapünzchen.

22. M. Französische Zwiebelsuppe. — Schleie, blaugesotten, oder mit brauner Butter und Salzkartoffeln. — Gebratene Schweinslendchen mit Salat und Kompott. — Pflaumenauflauf von gebackenen Pflaumen.

Rumfordsche Suppe. — Wiener Schnitzel mit Blumenkohl oder Kartoffelbrei.

23. D. Braune Fleischbrühsuppe mit Eiergelee. — Gulasch mit Schmorkartoffeln. — Junge Hühner mit Salat und Kompott. — Dotterkoch.

Einbrennsuppe mit Nocken. — Pökelfleisch mit Meerrettichsauce und Klößen. — Rhabarberkompott.

24. F. Brünner Suppe. — Gebackene Lammschulter mit märkischen Rübchen. — Ochsenrippenbraten mit Salat und Kompott. — Biskuitpudding.

Zerfahrene Suppe. — Schellfisch mit Senfsauce und Kartoffeln. — Grießpudding mit Himbeersauce.

25. S. Weinsuppe mit Sago. — Netzwürstchen von Schweinsleber mit Trüffelsauce. — Gespickter Kalbsbraten mit Salat und Kompott. — Wiener Goldschnitten.

Nierensuppe. — Klops mit Sardellensauce.

26. S. Marksuppe. — Tauben mit Spargel und Morcheln. — Wildschweinsrücken mit Kirschsauce. — Sabayon-Mehlspeise.

Suppe mit verlorenen Eiern. — Saurer Rinderbraten mit Roterübensalat. — Gebackene Quarkklößchen mit Obstsauce.

27. M. Suppe mit Fleischkrapfeln. — Hummer mit Remoladensauce. — Gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Königinplinsen.

Biersuppe. — Gedämpfte Hammelkeule mit großem, in der Serviette gekochtem Kartoffelkloß.

28. D. Suppe mit Spargel und Butterklößchen. — Radieschen, als Gemüse gekocht, mit Fleischkroketten oder kleinen Bratwürstchen. — Steirisches Saftfleisch mit gebratenen Kartoffeln und Pickles. — Bayrische Pavesen.

Hühnersuppe. — Altes Huhn mit Nudeln oder Reis. — Rhabarberkompott.

29. M. Ochsenschwanzsuppe. — Matelote von Seezunge. — Junge gebratene Ente oder Gans mit Salat und Kompott. — Sächsische Käsekeulchen.

Gehirnsuppe. — Gepökelte Schweinsknöchel mit Sauerkraut und Erbsen. — Böhmischer Scheiterhaufen.

30. D. Fischsuppe. — Gebackene Kalbsfüße oder Koteletten mit Stangenspargel. — Hammelbraten, als Wild zubereitet, mit Salat und Kompott. — Korinthenpudding mit Weinschaumsauce.

Durchgeschlagene Suppe von weißen Bohnen. — Gefüllte Kalbsbrust mit Spinat und Spiegeleiern. — Windbeutel.

Mai

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. F. Juliennesuppe. — Blaugesottener Aal mit Zitronenvierteln, Essig und Öl. — Gebratene Hühner mit Stachelbeerkompott von unreifen Stachelbeeren. — Ausgebackene Windbeutel.

   Spargelsuppe. — Westfälisches Pfefferpotthaft (Ragout von Rindsrippen) mit Salzkartoffeln. — Reispudding mit Obstsauce.

2. S. Suppe mit Leberklößchen. — Eierkuchen mit feinen Kräutern (feingehackte Champignons, Trüffeln, Schalotten und Petersilie). — Rindslende, in saurem Rahm gebraten, mit Kompott und Salat. — Zitronenauflauf.

   Nudelsuppe. — Schweinskoteletten mit Sprossenkohl oder Spinat und Bratkartoffeln.

3. S. Reissuppe mit Morcheln. — Spargel mit gebackener Kalbsmilch. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Tiroler Strudel.

   Weinsuppe. — Gebratene Hammelkeule mit Gurken- oder Kartoffelsalat. — Flammeri mit Schokolade.

4. M. Legierte Kräutersuppe. — Hecht mit Meerrettich und brauner Butter. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Rahmschnitte.

   Suppe mit Grießnocken. — Rindfleisch mit Morchelsauce und gebratenen Kartöffelchen oder Mehlklößen. — Eierkuchen mit Kompott.

5. D. Tomatensuppe. — Beefsteaks mit Sardellenbutter. — Junge Gans mit Gurkensalat und Kompott. — Portugiesischer Pudding.

   Biersuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Wiener Schnitzel mit Stangenspargel.

6. M. Fleischbrühsuppe mit Geflügellebern und Eiergelee. — Taubenfrikassee mit Krebsen, Morcheln, Spargel und kleinen Klößchen. — Lammbraten mit Salat und Kompott. — Quarkstrudel.

   Französische Suppe. — Blaugesottene Schleie mit Speksauce und Kartoffeln. — Hefenklöße mit Obstsauce.

7. D. Weinsuppe mit Sago. — Zander mit Senfbutter. — Roastbeef mit geschabtem Meerrettich und Mixed Pickles. — Palffynudeln.

   Kartoffelsuppe. — Gebratene Schweinslende mit Kopfsalat und Mehl- oder Kartoffelklößen.

8. F. Krebssuppe. — Blumenkohl mit holländischer Sauce und Lammkoteletten. — Schüsselragout von Geflügel oder übrigem Braten. — Reisbeignets mit Weinschaum.

   Erbsensuppe. — Gebratene Leber mit Kartoffelbrei und Salat oder Kompott. — Grießmehlspeise mit Obstsauce.

9. S. Sauerampfersuppe. — Rühreier mit Spargelspitzen und geräuchertem Lachs. — Gespickter Kalbsrücken mit gemischtem Salat. — Stachelbeercreme.

   Reissuppe. — Ungarisches Gulaschfleisch mit Salzkartoffeln.

10. S. Champignonsuppe. — Krebsmatelote. — Schinken mit Madeirasauce und Stangenspargel. — Diplomatenpudding.

    Einlaufsuppe. — Gebratene Tauben mit Gurkensalat und Kartoffeln. — Böhmische Talken.

11. M. Frühlingssuppe mit jungen Gemüsen. — Gefüllter Kopfsalat mit Nierenschnitten. — Damhirschbraten mit Salat und Kompott. — Rumauflauf.

    Kerbelsuppe. — Kalbsrouladen mit Kapernsauce und Bratkartoffeln. — Zwiebackspeise.

12. D. Spargelsuppe. — Hammelsteaks mit jungen Bohnen. — Gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Omelettenauflauf.

    Salepsuppe. — Altes Huhn mit Reis und Spargel.

13. M. Fleischbrühsuppe mit abgerührten Butterklößchen. — Gebackene Seezunge mit Petersilienkartoffeln. — Frische Ochsenzunge mit Trüffelsauce. — Bananenbeignets.

    Eintropfsuppe. — Geräuchertes Schweinsrippenstück mit Spinat und Kartoffeln. — Plinsen von saurem Rahm.

14. D. Gehirnsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Fleischpudding mit Sardellensauce. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Markpudding.

    Durchgestrichene Wurzelsuppe. — Rinderbraten mit Kopf- oder Gurkensalat und Kartoffeln.

15. F. Braune Fleischbrühsuppe mit Makkaroni. — Gedämpfte Hammelkeule mit Gurkenragout. — Schwammpudding mit Weinschaumsauce.

Portulaksuppe. — Klops mit Senfsauce. — Kartoffelpuffer mit Kompott.

16. S. Omelettensuppe. — Rindfleisch mit Tomatensauce. — Schinken mit Kopfsalat. — Gebackene Nocken mit Rahmsauce.

Suppe mit Rindfleischklößchen. — Stangenspargel mit Kalbskoteletten und Salzkartoffeln.

17. S. Legierte Tapiokasuppe. — Leipziger Allerlei von jungen Gemüsen mit Pökelzunge. — Junge gebratene Gans oder Ente mit Salat und Kompott. — Stachelbeerpudding.

Morchelsuppe. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Windbeutel mit Weinsauce.

18. M. Grießsuppe mit Blumenkohl. — Fischcurry. — Gebeizter Rinderbraten mit Spargelsalat. — Gebackene Igel.

Eingebrannte Spargelsuppe mit Petersilie und Semmelwürfeln. — Gepökeltes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Klößen.

19. D. Panadesuppe. — Kalbskopf mit holländischer Sauce. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Mehlpudding mit Zitronensauce.

Braune Sagosuppe. — Gefüllte Kalbsbrust mit Salat und Stachelbeerkompott.

20. M. Lattichsuppe. — Frische Krebse. — Spargel mit Kalbsrippchen. — Paprikahuhn auf ungarische Art. — Rosinenstrudel.

Kräutersuppe. — Beefsteaks mit gebratenen Kartöffelchen. — Preiselbeerschnitten.

21. D. Fleischbrühsuppe mit Nocken. — Lammkoteletten mit Tomatensauce. — Gebratene Schweinslende mit Gurkensalat. — Französische Eierkuchen mit Zitronensaft.

Altes Huhn mit Reis, Blumenkohl und abgerührten Semmelklößchen. — Österreichische Pflaumentascherl aus Nudelteig und Pflaumenmus.

22. F. Morchelsuppe. — Junge grüne Bohnen mit gedünstetem Rindfleisch, Matjeshering und Maltakartoffeln. — Gebratene Tauben mit Kompott und Salat. — Pumpernickelmehlspeise.

Linsensuppe. — Gebratener Schellfisch oder Scholle mit Garnelensauce oder Kopfsalat. — Böhmischer Scheiterhaufen mit Obstsauce.

23. S. Fischsuppe. — Eier auf Schweizer Art. — Hammelbraten mit Salat und Kompott. — Stachelbeerspeise.

Fleischbrühsuppe mit Grießwürfeln. — Bœuf à la mode mit Salzkartoffeln.

24. S. Gemüsesuppe mit Mark. — Hecht mit Parmesankäse. — Gebratener Kapaun mit Gurkensalat und Kompott. — Schokoladenauflauf.

Spargelsuppe. — Gespickter Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Hasenpudding mit Bischofsauce.

25. M. Omelettensuppe. — Junge grüne Erbsen mit Fleischkroketten. — Rehkeule mit Salat und Kompott. — Milchbrotauflauf.

Karottensuppe. — Schinken mit Makkaroni und Kopfsalat.

26. D. Französische Kartoffelsuppe. — Frikassee von Kalbszungen. — Junge gebratene Ente mit Bohnensalat. — Windbeutel.

Mehlsuppe. — Rindfleisch mit Sardellen- oder Morchelsauce und Bratkartoffeln. — Bayrische Pavesen.

27. M. Schotensuppe. — Gebackener Aal mit Zitronenscheiben oder grünem Salat. — Roastbeef mit Champignonsauce und glasierten Kartöffelchen. — Plinsen mit Mandelfülle.

Fleischbrühsuppe mit Fadennudeln. — Hammelbraten mit Blumenkohl oder Salat und Kompott.

28. D. Falsche Schildkrötensuppe von Kalbskopf. — Gebackenes Kalbsgehirn mit Pfeffer- oder Tomatensauce. — Pökelzunge mit Schoten und Möhren. — Grießmehlspeise mit Maraschino.

Rumfordsche Suppe. — Fleischklößchen mit Heringskartoffeln. — Arme Ritter.

29. F. Suppe mit Kräuterklößchen. — Gedämpfte Hammelsteaks mit geschmorten Kartoffeln. — Tauben mit Morcheln. — Rahmstrudel.

Buchweizengrützesuppe. — Kalbfleischcurry in Reisrand. — Rhabarberkompott.

30. S. Artischockensuppe. — Makrelen mit schwarzer Butter oder Stachelbeersauce. — Lammrücken mit jungen grünen Bohnen und Kompott. — Flammeri mit Rotwein.

Weiße Sagosuppe. — Falscher Hasenbraten aus Fleischfarce mit Salat und Kartoffeln.

31. S. Holländische Käsesuppe. — Krebse in Weißwein gekocht. — Gebratene Poularde mit Salat und Kompott. — Makronenspeise.

Suppe mit Butternocken. — Gebratenes Rehblatt mit Salat und Kompott. — Karlsbader Mehlspeise.

Für besondere Gelegenheiten im Mai.

Hochzeitsdiner.

Krebssuppe mit Semmelklößchen. — Feines Ragout in Muscheln. — Rehrücken mit Garnierung von Champignons. — Rheinlachs mit Kräutersauce. — Lammkoteletten mit jungen grünen Bohnen. — Metzer Hühner mit Salat und Kompott. — Eis, Baumkuchen, Nachtisch.

Jubiläumsfestessen.

Ochsenschwanzsuppe mit Markklößchen. — Appetitsbissen von Austern. — Steinbutt mit Bearner (Schalotten-)Sauce oder mit Hummerragout. — Ochsenlende mit Madeirasauce und farcierten Gurken. — Stangenspargel mit geräuchertem Lachs. — Rehbraten mit Salat und Johannisbeergelee. — Eisbombe à la Nesselrode. — Butter, Käse, Nachtisch.

Einfacheres Mittagessen.

Braune Kraftbrühe mit Butternocken. — Hammelrücken mit grünen Bohnen und jungen Erbsen. — Aal, blau, mit Zitronenvierteln. — Stangenspargel mit Krebskoteletten. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Obst und Nachtisch.

Einfaches Abendessen.

Kerbelsuppe mit frischem Spargel. — Große gesottene Krebse mit Garnierung von Petersilie. — Rindslende, in saurem Rahm gebraten, mit Salat und Kompott. — Butter, Käse, Obst.

Feines Abendessen.

Frühlingssuppe. — Bachforellen, blaugesotten, mit frischer Butter. — Gebackene Hühner mit Krebsen, Morcheln und Spargel. — Rehbraten mit Gurkensalat und Kompott. — Vanillenspeise. — Butter, Käse, Nachtisch.

Für besondere Gelegenheiten im Juni.

Galafestmahl.

Königinsuppe mit Geflügelklößchen. — Endiviensuppe. — Forellen, blaugesotten, mit frischer Butter. — Steinbutt mit holländischer Sauce. — Ochsenlende mit Champignons und grünen Bohnen. — Rehkoteletten mit Oliven. — Hummer mit Kräutersauce. — Metzer Hühner mit Salat und Kompott. — Damwildziemer mit Salat und Kompott. — Artischocken und Blumenkohl mit holländischer Sauce. — Eispudding. — Käsestangen, Obst, Nachtisch.

Picknick im Walde, von einer zahlreichen Gesellschaft veranstaltet.

Hierzu nimmt man mit: Fleischkuchen in Gelee, kalte Geflügel- und Schinkenpastete, verschiedene Sorten von feiner Wurst und kaltem Braten, Pickles und frisch eingelegte saure Gurken, Obst, z. B. Melonen, Kirschen, Erdbeeren, Bananen, Schwarz- und Weißbrot, Kuchen und kleines Backwerk. Von Getränken: Rot- und Weißwein, vielleicht auch Champagner. Sehr häufig pflegt man auch im Walde Kaffee zu kochen und hierzu gemahlenen Kaffee oder Kaffeeextrakt mitzunehmen.

Einfacheres Mittagessen.

Tomatensuppe. — Hammelrücken mit Steinpilzen. — Aal, blaugesotten, mit Zitronenvierteln, Essig und Öl. — Junge grüne Erbsen mit gebackener Kalbsmilch. — Rehrücken mit Salat und Kompott. — Eis, Nachtisch, Erdbeeren.

Gesellschaftsabendessen.

Artischockensuppe. — Zander au four (in der Schüssel gebacken). — Pökelzunge mit Leipziger Allerlei. — Junge Gans mit Salat und Kompott. — Eis, Butter, Käse, Nachtisch.

Juni

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. M. Champignonsuppe. — Junge Kohlrabi mit Hammelkoteletten. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Königinplinsen.

   Kartoffelsuppe. — Rindfleisch mit Schoten und Möhren. — Mehlpudding mit Kompott.

2. D. Hühnersuppe mit Nocken. — Altes Huhn mit Morchelsauce oder mit Reis, Spargel und Morcheln. — Schinken mit Kopfsalat und Bratkartöffelchen. — Kaffeeauflauf.

   Suppe mit Eiereinlauf. — Abgeschmelzte dicke Nudeln oder Makkaroni mit Kalbsbrisoletten. — Stachelbeerspeise.

3. M. Deutsche Suppe. — Gebackene Seezunge mit Kapernsauce oder bloß mit Zitronenvierteln. — Rostbraten, mit saurem Rahm gebraten, und Kartoffeln. — Flammeri von Grieß mit Obstsauce.

   Spargelsuppe. — Gedämpfte Hammelkeule mit Kartoffelbrei oder Serviettenkloß.

4. D. Legierte Sagosuppe. — Eierkuchen mit Krebsfülle. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Vanilleauflauf.

   Bierkaltschale. — Gebratene Leber mit Salat und Kartoffeln. — Ohrfeige.

5. F. Suppe mit verlorenen Eiern. — Junge grüne Bohnen mit Schinken, Matjeshering und neuen Kartoffeln. — Gebratene Hähnchen mit Kompott und Salat. — Quarkauflauf oder Quarkkeulchen.

   Kerbelsuppe. — Gekochte Tauben mit Reis und Spargelgemüse oder Blumenkohl.

6. S. Gerstenschleimsuppe. — Pökelzunge mit Leipziger Allerlei. — Wildschweinskeule mit Hagebuttensauce. — Stachelbeerpie.

   Tapiokasuppe. — Schnitzel mit Bratkartoffeln.

7. S. (Pfingstsonntag) Kraftbrühe mit jungem Gemüse. — Forellen mit frischer Butter. — Lammbraten mit Gurkensalat oder frischen grünen Erbsen. — Erdbeeren mit Schlagsahne.

   Fleischbrühsuppe mit Nudeln. — Aal, blau, mit Essig und Öl. — Rindslendenbraten mit Salat und Kompott.

8. M. (Pfingstmontag) Suppe mit Schwammklößchen. — Hecht mit Krebsragout. — Gebratene junge Enten mtt Kompott und Salat. — Französische Pannequets.

   Suppe mit Eiergelee. — Schinken und Stangenspargel mit Setzeiern und Kartoffeln. — Kapuzinerklöße mit Wein- oder Obstsauce.

9. D. Pilzsuppe. — Gemüsechartreuse mit kleinen Bratwürstchen. — Gebratene Schweinslende mit Kopfsalat. — Karlsbader Mehlspeise mit Erdbeeren.

   Reissuppe. — Ungarisches Gulaschfleisch mit gebratenen Kartoffeln oder Kartoffelbrei. — Zwiebackspeise mit Himbeersauce.

10. M. Schotensuppe. — Gedämpfte Tauben mit Morcheln. — Gebratenes Rindslendenstück mit Salat und Kompott. — Böhmische Markkrapfel.

    Blumenkohlsuppe. — Hammelfleisch mit jungen grünen Bohnen und Salzkartoffeln. — Eierkuchen mit Kompott.

11. D. Julienne suppe. — Junge Kohlrabi mit Lammkoteletten. — Junge Gans mit Gurkensalat. — Vanillepudding.

    Weinkaltschale. — Spargelgemüse mit gekochten oder gebratenen Tauben. — Rote Grütze.

12. F. Sagosuppe mit Eierklößchen. — Gebratener Aal mit Tomatensauce. — Gespickte und gebratene Kalbsleber mit grünem Salat und neuen Kartoffeln. — Böhmisches Weinkoch.

    Panadesuppe. — Schwäbische Fleischvögel mit gebratenen Kartoffeln. — Englische Schnitten.

13. S. Krebssuppe. — Junge Erbsen mit Wiener Schnitzel. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Mandelstrudel.

    Portulaksuppe. — Bratwürste mit Semmelklößen und Kopfsalat. — Reisbeignets mit Kompott.

14. S. Gehirnsuppe mit gerösteten Semmelscheiben. — Gebackene Hähnchen mit Stangenspargel. — Damhirschbraten mit Salat und Kompott. — Dotterkoch.

Fleischbrühsuppe mit Nocken. — Hammelbraten mit Bohnensalat. — Zitronenplinsen.

15. M. Karottensuppe. — Krebsfrikassee. — Gebratene Schnepfe oder Wildente mit Salat und Kompott. — Auflauf von saurem Rahm.

Fleischbrühsuppe mit Eiergräupchen. — Gebackene Kalbsbrust mit Schoten und Möhren.

16. D. Erdbeer-Kaltschale. — Lammkoteletten mit grünen Bohnen. — Beefsteakpastete mit Sardellensauce. — Gefüllte Nocken.

Durchgestrichene Erbsensuppe. — Gebratene Tauben mit Gurkensalat und Kirschenkompott.

17. M. Braune Kraftsuppe mit Suppenbiskuit. — Rühreier mit Spargelspitzen und Pökelzunge. — Gespickte Kalbsnuß mit Salat und Kompott. — Brotpudding mit Weinschaumsauce.

Französische Suppe. — Hecht mit Senfbutter oder mit Meerrettich und Salzkartoffeln. — Reisbeignets mit Obstsauce.

18. D. Tomatensuppe. — Gebackene Kalbsmilch mit Blumenkohl. — Gebratenes Ochsenrippenstück mit Salat und Kompott. — Kirscheierkuchen.

Zerfahrene Suppe. — Gehackte Beefsteaks mit Steinpilzen und Kartoffeln.

19. F. Marksuppe. — Forellen mit Genfer Sauce. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Schaumomelette.

Grünkornsuppe. — Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Kopfsalat. — Arme Ritter mit Kompott.

20. S. Hechtsuppe auf holländische Art. — Junge grüne Erbsen mit Fleisch- oder Nierenkroketten. — Schinken mit Madeirasauce und glasierten Zwiebeln. — Weinkoch.

Weinkaltschale. — Blumenkohl mit holländischer Sauce und gebackener Leber.

21. S. Perlgräupchensuppe. — Hummer mit Remoladensauce. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Sächsische Mehlspeise.

Sagosuppe. — Kalbsbraten mit Gurkensalat und Kartoffeln. — Schokoladencreme.

22. M. Gemüsesuppe. — Hammelsteaks mit Gurkenragout. — Frische gedämpfte Ochsenzunge mit Trüffelsauce. — Ausgebackene Bananen.

Kräutersuppe. — Rindfleisch mit jungem Kohlrabi. — Käsekeulchen mit Kirschenkompott.

23. D. Brünner Suppe. — Champignongemüse mit Farceklößchen. — Gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Korinthenpudding mit Weinsauce.

Makkaronisuppe. — Stangenspargel mit Schinken und Kartoffeln. — Reiskroketten.

24. M. Kaisersuppe. — Gebackene Seezunge mit grünem Salat. — Fleischkuchen aus gemischtem Fleisch mit Tomatensauce. — Erdbeerauflauf.

Nierensuppe. — Klops mit Senfsauce. — Kirschpfanne.

25. D. Artischockensuppe. — Taubenfrikassee. — Gespickter Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Kaiserkuchen mit Weinschaumsauce.

Zitronenkaltschale. — Gebratene Schweinslende mit Salat und Salzkartoffeln.

26. F. Ragoutsuppe auf österreichische Art. — Junge Erbsen mit Paprikahuhn. — Gebratene Rindslende mit Salat und Kompott. — Brandteignocken mit Vanillesauce.

Fleischbrühsuppe mit Grießklößchen. — Schoten und Möhren mit Kalbs- oder Lammkoteletten.

27. S. Suppe mit Lungenkrapfen. — Steinpilze mit Beefsteaks. — Gebratene junge Enten mit Bohnensalat. — Kirschknödel.

Gemüsesuppe. — Altes Huhn mit Reis.

28. S. Italienisches Risotto mit brauner Kraftbrühe. — Blumenkohl mit Krebsen. — Gebratenes Hirschfrikandeau mit Bohnen- oder Tomatensalat. — Omelettenstrudel und Kompott.

Hühnersuppe mit Nudelfleckchen. — Schleie mit Dillsauce und Kartoffeln. — Lammbraten mit jungen Erbsen oder Salat und Kompott. — Ausgebackene Mundbrötchen mit Kirschfülle.

29. M. Durchgestrichene Schotensuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Kalbskopfragout. — Gebratene Tauben mit Salat und Kompott. — Erdbeerauflauf.

Schaumbiersuppe. — Rinderbrust mit Champignonsauce und gebratenen Kartoffeln. — Plinsen von saurem Rahm.

30. D. Eiersuppe. — Gebackenes Kalbsgehirn mit Sauce poivrade. — Esterházy-Rostbraten. — Schinkenstrudel mit Kopfsalat.

Grützesuppe. — Junge grüne Bohnen mit Bratwurst oder Fleischklößchen.

Juli

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. M. Monakosuppe mit klarer Fleischbrühe. — Gebackene Seezunge mit Kapernsauce. — Gespickte Hammelkeule mit Kartoffelsalat und Kompott. — Flammeri von Obstsaft.

   Legierte Spargelsuppe. — Kalbsbraten mit Salat und gedämpften Kirschen.

2. D. Chiffonadesuppe. — Zuckerschoten mit Pökelzunge. — Junge gebratene Gans mit Gurkensalat und Kompott. — Erdbeerkrapfen.

   Kräutersuppe. — Rindfleisch mit jungen Bohnen und Kartoffeln. — Bayrische Dampfnudeln.

3. F. Klare Fleischbrühsuppe mit Eierklößchen. — Hecht mit Parmesankäse. — Rindslendenbraten mit Tomatensalat. — Gebackene Nocken mit Kirschsauce.

   Blumenkohlsuppe. — Bratwürste oder Schweinskoteletten mit jungen Kohlrabi. — Rote Grütze.

4. S. Gehirnsuppe. — Taubenfrikassee. — Gespickte Schweinslende mit Salat. — Johannisbeerkuchen.

   Sagosuppe. — Fleischpudding mit Sardellensauce. — Eierkuchen mit Himbeerkompott.

5. S. Tomatensuppe. — Zander mit Buttersauce. — Rehkeule mit Salat und Kompott. Himbeerauflauf.

   Grießsuppe. — Schinken mit Bratkartöffelchen und Kopfsalat. — Kalter Schaumpudding mit Vanillensauce.

6. M. Kraftbrühe mit Lebernocken. — Junge Karotten mit gebackener Leber. — Gebackene Hühner mit Salat und Kompott. — Windbeutel mit Weinschaumsauce.

   Weinkaltschale. — Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln. — Kirschpfanne.

7. D. Durchgeschlagene Graupensuppe. — In der Schüssel gebackener Blumenkohl mit Lammrippchen. — Gefüllte Kalbsbrust mit Kompott und Salat. — Erdbeeren mit Schlagsahne.

   Nudelsuppe. — Rindfleisch mit Schoten und Möhren. — Milchstrudel.

8. M. Makkaronisuppe. — Gedämpfter Aal mit Kopfsalat und Salzkartoffeln. — Entenbraten mit Bohnensalat. — Krebsauflauf.

   Französische Suppe. — Tauben mit Reis und Morcheln.

9. D. Brünner Suppe. — Gefüllter Kopfsalat. — Stufata von Rindslende. — Kirschmehlspeise mit Maraschino.

   Kerbelsuppe. — Farcebraten mit Salat und Kartoffeln. — Ausgebackene Mundbrote mit Obstsauce.

10. F. Champignonsuppe. — Matelote von Aal. — Gepökelte Schweinskeule mit Endiviensalat. — Englische Schnitten.

    Tapiokasuppe. — Hammelrippchen mit Bohnensalat und Bratkartoffeln. — Heidelbeerpfannkuchen.

11. S. Kräutersuppe. — Grüne Bohnen mit Schinkenröllchen und Matjeshering. — Gebratenes Hirschfrikandeau mit Kompott und Salat. — Grießbeignets mit Johannisbeersauce.

    Kalbskopfsuppe. — Junge Puffbohnen mit Rauchfleisch. — Zitronenplinsen.

12. S. Hühnersuppe mit Hühnerklößchen. — Kalbskoteletten mit Tomatenpüree. — Junge Gans mit Gurkensalat und Kompott. — Orangenblütenauflauf.

    Suppe mit Leberklößchen. — Petersilienhecht mit neuen Kartoffeln. — Gebratene Hühner mit Gurkensalat.

13. M. Braune Fleischbrühsuppe mit verlorenen Eiern. — Gebackener Fisch mit jungen grünen Erbsen. — Roastbeef mit Bindsalat. — Himbeerpudding.

    Kartoffelsuppe. — Grüne Bohnen mit Fleischklößchen und neuen Kartoffeln. — Böhmischer Scheiterhaufen.

14. D. Gemüsesuppe. — Steinpilze mit Hammelkoteletten. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Englischer Kirschenpie.

    Gerstenschleimsuppe. — Kalbsnierenbraten mit Kartoffelsalat.

15. M. Pilzsuppe. — Gulasch mit Kartoffelbrei. — Gebratene, mit Fleischfarce gefüllte Lammschultern mit geschmorten Gurken. — Ausgebackene Bananen.

Schotensuppe. — Schinken mit Kopfsalat, Spiegeleiern und Kartoffeln.

16. D. Suppe mit Grießnocken. — Krebse mit Remoladensauce. — Gefüllte Tauben mit Kompott und Salat. — Schaumpudding mit Fruchtsauce.

Reissuppe mit Parmesankäse. — Beefsteaks mit Gurken- oder Bohnensalat. — Eierkuchen mit Kompott.

17. F. Legierte Fleischbrühsuppe mit Blumenkohl. — Mockturtleragout. — Gespickte und glasierte Rinderkoteletten mit gebratenen Kartoffeln und Tomaten- oder Brunnenkressensalat. — Mandelstrudel.

Rumfordsche Suppe. — Karotten mit Lammkoteletten. — Quarknudeln.

18. S. Fischsuppe. — Gepökelte Ochsenzunge mit gemischtem Gemüse. — Gebackene Hähnchen mit Kompott und Salat. — Spanische Omeletten.

Suppe mit Schwammklößchen. — Rindfleisch mit Tomatensauce und gebratenen Kartoffeln. — Grießbeignets mit Johannisbeerkompott.

19. S. Gurkensuppe. — Hecht mit Champignons. — Wildschweinskeule mit Johannisbeergelee und Wurzelsalat. — Aprikosenauflauf.

Julienne suppe. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Gebackene Nocken mit Weinsauce.

20. M. Krebssuppe. — Gemüsepastete mit kleinen Bratwürstchen und Frikandellen. — Kalbsrücken, mit saurem Rahm gebraten, mit Salat und Kompott. — Erdbeerschnitten.

Grünkornsuppe. — Blumenkohl mit Eiersauce und Wiener Schnitzel. — Kirschröster.

21. D. Leberpuppe. — Grüne Bohnen mit Parmesankäse und geräuchertem Lachs. — Junge Gans mit Kompott und Salat. — Rote Grütze.

Portulaksuppe. — Gerollte Hammelbrust mit Pilzsauce. — Eierhaber.

22. M. Schotensuppe. — Zander mit zerlassener Butter und harten Eiern. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Rahmmehlspeise.

Einlaufsuppe. — Schoten und Möhren mit gekochtem Schinken. — Kartoffelpuffer mit Obstsauce.

23. D. Legierte weiße Sagosuppe. — Blumenkohl mit Nierenschnitten. — Prager Schinken, mit Bratkartöffelchen garniert, und Kopfsalat. Windbeutel mit Obstsauce.

Bier- oder Erdbeerkaltschale. — Gehackte Beefsteaks mit Prinzeßkartoffeln. — Böhmische Talken.

24. F. Lattichsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Hummerfrikassee. — Gespickte Hammelkeule mit Bohnensalat. — Zitronenauflauf.

Salepsuppe. — Gebratene Schweinslende mit Salat und neuen Kartoffeln.

25. S. Suppe mit Eiergelee. — Junge Kohlrabi mit Bratwürstchen. — Hirschbraten mit Salat und Kompott. — Karlsbader Mehlspeise mit Kirschen oder Erdbeeren.

Brünner Suppe. — Schwäbische Fleischvögel mit Kapernsauce und Bratkartoffeln. — Kaiserschmarren.

26. S. Braune Kraftsuppe mit Fleischnocken. — Gebackene Kalbsmilch mit Tomatensauce. — Gebratene Ente mit Gurkensalat. — Pumpernickelpudding mit Weinsauce.

Kerbelsuppe. — Gebratener Hammelrücken mit Kartoffelsalat. — Sächsische Käsekeulchen.

27. M. Taubensuppe. — Blaugesottener Aal mit Zitronenscheiben. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Diplomatenpudding.

Kartoffelsuppe auf französische Art. — Geschmortes Rindfleisch mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln. — Mondaminflammeri mit Obstsauce.

28. D. Reisschleimsuppe. — Grüne Erbsen mit gepökelter Zunge. — Italienische Stufata mit glasierten Kartöffelchen. — Aprikosenknödel.

Grießsuppe. — Hecht mit Meerrettich und brauner Butter. — Schaumplinsen.

29. M. Ochsenschwanzsuppe. — Curry von Hühnern und Kalbsmilch, mit Reisrand. — Lammrücken auf Wildbretart mit Salat und Kompott. — Erdbeerspeise.

Einbrennsuppe mit Nocken. — Wiener Schnitzel mit Kartoffelbrei. — Kirschmehlspeise mit Schwarzbrot.

30. D. Kräutersuppe. — Schleie mit Dillsauce und Kartoffeln. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Bayrische Dampfnudeln.

Makkaronisuppe. — Schweinebraten mit Kartoffelklößchen und Salat.

31. F. Braune Fleischbrühsuppe mit Grießwürfeln. — Polenta von Kartoffeln mit gebackener Leber. — Geschmorte Rinderbrust mit Champignons oder Trüffeln. — Johannisbeerkuchen.

Zerfahrene Suppe. — Zuckerschoten mit gefüllter Lammbrust. — Maultaschen mit Kompott.

Für besondere Gelegenheiten im Juli.

Stiftungsfest-Gastmahl.

Hühnersuppe mit Geflügelklößchen. — Hammelrücken mit grünen Bohnen und Blumenkohl. — Lachs mit Genfer Sauce. — Warmer Hummer. — Wildschweinskeule mit Johannisbeergelee. — Artischocken mit holländischer Sauce. — Gestürzter Creme aus Rahmschnee mit Aprikosen. — Erdbeereis.

Vegetarianer-Festessen.

Gerstenschleimsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Junge Karotten, Schoten, Kohlrabi und Bohnen, mit Halbmonden von Blätterteig garniert. — Steinpilze mit Kartoffelkroketten. — In der Schüssel gebackener Blumenkohl mit Tomatensauce. — Ausgebackene Kartoffelscheiben mit Kopf- und Gurkensalat. — Kirschpudding. — Schrotbrot mit Butter und Radieschen. — Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Aprikosen.

Einfacheres Mittagessen für Gäste.

Blumenkohlpüreesuppe. — Lammkoteletten mit jungen grünen Erbsen. — Lachs in Mayonnaise. — Gebratenes Masthuhn mit Salat und Kompott. — Ausgebackene Bananen. — Frisches Obst, Brot, Butter und Käse.

Feines Abendessen.

Taubensuppe. — Bachforellen mit frischer Butter. — Ochsenlende mit Champignons und jungen Gemüsen. — Hühnerfrikassee mit Krebsen. — Rehrücken mit Salat und Kompott. — Himbeertörtchen und Eisbaisers.

Einfaches Abendessen.

Kraftbrühe in Tassen mit Pastetchen. — Lachsforelle oder Zander mit holländischer Sauce. — Rehkeule mit Kompott und Salat. — Flammeri von Obstsaft mit geschlagenem Rahm. — Frische Früchte, Brot, Butter, Käse.

Für besondere Gelegenheiten im August.

Festessen für eine Taufe oder ähnliche festliche Gelegenheiten.

Schildkrötensuppe mit Eierklößchen. — Lachs mit Hummersauce. — Rehrücken mit Gemüsegarnierung. — Frikassee von jungen Hühnern und Krebsen in Blätterteigrand. — Gebratene Enten mit Gurken- und Bohnensalat. — Ananasbombe. — Käsestangen, frisches Obst, Nachtisch.

Einfacheres Gesellschaftsessen.

Suppe mit Geflügelnocken. — Aal, blaugesotten, mit Zitronenscheiben. — Schinken mit Madeirasauce und glasierten Kartöffelchen. — Seekrebse mit kalter Senfsauce. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Melone mit Kirschwasser, Nachtisch, Brot, Butter und verschiedener Käse.

Bewirtung bei einem Gartenfest.

Das Fest beginnt nicht vor 5 oder $^1/_2$6 Uhr nachmittags, und man führt die ankommenden Gäste zu einem im Garten errichteten großen Zelt, in eine geräumige Veranda oder zu einem Rasenplatz unter schattenspendenden Bäumen, wo sie mit Tee, Kaffee, Limonade, Eis und allerlei feinem Gebäck, die Herren auch mit eisgekühlter Bowle, Sherry-Cobbler und dergleichen Getränken erfrischt werden. Das Konzert einer Musikkapelle, ein Spielplatz für Tennis und andere Rasenspiele sowie ein mit Zeltdach überspanntes Podium für die tanzlustige junge Welt sorgen für die Unterhaltung der Gäste. Abends gegen 8 Uhr wird, wenn die Gesellschaft nicht allzu zahlreich ist, im Gartensaal warm gespeist, ohne daß man zu viel Umstände dabei macht. Als Beispiel mögen folgende Speisezettel gelten:

Abendessen.

Fleischbrühsuppe mit verlorenen Eiern. — Gebackene Seezunge mit Zitronenvierteln. — Rehbraten oder Rindslende mit Gemüsegarnierung. — Gefrorenes von Schlagsahne mit frischen Himbeeren. — Obst, Käse, Nachtisch.

Abendessen.

Hühnerbrühe in Tassen mit Blätterteigpastetchen. — Hammelkoteletten mit Steinpilzen. — Gebratene Hühner oder gespickter Kalbsrücken mit Gurkensalat und Kompott. — Fürst-Pückler-Eisspeise, Obst, Käse, Nachtisch.

Abendessen.

Ist dagegen eine große Anzahl von Gästen zugegen, so richtet man ein reichhaltig ausgestattetes Büfett her mit Fisch- und Geflügelmayonnaisen, großen Schüsseln mit zierlich garniertem aufgeschnittenem kalten Fleisch, z. B. Roastbeef, Kalbsrücken, Schinken in Aspik, geräucherter Ochsenzunge, Fleischpastete, Rehrücken usw., daneben Fleischsalat und andere feine Salate, Schüsseln mit allerlei gedämpftem Obst, Frucht- und Weingelees, Torten, frischen Früchten, Weiß- und Schwarzbrotschnitten mit und ohne Butter. Als Getränke stellt man eisgekühlte Bowle, verschiedene Weine, auch Tee, sowie Siphonkrüge mit Pilsner Bier zur Verfügung.

August

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. S. Omelettensuppe. — Krebsfrikassee. — Krustierter Schweinebraten mit Salat. — Englische Zitronendumplings.
   Sauerampfersuppe. — Wiener Rostbraten mit geriebenem Meerrettich. — Zwiebackmehlspeise.

2. S. Sagosuppe mit Fleischklößchen. — Lachs mit Gurkensalat. — Hirschbraten mit Kompott und gemischtem Salat. — Kalter Himbeerpudding.
   Blumenkohlsuppe. — Gebratene Ente mit Salat und Kompott. — Windbeutel mit Kirschsauce.

3. M. Juliennesuppe. — Gemüsepastete. — Gespickter Kalbsrücken mit Salat und Reineclaudenkompott. — Mandelomeletten.
   Baumwollsuppe. — Junge Kohlrabi mit Schweinskoteletten. — Grießmehlspeise mit Obstsauce oder Brombeerkompott.

4. D. Tomatensuppe. — Frikassee von Tauben mit Champignons und kleinen Semmelklößchen. — Schinken mit Bindsalat und Bratkartöffelchen. — Schneeballen mit Vanillensauce.
   Legierte Grießsuppe. — Ungarisches Gulaschfleisch mit Kartoffelbrei. — Kirschpfannkuchen.

5. M. Durchgeschlagene Suppe von grünen Erbsen. — Fondue (Eierspeise) von Eiern und Schweizerkäse. — Geschmorte Rinderbrust mit Trüffelsauce. — Mandelpudding.
   Fleischbrühsuppe mit Schwammklößchen. — Hammelbraten mit Welschkohl. — Bayrische Pavesen.

6. D. Krebssuppe mit Klößchen. — Leipziger Allerlei mit kleinen Kalbsschnitzeln oder Pökelzunge. — Gebratene Ente mit Salat und Kompott. — Birnenbeignets.
   Pilzsuppe. — Bratwurst mit Salat und Kartoffeln. — Käsekeulchen.

7. F. Weinsuppe. — Matelote von Zander. — Rehrücken oder Rehkeule mit Tomaten- oder Bindsalat und Kompott. — Zuckerstrauben mit Weinschaumsauce.
   Bier- oder Obstkaltschale. — Kalbfleischfrikassee mit Blumenkohl und Champignons. — Heidelbeerpfannkuchen.

8. S. Suppe mit Karlsbader Schöberl. — Hammelsteaks mit grünen Bohnen. — Gebratenes Kalbsrippenstück mit gemischtem Salat. — Rahmauflauf von saurem Rahm.
   Tapiokasuppe. — Farcebraten mit Bohnensalat. — Kartoffelmaultaschen mit Kompott oder Obstsauce.

9. S. Braune Kraftsuppe mit verlorenen Eiern. — Krebse mit Kräuterbutter. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Dresdner Mehlspeise mit Weinschaumsauce.
   Fleischbrühsuppe mit Nudeln. — Rinderbraten mit Gurkensalat und Kompott. — Gebackener Reis mit Sauerkirschen.

10. M. Champignonsuppe. — Curry von Fisch oder Kalbfleisch. — Roastbeef mit Kompott und Salat. — Englischer Pie von Reineclauden.
    Französische Kartoffelsuppe. — Schoten und Möhren mit gebackener Kalbsbrust. — Flammeri von Obstsaft.

11. D. Mockturtle- (Kalbskopf-) Suppe. — Gepökelte Zunge mit Blumenkohl. — Gebratene Hähnchen mit Salat und Kompott. — Ausgebackene Aprikosen.
    Einbrennsuppe mit Nocken. — Gekochter Schinken mit Spiegeleiern, Salat und Salzkartoffeln.

12. M. Crecysuppe von durchgeschlagenen Karotten. — Zander mit Kapernsauce. — Damhirschbraten mit Krautsalat und Kompott. — Bayrische Wespennester.
    Zerfahrene Suppe. — Schwäbische Fleischvögel mit gebratenen Kartoffeln. — Eierkuchen mit gedämpften Sauerkirschen.

13. D. Königinsuppe. — Kalbsfrikandeau auf französische Art mit Lattich- oder Endiviengemüse. — Entenbraten mit Bohnensalat und Kompott. — Birnencharlotte.
    Rumfordsche Suppe. — Rind- oder Hammelfleisch mit Welschkohl. — Quarknudeln.

14. F. Sauerampfersuppe. — Ochsenzunge mit Champignonsauce. — Hammelkeule à la Périgord (mit Trüffel- und Speckstreifen gespickt), mit glasierten Kartoffeln. — Brombeerpudding.
    Obstkaltschale mit gerösteten Semmelwürfeln. — Altes Huhn mit Reis und Blumenkohl.

15. S. Braune Fleischbrühe mit Parmesanklößchen. — Hummerragout mit Champignons. — Schinken mit Madeirasauce. Schaumomelette.
Perlgraupensuppe. — Karotten mit Fleischkroketten. — Zwiebackpudding mit Zitronensauce.

16. S. Suppe mit Geflügellebern und Fassonnudeln. — Gedämpftes Ochsenschwanzstück mit Tomatensauce. — Gebackene Hähnchen mit Salat. — Kaiserkuchen mit Weinschaumsauce.
Nierensuppe. — Kalbsbraten mit Salat und Kompott. — Feiner Kartoffelpudding mit gedämpftem Obst.

17. M. Gurkensuppe. — Junge grüne Erbsen mit Schinken oder Lammrippchen. — Gebratenes Hirschfilet mit Salat und Kompott. — Grießbeignets mit Himbeersauce.
Fleischbrühsuppe mit Semmelklößchen. — Königsberger Klops mit Bratkartoffeln. — Kirschenknödel.

18. D. Makkaronisuppe. — Hecht mit Meerrettich und brauner Butter. — Junge Gans mit Gurkensalat. — Aprikosenauflauf.
Sagosuppe. — Gefüllte Kalbsbrust mit Schotengemüse oder Kartoffelsalat. — Rote Grütze mit Vanillensauce.

19. M. Französische Suppe. — Gedämpfte Artischocken mit Kalbskoteletten. — Wiener Rostbraten mit geschabtem Meerrettich und glasierten Kartöffelchen. — Omelettenstrudel mit Obstsauce.
Durchgestrichene Wurzelsuppe. — Spinat mit Bratwürstchen und Kartoffeln. — Kartäuserklöße mit Brombeerkompott.

20. D. Weinkaltschale. — Schleien mit Dillsauce. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Zitronenmehlspeise.
Schotensuppe. — Frikassee von Kalbszungen mit körnig gekochtem Reis. — Arme Ritter mit geschmorten Heidelbeeren.

21. F. Suppe mit Leberknödeln. — Ungarisches Rindsgulasch mit Kartoffelbrei. — Gespickter Kalbsrücken mit Salat oder verschiedenem Gemüse. — Rahmstrauben.
Reisschleimsuppe. — Farcebraten (falscher Hase) mit Salat und Salzkartoffeln. — Griesmehlspeise mit Kompott.

22. S. Portulaksuppe mit Eiergelee. — Steinpilze mit Frikandellen. — Schinken mit Madeirasauce und glasierten Kartöffelchen. — Biskuitpudding mit Weinschaum.
Brünner Suppe. — Schweinskoteletten mit Schnittbohnen. — Quarknudeln.

23. S. Ochsenschwanzsuppe mit jungen Gemüsen. — Matelote von Karpfen und Aal. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Maraschinoauflauf.
Eintropfsuppe. — Hammelbraten mit Bohnensalat und Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen. — Gebackener Reis mit Aprikosenkompott.

24. M. Suppe mit Grießnocken. — In der Schüssel gebackener Blumenkohl mit Fleischkroketten oder gebackener Kalbsmilch. — Ente mit Krautklößen oder gedämpftem Kraut. — Schwarzbrotmehlspeise mit sauren Kirschen.
Kartoffelsuppe auf französische Art. — Rindfleisch mit Tomaten- oder Champignonsauce und gebratenen Kartoffeln. — Windbeutel.

25. D. Krebssuppe mit Blumenkohl. — Fleischkuchen mit Sardellen- oder Trüffelsauce. — Rumpsteak mit Tomatensalat. — Reineclaudenpie.
Obstkaltschale. — Kalbsrouladen mit Kapernsauce. — Ausgebackene Birnen.

26. M. Weiße Coulissuppe mit Kalbsgehirn. — Zander oder Seehecht mit heißer Sardellenbutter. — Gebratene junge Hühner mit Salat und Kompott. — Mehlspeise von saurem Rahm.
Kerbelsuppe. — Gebratene Leber mit Kartoffelbrei und grünem Salat. — Äpfelschmarren.

27. D. Omelettensuppe. — Gedünstete Kalbsschnitzel mit Champignons. — Gebratenes Hirschfrikandeau mit Salat und Kompott. — Himbeertörtchen.
Altes Huhn mit Reis. — Rote Grütze.

28. F. Taubensuppe mit Grieß oder Perlgräupchen. — Weiße Rüben oder Teltower Rübchen mit Hechtkoteletten. — Gebratene gefüllte Lammschultern mit Bohnensalat. — Zitronenauflauf.
Fadennudelsuppe. — Schinken mit Makkaroni und Salat. — Plinsen mit Obstsauce.

29. S. Condeesuppe (von durchgeschlagenen Linsen). — Frikassee von Huhn mit Krebsen. — Krustierter Wildschwein- oder Frischlingsbraten mit Kirsch- oder Hagebuttensauce und glasierten Kartöffelchen. — Wiener Mehlspeise.
Julienne suppe. — Spanisch Fricco aus Rinderschwanzstück und Kartoffeln. — Zwetschenknödel.

30. S. Kraftbrühe mit Eiereinlauf. — Seezunge mit Garnelensauce. — Gebratene Rebhühner mit gedämpftem Rotkraut. — Mandelpudding mit Obstsauce.
Weinkaltschale mit Reis oder Sago. — Hirschbraten mit Salat und Kompott. — Sächsische Käsekuchen.

31. M. Endivien- oder Lattichsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Glasierte Rinderkoteletten mit gebratenen Kartoffeln. — Kalbsnierenbraten mit Kompott und Salat. — Aprikosenauflauf.
Erbsensuppe. — Gebratene Tauben mit Salat und Kompott. — Semmelpudding mit Obstsauce.

September

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. D. Durchgeschlagene Sellerieſuppe. — Schleie mit ſaurem Rahm und Sardellenbutter. — Junge Gans mit Gurkenſalat. — Zimtſtrudel.

   Grünkornſuppe. — Rindfleiſch oder Fleiſchklößchen mit Kohlrabi. — Kartoffelmaultaſchen.

2. M. Tomatenſuppe. — Hammelrippchen mit Welſchkohl. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Kalte Zitronen-Reisſpeiſe.

   Sagoſuppe. — Briſoletten von gehacktem Kalbfleiſch und Blumenkohl mit Eierſauce. — Quarkklößchen.

3. D. Klare Fleiſchbrühe mit Butterklößchen. — Hecht mit Teltower Rübchen. — Gebratenes Hirſchfrikandeau mit Bohnen- oder Gurkenſalat. — Apfelſtrudel.

   Durchgeſtrichene Linſenſuppe mit geröſteten Semmelwürfeln. — Rindfleiſch mit Tomatenſauce und gebratenen Kartöffelchen. — Böhmiſcher Scheiterhaufen.

4. F. Tapiokaſuppe. — Spinat mit Schinken. — Gebratene Rebhühner mit Blaukraut. — Omelettenpudding mit Obſtſauce.

   Nudelſuppe. — Gebratenes Schweinsrippenſtück mit Kopfſalat und Salzkartoffeln. — Kalter Grießpudding.

5. S. Suppe mit Eiergelee. — Fleiſchkuchen mit Trüffelſauce. — Geſpickter Kalbsrücken mit Kartoffelſalat. — Kartäuſerklöße mit Weinſchaumſauce.

   Kerbelſuppe. — Altes Huhn mit Reis und Kohlrabi. — Gebackene Igel.

6. S. Jägerſuppe. — Friſche Champignons mit Pökelzunge. — Gebratener Faſan mit Sauerkraut oder Salat. — Haſelnußpudding.

   Pilzſuppe. — Gebratene Ente mit Wurzel- oder Gurkenſalat. — Ausgebackene Birnen.

7. M. Krebsſuppe. — Taubenfrikaſſee in Reisrand. — Roaſtbeef mit Tomatenſalat. — Pflaumencharlotte.

   Legierte Grießſuppe. — Roſenkohl mit Bratwürſtchen oder gebackener Leber. — Eierkuchen mit gedämpftem Obſt.

8. D. Lattichſuppe. — Aalragout mit Fiſchklößchen. — Junge Gans mit Gurkenſalat. — Linzer Apfelſpeiſe.

   Fleiſchbrühſuppe mit Semmelklößchen. — Hecht mit Meerrettich und brauner Butter, dazu Salzkartoffeln. — Gebackener Reis.

9. M. Reiskerſuppe. — Blumenkohl mit gebackener Kalbsleber. — Haſenbraten mit Krautſalat und Apfelmus. — Mandelomeletten.

   Gemüſeſuppe. — Hammelbraten mit Kartoffel- oder Bohnenſalat. — Kartoffelmaultaſchen.

10. D. Klare Fleiſchbrühſuppe mit Parmeſanklößchen. — Beefſteaks mit Steinpilzen. — Gedämpfte Ente mit Maronenſauce. — Rote Grütze mit Vanillenſauce.

    Kartoffelſuppe. — Schinken mit grünen Erbſen. — Apfelklöße.

11. F. Brünner Suppe. — Schleie mit Dillſauce. — Kruſtierter Wildſchweinsbraten mit Hagebuttenmarmelade. — Zimtſtrudel.

    Bierſuppe. — Kalbsrouladen mit Kapernſauce. — Arme Ritter mit Pflaumenkompott.

12. S. Weinſuppe mit Sago. — Gedämpfte Rehleber. — Gebratene Hammelkeule mit Gemüſe oder Salat. — Brombeerpudding.

    Erbſenſuppe. — Grünkohl mit geräuchertem Schweinefleiſch. — Preiſelbeerſchnitten.

13. S. Graupenſchleimſuppe mit Bechamel. — Chartreuſe von gemiſchtem Gemüſe mit Zwiſchenlage von Fleiſchfarce oder kleinen Bratwürſten. — Hirſchrücken mit Johannisbeergelee. — Karlsbader Mehlſpeiſe mit Weinſchaumſauce.

    Suppe mit Eiergelee. — Kalbsbraten mit Salat und Kompott. — Apfelſchmarren.

14. M. Hühnerſuppe mit Fadennudeln. — Gekochtes Huhn mit Krebsſauce, Butterklößchen und Krebsſchwänzen. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Kaffeeauflauf.

    Portulakſuppe. — Gedämpftes Kraut mit Schweinskoteletten. — Sächſiſche Käſekeulchen.

15. D. Suppe mit Grießklößchen. — Blumen- oder Rosenkohl mit Fischkoteletten. — Gebratene Ente mit Salat und Kompott. — Zitronenpudding.

Reissuppe. — Wiener Rostbraten mit geschabtem Meerrettich. — Mehlpudding mit Pflaumensauce.

16. M. Französische Kartoffelsuppe. — Endiviengemüse mit Kalbsrippchen. — Rebhühner, mit Weißkraut gedämpft. — Quarkstrudel.

Durchgeschlagene Wurzelsuppe. — Rindfleisch mit Sardellensauce und kleinen Kartoffelklößen. — Flammeri von Grieß oder Obstsaft.

17. D. Suppe mit Kerbelrübchen. — Kalbskopfragout. — Gespickter Hammelrücken mit Bohnensalat. — Pflaumenpudding.

Fleischbrühsuppe mit Blumenkohl. — Gebackener Schellfisch oder Dorsch mit in Butter geschwenkten Kartoffeln. — Apfel-Eierkuchen.

18. F. Kraftsuppe mit Markklößchen. — Gedünstetes Ochsenfleisch mit Tomatensauce. — Gebratene Schweinslendchen mit Salat. — Wiener Cremenocken.

Grünkornsuppe. — Schinken mit Makkaroni. — Schwarzbrotauflauf mit Weinsauce.

19. S. Taubensuppe. — Hecht mit Krebsragout oder mit Parmesankäse. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Ausgebackene Bananen.

Eintropfsuppe. — Spinat mit Hammelsteaks. — Kartäuserklöße.

20. S. Suppe mit verlorenen Eiern. — Gedämpfte Gänseleber mit Champignon- oder Madeirasauce und Garnierung von Maronen. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Mandelpudding mit Weinsauce.

Kerbelsuppe. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Birnencharlotte.

21. M. Gehirnsuppe mit gerösteten Semmelschnittchen. — Ungarisches Gulaschfleisch mit geschmorten Kartöffelchen. — Hasenbraten mit gedämpftem Kraut. — Schaumomelette.

Suppe mit Eiergräupchen. — Schoten und Möhren mit gebratener Leber. — Böhmische Talken.

22. D. Hummersuppe. — Steinpilze mit Frikandellen. — Junge Gans mit gemischtem Salat. — Apfelpudding.

Panadesuppe. — Irish Stew von Hammelfleisch mit Wirsingkohl und Kartoffeln. — Windbeutel mit Obstsauce.

23. M. Sellerriesuppe mit Markcroutons. — Aal mit weißer Sauce und Salzkartoffeln. — Backhühner mit grünem Salat. — Italienische Strauben.

Tomatensuppe mit Semmelwürfeln. — Schweinebraten mit Kartoffelklößen und Gurken- oder Kopfsalat. — Österreichische Zwetschenknödel.

24. D. Französische Suppe. — Ragout von Kalbszungen in Blätterteigrand. — Gebratenes Hirschfrikandeau mit Tomatensalat. — Rahmauflauf.

Rumfordsche Suppe. — Bœuf à la mode mit Salzkartoffeln. — Milchstrudel.

25. F. Colbertsuppe (von Endivien- oder Kopfsalat). — Nierenomelette. — Gebratene Ente mit Salat und Kompott. — Biskuitpudding mit Obstsauce.

Einbrennsuppe mit Nocken. — Hecht mit Senfbutter und Salzkartoffeln. — Semmelauflauf mit Pflaumenkompott.

26. S. Käsesuppe. — Blaugesottene Schleie mit Zitronenscheiben oder Essig und Öl. — Esterhazy-Rostbraten mit Bratkartoffeln. — Quittenauflauf.

Biersuppe. — Hirschfleischragout mit Kartoffelbrei. — Speckeierkuchen mit grünem Salat.

27. S. Legierte Kalbfleischsuppe mit Schwarzwurzeln. — Rosenkohl mit gepökelter Zunge. — Gebratener Fasan mit Sauerkraut. — Ausgebackene Melonenstücke.

Chiffonadesuppe. — Schinken mit Madeirasauce und glasierten Kartoffeln. — Rote Grütze.

28. M. Gurkensuppe. — Junge Maiskolben mit frischer Butter und gebackener Kalbsmilch. — Rehkeule, mit saurem Rahm gebraten, nebst Salat und Kompott. — Kaiserschmarren.

Sellerriesuppe. — Schwäbische Fleischvögel von Kalbfleisch mit Kapernsauce. — Apfelklöße.

29. D. Schottische Suppe. — Zander mit Krebssauce. — Schweinebraten mit Grünkohl und glasierten Kastanien. — Käsetörtchen.

Suppe mit Rindfleischklößchen. — Farcebraten mit Gurkensalat und Salzkartoffeln.

30. M. Ragoutsuppe auf österreichische Art. — Makkaronipudding mit Pilzen. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Dampfnudeln mit Weinschaumsauce.

Nierensuppe. — Spinat mit Schweinskoteletten und Kartoffeln. — Plinsen.

Für besondere Gelegenheiten im September.

Festliches Essen zu Ehren von Manövergästen.

Hühnersuppe mit Blumenkohl. — Zander mit heißer Sardellenbutter und Salzkartoffeln. — Rebhühner mit Sauerkraut. — Hummer mit Kräutersauce. — Rehrücken mit Salat und Kompott. — Haselnußspeise. — Verschiedener Käse, Obst, Nachtisch.

Einfaches Manöveressen.

Suppe mit Leberklößchen. — Gebackene Seezunge oder Hecht mit Parmesankäse. — Lendenbraten mit Champignons oder Gemüsegarnierung. — Gebratene Hühner oder Rebhühner mit Salat und Kompott. — Apfelspeise. — Käse mit Brot und Butter oder Käsestangen, Obst, Nachtisch.

Feines Jagdfrühstück.

Kraftbrühe in Tassen, dazu Fleischpastetchen oder Kaviarbrötchen. — Rühreier mit geräuchertem Lachs. — Gebratene Ente oder junge Gans mit Gurken-, Wurzel- oder Endiviensalat. — Kalte Wildpastete, Schinken in Aspik, Brot, Butter und verschiedene Käse, Obst und Backwerk.

Einfaches Jagdfrühstück.

Fleischbrühe in Tassen. — Kalter Fleischkuchen und gefüllter Schweinskopf mit Remoladensauce. — Italienischer Salat. — Aufgeschnittener Schinken, kalter Braten, verschiedenartige Wurst sowie Käse, Brot und Butter. — Äpfel, Birnen, Pflaumen, Nüsse.

Hochzeitsmahl für eine nicht zu große Gesellschaft.

Schildkrötensuppe. — Forellen, blau oder mit holländischer Sauce. — Gedämpfter Rehrücken. — Wachtelpastete. — Langusten mit Sauce tartare aus Senf und feinen Kräutern. — Artischockenböden. — Gefüllter Truthahn mit Salat und Kompott. — Erdbeertörtchen. — Eis, Käse, Obst, Nachtisch.

Abendessen.

Suppe mit Grießnocken. — Hühnerfrikassee. — Schleie mit Butter. — Gebratene Rindslende oder Kalbsfrikandeau mit Gemüsegarnierung. — Gebratene Rebhühner mit Salat oder Dämpfkraut und Kompott. — Rahm- und Erdbeergefrorenes. — Käse, Butter, Brot. — Obst und Nachtisch.

Für besondere Gelegenheiten im Oktober.

Feines Klubessen.

Kaviar auf Eis. — Geflügelpüreesuppe. — Forellen, blaugesotten, mit frischer Butter. — Spießerrücken mit Garnierung von Oliven und Maronen. — Krammetsvogelpastete. — Gebratene Fasanen mit Sauerkraut oder mit Salat und Kompott. — Junge Erbsen mit Zunge. — Ananasbombe. — Käsestangen. — Obst. — Nachtisch.

Jagddiner.

Ochsenschwanzsuppe, dazu Fleischpastetchen. — Rehkoteletten mit Trüffelsauce. — Seezunge in Weißwein. — Hummermayonnaise. — Gebratener Kapaun oder Masthuhn mit Salat von Brunnenkresse oder Kartoffelsalat mit Tomatengarnierung. — Eisbombe. — Käsetörtchen. — Obst. — Nachtisch.

Einfacheres Jagdessen.

Braune Kraftsuppe mit Eiergelee. — Fischkoteletten mit Remoladensauce. — Gedämpfte Rehkeule mit Gemüsegarnierung. — Gebratene Rebhühner mit Salat und Kompott. — Makronenauflauf. — Käse. — Brot und Butter. — Obst. — Nachtisch.

Festbankett für eine Gesellschaft von mehreren hundert Personen.

Legierte Suppe mit Blumenkohl oder anderen frischen Gemüsen. — Zander mit holländischer Sauce. — Schinken in Burgunder, mit Garnierung von Spinat und glasierten Kartöffelchen. — Frischer Hummer mit Kräutersauce. — Gebratener Truthahn mit Salat und Kompott. — Rahmgefrorenes mit Früchten. — Käse, Brot und Butter. — Obst und Backwerk.

Geburtstags-Abendessen für eine Damengesellschaft.

Hühnersuppe. — Feines Ragout in Muscheln. — Steinbutt oder Seezunge mit Champignonsauce. — Steirischer Kapaun oder Metzer Hühner mit Salat und Kompott. — Schokoladenauflauf. — Eis. — Backwerk. — Käse. — Obst und Konfekt.

Oktober

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. D. Monakosuppe. — Rotkohl mit Saucischen. — Hasenbraten mit Sellerieſalat und Kompott. — Gefüllte Windbeutel.

   Hagebuttensuppe. — Tauben mit Reis und Blumenkohl. — Grießbeignets mit Obstsauce.

2. F. Rebhühnersuppe mit durchgeſchlagenen Linsen. — Spinat mit Spiegeleiern und gebackener Leber. — Gespickter Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Mandelpudding mit Weinsauce.

   Gräupchensuppe. — Rindfleisch mit grünen Bohnen, Hering und Salzkartoffeln. — Gebackener Reis mit geschmorten Pflaumen.

3. S. Mockturtlesuppe. — Hammelsteaks mit Pilzen. — Gebratene Rebhühner mit Salat und Kompott. — Quittenauflauf.

   Kerbelsuppe. — Schwäbische Fleischvögel mit Kartoffelkroketten oder Bratkartoffeln. — Kürbiskuchen.

4. S. Suppe mit Reisklößchen. — Gebackener Hecht mit Sauerkraut. — Gebratene Krammetsvögel mit Salat und Kompott. — Maronenpudding mit Kardinalsauce.

   Nudelsuppe. — Hasenbraten mit gedämpftem Kraut. — Ausgebackene Pflaumen.

5. M. Gemüsesuppe. — Fischcurry mit Reisrand. — Hirschbraten mit Salat und Kompott. — Linzer Apfelspeise.

   Tapiokasuppe. — Rosenkohl mit Frankfurter Wurst. — Kartoffelmaultaschen.

6. D. Braune Kraftbrühe mit Nocken. — Teltower Rübchen mit Hamburger Rauchfleisch. — Gebratene Gans mit Sellerieſalat und Apfelmus. — Zitronenplinsen.

   Rumfordsche Suppe. — Beefsteaks mit Prinzeßkartoffeln. — Preiselbeerschnitten.

7. M. Suppe mit Eiergelee. — Glasiertes Kalbsfrikandeau mit Makkaroni. — Gebratene Rebhühner mit gedämpftem Kraut. — Böhmische Talken mit Obstmarmelade.

   Pilzsuppe. — Gebackener Dorsch oder Schellfisch mit in Butter geschwenkten Kartoffeln. — Quarkmehlspeise.

8. D. Fischsuppe mit Fischklößchen. — Hasencivet (eine feine Art von Schwarzsauer oder Ragout). — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Pfirsichbeignets.

   Gänsekleinsuppe mit Reis. — Hammelrippchen mit weißen Rüben. — Arme Ritter mit Kompott.

9. F. Omelettensuppe. — Rinderbrust mit Champignonsauce. — Rehkeule mit Endiviensalat und Kompott. — Korinthenpudding mit Weinschaumsauce.

   Weinsuppe. — Gebratenes Kalbsrippenstück mit Salat. — Äpfelschmarren.

10. S. Legierte Suppe mit Blumenkohl. — Zander mit Krebssauce. — Rindslendenbraten mit Gurkensalat und Kompott. — Weinbeerstrudel.

    Erbsensuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Bœuf à la mode mit Kartoffelbrei. — Grießküchel mit Obstsauce.

11. S. Ochsenschwanzsuppe. — Hummer in Gelee. — Gebratenes Birkhuhn mit Salat und Kompott. — Auflauf von saurem Rahm.

    Sagosuppe. — Gebratene Gans mit Sauerkraut. — Kartoffelpudding mit Mandeln.

12. M. Durchgeschlagene Karottensuppe. — Sauerkraut mit Leberknödeln. — Hasenbraten mit Jägerkohl oder Wurzelsalat. — Ausgebackene Apfelscheiben (Apfelfritters).

    Kartoffelsuppe. — Altes Huhn mit Reis und Blumenkohl. — Gedünstete Birnen oder Äpfel mit geleeartig eingekochtem Saft.

13. D. Taubensuppe. — Gebackene Kalbszungen mit Sardellensauce. — Gebratenes Hirschfrikandeau mit Tomatensalat. — Frische Melone mit Kirschwasser.

    Hagebuttensuppe. — Grünkohl mit geräuchertem Schweinefleisch. — Bayrische Pavesen.

14. M. Brünner Suppe. — Rosenkohl mit Bratwürstchen oder Frikandellen. — Gespickter Kalbsrücken mit Kompott und Salat. — Kalte Zitronen-Reisspeise.

    Makkaronisuppe. — Hecht mit Petersiliensauce und kleinen Semmelklößchen. — Mehlpudding mit Pflaumenkompott.

15. D. Käsesuppe. — Karpfen, blaugesotten, mit Meerrettich. — Gebratener Kapaun mit Gurkensalat und Kompott. — Rumpudding.

Reiskersuppe. — Kartoffelbrei mit Beefsteaks oder gebackener Kalbsleber und Salat.

16. F. Gräupchensuppe mit Bechamel. — Schwarzwurzeln, wie Spargel hergerichtet, mit Lammkoteletten. — Rebhühner mit Rhapontikasalat. — Pflaumentörtchen.

Pastinakensuppe. — Spinat mit Pökelzunge. — Grießflammeri mit Fruchtsauce.

17. S. Tomatensuppe. — Glasierte Rinderkoteletten mit Madeirasauce.. — Gebratenes Schweinsrückenstück mit Krautsalat oder gedämpftem Kraut. — Makronenspeise.

Fleischbrühsuppe mit Schwammklößchen. — Kalbskopfragout. — Windbeutel mit Weinschaumsauce.

18. S. Champignonsuppe. — In der Schüssel gebackene Scholle oder Schellfisch mit Garnelensauce oder Zitronensaft. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Salzburger Nocken.

Weinsuppe. — Saurer Rinderbraten mit Roterübensalat. — Brombeerpudding.

19. M. Französische Suppe. — Taubenfrikassee. — Italienische Stufata von Rindslende. — Omelettenstrudel.

Eintropfsuppe. — Grüne Bohnen mit Hammelsteaks. — Apfelklößchen.

20. D. Kräutersuppe mit Geflügelklößchen. — Gedünstete Gänseleber mit Trüffelsauce. — Gebratener Spießerrücken mit Salat und Kompott. — Ausgebackene Bananen.

Grünkornsuppe. — Schinken mit Sauerkraut oder Kopfsalat. — Kaiserschmarren.

21. M. Hummersuppe. — Beefsteaks mit Steinpilzen. — Gebratener Fasan mit Sauerkraut. — Vanillenpudding mit Himbeersauce.

Fleischbrühsuppe mit Markcroutons. — Kalbsbraten mit Kartoffelsalat und Preiselbeerkompott. — Kapuzinerklöße.

22. D. Braune Kraftsuppe mit Risotto. — Teltower Rübchen mit Fischkoteletten. — Krustierter Wildschweinsbraten mit Hagebuttensauce. — Birnencharlotte.

Nierensuppe. — Blumenkohl mit Eiersauce und gebratene Tauben. — Flammeri von Obstsaft.

23. F. Spargelsuppe (von Büchsenspargel). — Spanisch Fricco von Rindfleisch oder magerem Schweinefleisch und Kartoffeln. — Gebratene junge Hühner mit Salat und Kompott. — Französischer Pudding mit Weinsauce.

Wurzelsuppe. — Schellfisch mit brauner Senfbutter und Salzkartoffeln. — Schinken-Eierkuchen mit Salat.

24. S. Suppe mit Suppenbiskuit. — Gemüsechartreuse mit Rebhühnern oder gespickten Kalbssteaks. — Hasenbraten mit Krautsalat und Kompott. — Nußpudding.

Lattichsuppe. — Hirschfleischragout mit Kartoffelbrei. — Gebackene Igel mit Obstsauce oder Kompott.

25. S. Gurkensuppe. — Zander mit Buttersauce. — Gebratene Gans, mit Maronen gefüllt, mit Salat und Apfelmus. — Biskuit-Mehlspeise mit Johannisbeersauce.

Rossolisuppe. — Gebratene Hammelkeule mit Straßburger Kartoffeln. — Holsteinsche Apfelgrütze.

26. M. Crecysuppe. — Braunes Ragout oder Curry von wilden Kaninchen. — Gespickte und gebratene Hirschkeule mit Tomatensalat. — Käsesoufflé.

Suppe mit Rindfleischklößchen. — Schweinskoteletten mit Dämpfkraut und Salzkartoffeln. — Böhmischer Scheiterhaufen.

27. D. Wildbretsuppe. — Karotten mit gebackener Kalbsbrust. — Gebratene Krammetsvögel mit Salat und Kompott. — Bayrische Dampfnudeln mit Weinschaumsauce.

Juliennesuppe. — Preußische Klops mit Kapernsauce und Bratkartoffeln. — Windbeutel mit Obstsauce oder gedämpftem Obst.

28. M. Windsorsuppe. — Krautrouladen mit Fleischfülle. — Schinken mit gemischtem Salat. — Birnenküchel.

Zerfahrene Suppe. — Farcebraten mit Welschkohl. — Flammeri von Maizena oder Mondamin.

29. D. Legierte Suppe mit Kalbsgehirn. — Schleie, blaugesotten, mit Dill- oder Specksauce. — Gebratene Ente mit Bohnensalat. — Rumpudding.

Grießsuppe mit Blumenkohl. — Schnittbohnen mit Pökelzunge. — Käsekeulchen.

30. F. Suppe mit verlorenen Eiern. — Rostbraten mit Reis und Tomatenmarmelade. — Gebratener Fasan mit Kompott und Salat. — Rahmstrauben.

Durchgeschlagene Wurzelsuppe. — Wiener Schnitzel mit Kartoffeln. — Quittenschaum.

31. S. Endiviensuppe. — Taubenfrikassee. — Kalbsnierenbraten mit gemischtem Salat und Kompott. — Pflaumencharlotte.

Einbrennsuppe mit Mehlnocken. — Rindfleisch mit Pilzsauce und kleinen Kartoffelklößen. — Apfel-Eierkuchen.

November

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. S. Muschelsuppe. — Karpfen, blaugesotten, mit Zitronenvierteln. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Englischer Obstpie.

   Selleriesuppe. — Kalbsbraten mit Salat und Kompott. — Zitronatstrudel.

2. M. Chantillysuppe. — Ungarischer Gulasch aus Rind-, Hammel- und Schweinefleisch mit Kartoffelbrei. — Hasenbraten mit Jägerkohl oder Krautsalat und Kompott. — Bananenauflauf.

   Kalbfleischsuppe mit Reis. — Gepökelte Rinderbrust mit Erbsen und Sauerkraut. — Äpfelschmarren.

3. D. Suppe à la Flamande (von durchgeschlagenen Rüben und Kartoffeln). — Matelote von Karpfen und Aal. — Gebratene Haselhühner mit Salat und Kompott. — Nußpudding mit Himbeersauce.

   Nierensuppe. — Spinat mit Setzeiern, Schinken und Bratkartoffeln. — Schwarzbrotpudding mit Rotweinsauce.

4. M. Currysuppe. — Schweinslendchen und Rosenkohl mit Garnierung von Maronen. — Gespickter Hammelrücken mit Tomatensalat. — Omelettenstrudel.

   Französische Wurzelsuppe. — Hasenpfeffer oder Ragout von Hirschfleisch mit Kartoffelbrei. — Grießbeignets mit Kompott.

5. D. Legierte Suppe mit ausgebackenen Kerbelrübchen. — Kalbskoteletten mit Champignons. — Gebratene Poularde oder steirischer Kapaun mit Kompott und gemischtem Salat. — Apfelstrudel.

   Suppe mit Eiereinlauf. — Rinderbraten oder Farcebraten mit Salat von roten Rüben. — Zwetschenknödel, die auch von guten gebackenen Pflaumen gemacht werden können.

6. F. Holländische Käsesuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Karpfen mit polnischer Sauce. — Rehkeule mit Salat und Kompott. — Dukatennudeln mit Krebssauce.

   Spargelsuppe von Büchsenspargel. — Welschkohl mit Hammelsteaks. — Sächsische Quarkkeulchen.

7. S. Jägersuppe von alten Rebhühnern oder wilden Kaninchen. — Gänseleber mit Trüffelsauce. — Ente mit Bohnensalat oder mit Orangensauce. — Maraschinoauflauf.

   Biersuppe. — Gedünstetes Rindfleisch mit Tomaten- oder Sardellensauce. — Schinkennudeln oder Schinkeneierkuchen mit grünem Salat.

8. S. Fleischbrühsuppe mit durchgestrichenen grünen Erbsen (Büchsenerbsen). — Hummerfrikassee. — Gebratener Truthahn mit Bindsalat und Kompott. — Kastanienpudding mit Vanillensauce.

   Suppe mit Eiergräupchen. — Gebratene Gans mit Sauerkraut oder Dämpfkraut und Salzkartoffeln. — Ausgebackene Apfelscheiben.

9. M. Hühnersuppe mit Grießnocken. — Hecht mit Parmesankäse. — Gespickter Kalbsrücken mit französischem Kartoffelsalat und Kompott. — Plinsen mit Zitronencreme.

   Suppe mit Gänseklein. — Schellfisch mit Sardellensauce. — Gebackener Reis mit Pflaumenkompott.

10. D. Tomatensuppe auf englische Art. — Schwarzwurzelgemüse mit Fleischkroketten. — Gebratenes Hirschfrikandeau mit Endiviensalat und Kompott. — Linzer Apfelspeise.

    Portulaksuppe. — Linsen mit Kasseler Rippespeer. — Schwäbische Kartoffelküchel.

11. M. Legierte Grünkornsuppe mit gerösteten Semmelscheibchen. — Gepökelte Zunge mit Meerrettichsauce. — Rebhühner mit gedämpftem Kraut. — Wiener Kaffeeauflauf.

    Fleischbrühsuppe mit gerührten Semmelklößchen. — Hammelkoteletten mit weißen Rüben oder eingelegten grünen Bohnen. — Windbeutel.

12. D. Hechtsuppe. — Makkaronipudding mit Pilzen und gehacktem Schinken oder übriggebliebener Zunge. — Gebratene Gans, mit Äpfeln oder Maronen gefüllt, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln. — Ausgebackene Birnen.

Hagebuttensuppe. — Gekochte Tauben mit Reis und Blumenkohl oder Nudeln. — Rote Grütze.

13. F. Braune Kraftsuppe mit Kartoffelklößchen. — Leipziger Allerlei (von Büchsengemüse) mit gebackener Kalbsmilch. — Rinderbraten à la hussard (Husarenbraten) mit Mixed pickles und gebratenen Kartöffelchen. — Omelettenauflauf (Omelette soufflée) mit Aprikosenmarmelade.

Zerfahrene Suppe. — Bayrische Kalbshaxen mit Salat und Kompott. — Zwiebackmehlspeise.

14. S. Markfuppe. — Zander mit Champignonsauce. — Gebratener Kapaun oder Masthuhn mit Salat und Kompott. — Schwammpudding mit Obst- oder Weinsauce.

Einbrennsuppe mit geröfteten Semmelwürfeln. — Bœuf à la mode mit Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln. — Eierkuchen mit Obstsauce.

15. S. Suppe mit Leberklößchen. — Krammetsvögel mit Madeirasauce. — Westfälischer Schinken mit Kopfsalat und glasierten Kartöffelchen. — Äpfelcharlotte.

Suppe mit Nocken. — Schweinebraten mit Kartoffelklößen und grünem Salat. — Bayrische Kirchweihnudeln.

16. M. Gerstenschleimsuppe. — Teltower Rübchen mit Lammkoteletten. — Gebratene Schnepfe oder Fasan mit Brunnenkresse oder Endiviensalat und Kompott. — Weinstrudel.

Grießsuppe. — Gebackener Fisch mit Sauerkraut und Kartoffeln. — Äpfelspeise.

17. D. Windsorsuppe. — Gebratene Seezungenschnitten mit Sauce tartare. — Gespickter Hasenbraten mit Rhapontika- oder Krautsalat und Kompott. — Rumpudding.

Weinsuppe. — Beefsteaks mit Steinpilzen oder Kartoffelbrei und Mixed pickles oder sauren Gurken. — Arme Ritter mit Obstsauce.

18. M. Selleriesuppe. — Frikassee von Huhn mit Champignons und kleinen Butterklößchen. — Hammelbraten mit Kartoffelsalat. — Dresdner Mehlspeise mit Obst oder Weinsauce.

Pilzsuppe von frischen oder getrockneten Pilzen. — Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln. — Preiselbeerschnitten.

19. D. Karottensuppe. — Rosenkohl mit kleinen Beefsteaks. — Gebratene Ente mit Dämpfkraut oder Bohnensalat. — Zitronenpudding.

Fleischbrühsuppe mit selbstgemachten Nudeln. — Hammelfleisch mit Welschkohl. — Reispudding mit Weinschaumsauce.

20. F. Salepsuppe. — Schellfisch, mit Austern gedämpft, oder gebraten und mit Garnelensauce angerichtet. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Pumpernickelpudding mit Punschsauce.

Juliennesuppe. — Schinken, Backobst und Semmelklöße.

21. S. Italienisches Risotto mit Parmesankäse und Tomatenbrei zu klarer Kraftbrühe. — Hamburger Rauchfleisch mit Erbsen und Sauerkraut. — Gebratene Rebhühner mit Kompott und Selleriesalat. — Gebackener Igel mit Obstsauce.

Suppe mit Rindfleischklößchen. — Klops mit Senfsauce und Bratkartoffeln. — Böhmische Talken.

22. S. Brünner Suppe. — Hummer oder Langusten mit Kräutersauce. — Gebratener Damwildrücken mit Kompott und Salat. — Kabinettspudding.

Rumfordsche Suppe. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Ausgebackene Apfelscheiben.

23. M. Artischockensuppe. — Kalbskoteletten mit Stangenspargel. — Entenbraten mit Salat und Kompott. — Quittenauflauf.

Fleischbrühsuppe mit Hafergrütze. — Karotten mit gebackener Kalbsbrust. — Kartoffelmaultaschen mit Kompott oder Obstsauce.

24. D. Kastaniensuppe. — Karpfen, blaugesotten, mit Essig und Öl oder warmer Sardellenbutter. — Rindslendenbraten mit Salat von japanischem Knollenziest (Stachys) und Kompott. — Schokoladencreme.

Blumenkohlsuppe. — Bratwurst oder Frankfurter Würstchen mit gedämpftem Rotkraut und Kartoffeln. — Plinsen mit Mandelfülle.

25. M. Colbertsuppe mit verlorenen Eiern. — Bombe von Weißkraut mit Kalbfleischfarce und Rebhühnerragout. — Gespickter Hammelbraten mit Rhapontikasalat. — Ausgebackene Aprikosenhälften (eingelegte).

Bohnensuppe von weißen Bohnen. — Fleischpudding mit Sardellensauce und Bratkartoffeln. — Stachelbeergrütze von eingekochten Stachelbeeren.

26. D. Französische Fischsuppe (Nimoise). — Gedämpfte Rehleber mit Madeirasauce. — Pökelbraten mit Sauerkraut. — Apfelauflauf.

Makkaronisuppe. — Saurer Rinderbraten mit Salat von roten Rüben. — Spanische Schnitten.

27. F. Gehirnsuppe. — Kabeljau mit Austernsauce. — Gespickter Kalbsrücken mit französischem Kopfsalat. — Englischer Roly-Poly-Pudding mit Obstsauce.

Warmbiersuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Hecht mit Meerrettich und brauner Butter. — Bayrische Dampfnudeln.

28. S. Schwarzwurzelsuppe. — Grünkohl mit geräucherter Zunge. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Reiskoteletten mit Aprikosengelee.

Graupensuppe mit Bechamel. — Gedämpftes Hammelfleisch mit Serviettenkloß oder gebackenem Kartoffelbrei. — Mehlpudding mit Hagebuttensauce.

29. S. Suppe mit Lebernocken. — Gefüllte Schweinsrippen auf russische Art. — Rehbraten mit Kompott und Salat von sauren Gurken oder Tomaten. — Mandelstrudel.

Spargelsuppe von Büchsenspargel. — Gebratenes Huhn mit Salat und Kompott. — Windbeutel.

30. M. Crecysuppe aus durchgestrichenem Wurzelwerk. — Bœuf à la Mode mit Trüffeln, dazu Makkaroni oder Kartoffelbrei. — Gebratene Krammetsvögel mit Apfelkompott. — Korinthenpudding.

Fleischbrühsuppe mit geriebenem Teig. — Blumenkohl mit Schnitzeln oder Koteletten. — Apfelklößchen.

Für besondere Gelegenheiten im November.

Amerikanisches Festmahl zur Feier des Thanksgiving day.

Austernsuppe. — Turbot mit Hummersauce und Kartoffeln. — Roastbeef mit Champignonsauce, Pataten und grünen Erbsen. — Gebratener Truthahn mit Cranberrysauce. — Mince Pie's. Plumpudding. — Eis, Früchte, Nachtisch.

Martinsschmaus.

Ochsenschwanzsuppe mit Nocken. — Kalbskoteletten mit Blumenkohl oder Spargel. — Zander mit Senfbutter oder Karpfen, blaugesotten, mit gesäuertem Meerrettich. — Gebratene Gans mit Maronenfülle, Sauerkraut und Kartoffeln. — Apfelpudding mit Weinsauce. — Verschiedene Käse, Brot, Butter, Obst, Nachtisch.

Offizielles Diner für eine größere Anzahl von Gästen.

Schildkrötensuppe. — Seezunge mit Austern (à la Normande). — Gedämpfter Rehrücken mit grünen Bohnen. — Hühnerkoteletten mit Champignons. — Straßburger Gänseleberpastete in Aspik. — Fasanen mit Salat und Kompott. — Nesselrodeeis mit geschlagenem Rahm. — Käsestangen oder Butter und Käse. — Obst, Nachtisch.

Größeres Abendessen.

Kaviarschnitten. — Geflügelbrühe in Tassen. — Lachs mit holländischer Sauce. — Schnitzel von Ochsenlende mit Tomatensauce. — Hummerfrikassee. — Gebratene steirische Kapaunen mit Gurkensalat und Kompott. — Russische Charlotte. — Käse, Obst, Nachtisch.

Einfaches Abendessen.

Suppe mit Grießklößchen. — Schleie, blau, oder gebackener Zander. — Rehkeule mit Salat und Kompott. — Walnußspeise oder Eis. — Käse, Obst, Nachtisch.

Dezember

Tägliche Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche.

1. D. Braune Kraftsuppe mit Suppenbiskuit. — Gespickter Karpfen mit Kapern- oder Sardellensauce. — Fasan mit Sauerkraut. — Rosinenstrudel.

   Linsensuppe. — Rindsrouladen mit Bratkartoffeln. — Grießbeignets mit Pflaumenmussauce.

2. M. Hasensuppe. — Kalbsfrikandeau mit Tomatensauce und gebratenen Kartöffelchen. — Hammelbraten mit Mixedpickles und Kompott. — Vanilleauflauf.

   Suppe mit Grießklößchen. — Beefsteaks mit Prinzeßkartoffeln. — Gebackener Reis mit Kompott von getrockneten Aprikosen.

3. D. Taubensuppe. — Fischkoteletten mit gemischtem, in einzelnen Abteilungen auf der Schüssel angerichteten Gemüse. — Kapaun oder gebratene Schneehühner mit Salat und Kompott. — Englischer Roly-Poly-Pudding.

   Kerbelsuppe. — Gebratene Schweinslende mit bayrischem Kraut und Salzkartoffeln. — Semmelpudding mit Obst- oder Weinsauce.

4. F. Krevettensuppe. — Leberpudding mit Kräuter- oder Trüffelsauce. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Äpfelcharlotte.

   Nudelsuppe. — Klops mit Senf- oder Sardellensauce und Bratkartoffeln. — Plinsen mit Kompott.

5. S. Legierte Suppe mit Büchsengemüse. — Märkische Rübchen mit Hammelsteaks. — Rindslendenbraten mit Salat und Kompott. — Markauflauf.

   Weinsuppe mit Sago. — Kalbsbraten mit Kartoffelsalat und Preiselbeerkompott. — Mondaminpudding mit Johannisbeersauce.

6. S. Braune Fleischbrühsuppe mit Butternocken. — Seezunge mit Kapernsauce. — Gebratene Ente mit gedämpftem Kraut. — Zimtstrudel.

   Durchgeschlagene Blumenkohlsuppe. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Böhmische Talken.

7. M. Omelettensuppe. — Kalbskopf-(Mockturtle-)Ragout. — Hasenbraten mit Wurzelsalat und Kompott. — Ausgebackene Birnen.

   Erbsensuppe mit Schweinsohren. — Gedünstetes Rindfleisch mit Tomatensauce und Bratkartoffeln. — Bayrische Dampfnudeln mit Obstsauce.

8. D. Hühnersuppe mit Eiergelee. — Karotten mit Kalbsbrisoletten. — Schinken mit Spinat oder Sauerkraut. — Apfelsinenauflauf.

   Gräupchensuppe. — Gebratenes Hammelrückenstück mit eingelegten Bohnen. — Kartoffelpuffer mit Kompott.

9. M. Holländische Käsesuppe. — Hecht mit Parmesankäse und in Butter geschwenkten Kartoffeln. — Gebratenes Hirschfrikandeau mit Tomatensalat und Kompott. — Rahmmehlspeise.

   Französische Kartoffelsuppe. — Kalbfleischfrikassee mit Reis und Blumenkohl. — Apfelbeignets.

10. D. Gehirnsuppe. — Glasierte Rinderbrust mit Trüffel- oder Kapernsauce. — Gebratene Tauben oder Krammetsvögel mit Salat und Kompott. — Mandelpudding.

    Grünkornsuppe. — Farcebraten mit Roterübensalat oder sauren Gurken. — Quarkmehlspeise.

11. F. Juliennesuppe. — Gedämpfter Welschkohl mit kleinen Bratwürstchen. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Rumauflauf.

    Pilzsuppe. — Gebackener Schellfisch mit Sauerkraut und Kartoffeln. — Makkaroni mit Schinken und Parmesankäse.

12. S. Tomatensuppe. — Hamburger Rauchfleisch mit Meerrettichsauce. — Gebratene Gans mit Dämpf- oder Sauerkraut und Kartoffeln. — Apfelspeise.

    Fleischbrühsuppe mit Semmelklößchen. — Bœuf à la mode mit Salzkartoffeln. — Arme Ritter mit Pflaumenmussauce.

13. S. Suppe mit ausgebackenen Schwarzwurzeln. — Gänseleber mit Trüffeln. — Gebratener Fasan mit Salat und Kompott. — Zitronatpudding.

    Biersuppe. — Gespickter Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Mehlpudding (in der Serviette gekocht) mit Weinsauce.

14. M. Braune Kraftsuppe mit Suppenbiskuit. — Blumenkohl mit Wiener Schnitzeln. — Roastbeef mit Brunnenkressensalat. — Scheiterhaufen.

Selleriesuppe. — Erbsen und Sauerkraut mit Frankfurter Würstchen. — Milchstrudel.

15. D. Weinsuppe mit Perlgraupen. — Zander mit Champignonsauce. — Rehkeule mit Salat und Kompott. — Wiener Mehlspeise.

Suppe mit eingetropften Nudeln. — Schweinebraten mit Kartoffeln und Dämpfkraut. — Äpfelschmarren.

16. M. Suppe mit Leberknödeln. — Taubencurry in Reisrand. — Gebratene Hammelkeule mit Tomatensalat. — Gebackene Igel.

Hagebuttensuppe. — Hirschfleischragout mit Kartoffelbrei. — Preiselbeerschnitten.

17. D. Endiviensuppe. — Stangenspargel (Büchsengemüse) mit Schinken. — Gebratene Ente mit Wurzelsalat und Kompott. — Mohnstrudel.

Suppe mit Makkaroni. — Irish Stew von Hammelfleisch, Rüben, Möhren und Kartoffeln. — Sächsische Käsekeulchen.

18. F. Brünner Suppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Ungarisches Gulasch mit Bratkartoffeln. — Wildschweinbraten mit Cumberlandsauce. — Makronenspeise.

Portulaksuppe. — Saurer Rinderbraten mit Roterübensalat. — Semmelauflauf mit Weinsauce.

19. S. Klare, braune Suppe mit kleinen Kartoffelklößchen. — Hecht mit Teltower Rüben. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Rädergebackenes.

Rumfordsche Suppe. — Grünkohl mit Fleischklößchen (Fleischbouletten) und geschmorten Kartöffelchen. — Eierkuchen.

20. S. Reisschleimsuppe. — Frische Rindszunge mit Kapernsauce und glasierten Kartoffeln. — Gebratener Fasan mit Salat und Kompott. — Quarkstrudel.

Französische Suppe. — Hammelbraten mit Gemüse oder mit Salat und Kompott. — Reisspeise mit Äpfeln.

21. M. Wurzelsuppe mit verlorenen Eiern. — Gedämpfte Krautrouladen mit Fleischfülle. — Hirschbraten mit Salat von japanischem Knollenzieſt (Stachys). — Radetzkyreis.

Mehlsuppe. — Blaugesottene Schleie mit Salzkartoffeln. — Pflaumenmehlspeise von gebackenen Pflaumen.

22. D. Sagosuppe. — Fleischpudding mit Madeirasauce. — Kalbsrücken, mit saurem Rahm gebraten, nebst Salat und Kompott. — Zitronenplinsen.

Französische Kartoffelsuppe. — Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei und Endiviensalat. — Ausgebackene Apfelscheiben.

23. M. Nierensuppe. — Sauerkraut mit Fischragout. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Nußauflauf mit Weinschaumsauce.

Suppe mit Buchweizengrütze. — Gekochter Schinken mit Rapünzchensalat und Kartoffeln. — Reisbeignets.

24. D. Fischsuppe mit Fischklößchen. — Grüne Erbsen (Büchsengemüse) mit gebackener Kalbsmilch und geräucherter Zunge. — Gespickte Hammelkeule mit Salat und Kompott. — Apfelstrudel.

Suppe mit Eiergräupchen. — Karpfen mit polnischer Sauce, Sauerkraut und Kartoffeln. — Bayrische Pavesen.

25. F. (1. Weihnachtsfeiertag.) Königinsuppe. — Steinbutt mit Austernsauce. — Gefüllter Truthahn mit Kompott und Salat. — Englischer Plumpudding mit Arraksauce.

Fleischbrühsuppe mit Butternocken. — Hasenbraten mit Krautsalat und Kompott. — Schokoladencreme.

26. S. (2. Weihnachtsfeiertag.) Ochsenschwanzsuppe mit Blumenkohl. — Geflügelkoteletten mit Trüffelsauce. — Gebratener Rehrücken mit Salat à la Dumas. — Biskuitspeise mit Johannisbeersauce.

Wildsuppe. — Entenbraten mit Salat und Kompott. — Marmeladepudding.

27. S. Klare Suppe mit Parmesanklößchen. — Zungenfrikassee. — Gebratene Gans mit Kastanienfülle. — Kaffeeauflauf.

Suppe mit eingelegtem Spargel. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Apfelsinenspeise.

28. M. Chiffonadesuppe. — Wiener Rostbraten mit geschabtem Meerrettich. — Pökelbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln. — Ingwerpudding.

Suppe mit Entenklein. — Beefsteaks mit Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei. — Hefenklöße mit Obstsauce.

29. D. Durchgeschlagene Suppe von grünen Erbsen. — Makkaronipudding mit Champignons. — Hirschfrikandeau mit Salat und Kompott. — Birnencharlotte.

Tapiokasuppe. — Welschkohl mit gebünstetem Hammelfleisch. — Grießspeise mit Mandeln.

30. M. Suppe mit Markklößchen. — Civet von Hasen oder wilden Kaninchen. — Gebratene Wildente oder Schneehühner mit Wurzelsalat. — Wiener Mandelkoch.

Fleischbrühsuppe mit Sternnudeln. — Gebratene Tauben mit Salat und Kompott. — Sächsische Windbeutel mit Weinschaumsauce.

31. D. Artischockensuppe. — Karpfen auf ungarische Art. — Gebratene Schweinslendchen und gedämpftes Blaukraut mit Kastanien. — Quarkstrudel.

Baumwollsuppe. — Stangenspargel (eingelegter) mit Kalbsschnitzeln und Kartoffeln. — Kartäuserklöße mit Backobst.

Für besondere Gelegenheiten im Dezember.

Weihnachtsessen im Verwandtenkreise.

Braune Kraftsuppe mit Eiergelee und Blumenkohl. — Karpfenmilch als Austern (in Austernschalen serviert). — Karpfen polnisch oder blaugesotten. — Gebratener Kapaun oder Fasan mit Salat oder Kompott. — Apfelpudding. — Pumpernickel mit Käse. — Obst, Lebkuchen.

Weihnachtssouper für eine größere Gesellschaft.

Geflügelsuppe in Tassen mit Kaviarschnittchen oder Ragoutpastetchen. — Zander mit Senfsauce oder Lachs mit Champignonsauce. — Rindslende oder gedämpfter Rehrücken mit Garnierung von gefüllten Tomaten, Rosenkohl, glasierten Kartöffelchen usw. — Hummermayonnaise. — Gebratener Truthahn mit Kastanienfülle, nebst Kompott und Salat. — Ananasbombe oder Nußpudding. — Käsestangen, frisches Obst sowie Knackmandeln, Traubenrosinen, Datteln, Feigen. — Feines Backwerk, Marzipan, Lebkuchen usw.

Vegetarier-Festmahl für die Winterzeit.

Durchgeschlagene Gemüsesuppe mit Grießnocken. — Schwarzwurzeln mit Bratkartoffeln. — Frikassee von Blumenkohl oder Champignons mit leichten Semmelklößchen. — Flache Klöße aus gehackten Gemüsen, Eiern und gestoßenem Zwieback, mit Kartoffelkroketten. — Tomatensalat, Kopfsalat, Rapünzchensalat. — Verschiedenes eingelegtes Kompott, wie Pflaumen, Birnen, Pfirsiche usw. — Schokoladencremetorte. — Schrotbrot, Käse, Obst und Südfrüchte.

Büfett für einen Familienball oder Tanzkränzchen.

Mehrere Schüsseln mit belegten Brötchen (Sardellen, geräuchertem Lachs, Zunge, Schinken, Kalbsbraten, Kaviar, Käse usw.). — Fleischsalat. — Fischsalat. — Gekochter Schinken in Gelee, gebratene Rindslende, kaltes Geflügel, eine Gänseleber- oder Wildpastete. — Mehrere Schüsseln mit zierlich geordnetem kleinen Gebäck, zwei Torten. Dazu als Getränke: Tee, Limonade, Bowle, Punsch.

Silvester-Abendessen.

Austern und Kaviarschnitten. — Geflügelsuppe oder Spargelsuppe. — Seezungen-Matelote (à la Normande). — Lammkoteletten mit grünen Erbsen (Büchsengemüse). — Chaufroid von Fasanen. — Mayonnaise von Lachs. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Ananasspeise. — Champagnergelee. — Gefrorenes. — Käsestangen. — Obst, Backwerk.

Universal-Lexikon der Kochkunst.

Aal, franz. **anguille**, engl. **eel**, lat. **anguilla**. Ein merkwürdiges Tier, halb Fisch, halb Schlange, über welches die Meinungen der Naturforscher noch sehr geteilt und ungewiß sind. Die Ägypter zollten den Aalen göttliche Verehrung und hatten bei den Göttertempeln große Fischbehälter, worin eine Menge Aale gehalten wurden, welche die Priester jeden Tag mit Käse und den Eingeweiden der Opfertiere fütterten. Sie zähmten diese geheiligten Aale förmlich und schmückten sie mit Halsbändern von Gold und Edelsteinen. Bei den Griechen und Römern wurden sie ebenfalls sehr geschätzt, indessen, wie es scheint, mehr als Delikatesse, denn als göttliches Wesen, denn Athenäos, ein griechischer Rhetor, der zu Ende des 2. und Anfang des 3. Jahrhunderts v. Chr. in Alexandrien und Rom lebte und gastronomische Tischgespräche in 15 Büchern schrieb, spricht mit großer Begeisterung über den Aal und nennt ihn eine Tochter Jupiters, was dieses vorzugsweise im Schlamm lebende Tier trotz seines Wohlgeschmacks wohl kaum verdient. — Der Aal lebt in Flüssen, Seen und Teichen und verläßt dieselben zur Laichzeit im Frühjahr, um ins Meer zu wandern, von wo später die junge Brut in großen Scharen in die Süßwasser zurückkommt. Er wird bis $1\frac{1}{2}$ Meter lang, ja, man erzählt von einzelnen noch viel größeren, doch sind so große Aale selten und er erreicht meist nur die Hälfte dieses Maßes, auch schmecken die mittelgroßen Aale besser als die sehr großen, ebenso sind die aus den Flüssen den Teichaalen bei weitem vorzuziehen, die stets einen etwas dumpfigen Geschmack haben, den man ihnen jedoch leicht benehmen kann, indem man sie, lebendig gekauft, drei Tage in einem Gefäß mit frischem Quellwasser läßt und während dieser Zeit mit Gerstenkörnern füttert, die man in Rotwein aufgequellt hat. Ihre Farbe ist dunkelgrün, blauschwarz oder graugelb, mit weißem Bauch; die Fangzeit ist vom April an bis zum September, doch ist ihr Geschmack in der Zeit vom Juni bis August am feinsten. Das Fleisch des Aales ist zart und sehr fett, deshalb auch schwer verdaulich und nur für einen guten Magen ratsam. Er hat ein sehr zähes Leben und man tötet ihn gewöhnlich, indem man ihn mit einem Tuch unterhalb des Kopfes faßt und diesen mehrmals heftig gegen die scharfe Kante des Küchentisches anschlägt, indessen ist dies eine ziemlich beschwerliche Methode; leichter, rascher und bei weitem bequemer ist folgendes Verfahren: Man gießt in einen Eimer oder großen Topf $\frac{1}{2}$ Liter gewöhnlichen Weineissig, fügt 250 Gramm Salz hinzu, legt den Aal hinein und deckt das Gefäß rasch mit einem beschwerten Deckel zu. Der Aal ist unter starken Bewegungen in einigen Minuten tot, hat eine blaue Farbe angenommen und ist von allem Schleim befreit, bewegt sich auch beim Ausnehmen nicht mehr und das Fleisch wird beim Kochen etwas fester als gewöhnlich, während es eher an Wohlgeschmack gewinnt. Man umbindet den Fisch nun mit einem Bindfaden, hängt ihn an einem Haken auf und häutet ihn ab, nachdem man unterhalb des Kopfes die Haut mit einem scharfen Messer ringsherum eingeschnitten hat. In England bedient man sich hierbei einer bessern Methode: Man hält den getöteten Aal eine Weile über ein Holzkohlenfeuer, wodurch die Haut zusammenschrumpft, so daß man sie leicht abstreifen kann; dabei brät das überflüssige Fett aus und das Fleisch wird wohlschmeckender und leichter verdaulich. Kleine Aale häutet man nicht, sondern reibt sie nur tüchtig mit Asche oder Salz ab.

Aal in Aspic. Man wählt hierzu einen recht großen Aal oder zwei mittelgroße, schlachtet sie, reibt sie mit Salz ab und schneidet sie in Stücke, die man in Wasser mit dem vierten Teil Weineissig, sowie Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürz und Pfefferkörnern weichkocht, während man gleichzeitig etwa ein halbes Schock Krebse in Salzwasser kocht, von denen dann die Schwänze ausgebrochen werden. Ist der Aal weich, so nimmt man ihn aus der Brühe und zieht die Haut von den Stücken, die man in Hälften teilt und von der Mittelgräte befreit. Die Brühe kocht man noch bis zu einem reichlichen Liter ein, klärt sie mit dem Eiweiß von vier Eiern und vermischt sie mit einem Viertel-Liter Weißwein, worin 25 Gramm weiße Gelatine aufgelöst sind, worauf man sie an einem warmen Orte stehen läßt. Hierauf nimmt man eine irdene

oder Porzellanform, bestreicht sie mit Provenceröl, gießt $^1/_2$ Centimeter hoch von der Brühe hinein, läßt diese auf Eis beinahe erstarren und legt dann zierlich geordnet ausgezackte Citronenscheiben, Krebsschwänze, Scheiben von hartgekochten Eiern, der Länge nach zerschnittene Pfeffergurken, eingemachte junge Bohnen, Kapern und dergl. darauf, was man wieder mit einem Teil der Brühe übergießt. Ist dieselbe abermals starr geworden, so legt man nun erst die Aalstücke und die übrigen Krebsschwänze darüber, gießt die vorher ausgekühlte Brühe darauf, so daß die Form nicht ganz bis zum Rande angefüllt ist, und läßt das Ganze auf Eis ein bis zwei Stunden ruhig stehen, worauf man es auf eine Schüssel umstürzt.

Aal-Bastion. Ein feines kaltes Gericht für ein elegantes Abendessen, ein Buffet oder ein Herrenfrühstück. Man schneidet den eben getöteten Aal auf, ohne ihn von einander zu trennen, löst das Rückgrat heraus, füllt ihn mit einer beliebigen Farce, etwa von Zunge, Trüffeln und Wild oder dergl., bindet ihn mit Bindfaden zusammen und läßt ihn in Fleischbrühe mit Wurzelwerk weichkochen, dann kalt werden, worauf man ihn in Stücke schneidet und mit einem Gelée glasiert. Inzwischen bereitet man sich einen Sockel oder eine Unterlage von Reis, den man in Salzwasser kocht, dann zerstampft und in einer Form erkalten läßt, bestreicht diesen Reissockel mit Kräuterbutter, legt die Aalstücke zierlich darauf, verziert sie mit Seezungen-Filets oder anderem ausgegräteten Fisch und garniert das Ganze mit Gelée.

Aal, in Bier gekocht. Ist der Aal groß, so häutet man ihn ab; nimmt man dagegen mehrere kleine Aale, so reibt man sie bloß mit Salz ab, wäscht sie, legt sie in ein Kasserol, thut Salz, einige kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürzkörner dazu und gießt so viel helles leichtes Bier darüber, daß der Aal damit bedeckt ist. Über raschem Feuer und gut zugedeckt läßt man den Aal weichkochen, schäumt ihn öfters ab, thut zuletzt noch ein Stück frische Butter hinzu, rührt fleißig vom Grunde auf und quirlt vor dem Anrichten noch etwas Kartoffelmehl an die Sauce.

Aal in Biersauce. Hierzu bereitet man sich zuerst eine Sauce, indem man 1 Liter leichtes Braunbier mit einigen Schwarzbrotrinden, 2 Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etwas Citronenschale und einem reichlichen Löffel Salz $1^1/_2$ Stunden tüchtig kochen läßt und dann durch einen Durchschlag gießt. Die kleinen Aale, welche man inzwischen aufgeschnitten und gereinigt hat, teilt man in Stücke, legt diese in die Sauce und setzt sie wohlzugedeckt in die Kochröhre; beginnt die Sauce wieder zu sieden, so fügt man noch 50—60 Gramm frische Butter hinzu, läßt alles eine halbe Stunde gelinde kochen und giebt es mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Aal, blaugesotten. Nachdem der Fisch getötet und ausgenommen ist, reibt man ihn tüchtig mit Salz ab, schneidet ihn in Stücke, blaut dieselben mit heißem Essig und läßt sie in siedendem Wasser einmal aufkochen, worauf man sie in ein anderes Gefäß thut, Wasser zugießt, viel Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Gewürz, Salbeiblätter, Thymian und Estragon hinzufügt und eine Viertelstunde langsam kocht. Dann richtet man die Aalstücke mit einer Garnierung von Citronenscheiben und frischer Petersilie auf einer Schüssel an und giebt dazu bloß Essig und Öl, oder auch eine Citronen-, Kapern- oder Meerrettig-Sauce.

Aal à la bonne femme, s. v. w. gedämpfter Aal.

Aal à la bourgeoise, s. v. w. gebratener Aal mit Tomaten-Sauce.

Aal à la crème. Zwei mittelgroße Aale werden zerschnitten, mit siedendem Wasser übergossen, dann in ein Casserol gelegt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und mit süßem Rahm übergossen, worauf man etwas Citronenschale hinzufügt und den Aal langsam eine Viertelstunde dämpft. Man richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an, verkocht die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze, schärft sie mit Citronensaft ab und gießt sie über den Fisch.

Aal, auf englische Weise zubereitet. Nachdem der Aal gehäutet und gereinigt ist, schneidet man ihn in Stücke, läßt aber den Kopf und Schwanz weg und kocht ihn in einem vorher zubereiteten Fischsud von 3 Liter Wasser, $^1/_2$ Liter Weinessig, einem Theelöffel Salz, einer Zwiebel, Pfefferkörnern und Muskatblüte etwa eine Viertelstunde lang. Dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn ablaufen und noch fast ebenso lange in Anchovis-Butter mit gewiegter Petersilie und etwas Citronensaft anziehen, ohne ihn zum Kochen kommen zu lassen.

Aal-Filets, à la Bordelaise. Dieses feine Gericht wird bereitet, indem man einen abgezogenen Aal der Länge nach spaltet, von der Mittelgräte befreit und mit Weißwein, Pfeffer, Salz, Zwiebelscheiben und Petersilie weichkocht, dann ablaufen läßt, in Streifen schneidet, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet und mit der durchgestrichenen, etwas verdickten und mit Anchovis-Butter und Cayenne-Pfeffer gewürzten Sauce übergießt.

Aal-Filets mit Hechtklößchen. Man bereitet die Aal-Filets in derselben Weise wie oben beschrieben und ordnet sie auf der Schüssel abwechselnd mit kleinen Klößen von gehacktem, weichgekochten Hecht, die man mit Trüffeln oder Champignons und Sardellenbutter würzt und zuletzt mit Champignon- oder Anchovis-Sauce übergießt.

Aal-Filets mit Piment-Sauce. Ein Gericht, welches man in den feinen Restaurants in Amerika häufig zu essen bekommt; die auf obige Art vorbereiteten Aal-Filets werden in zerlassene Butter getaucht und auf dem Rost gebraten, worauf man sie mit der Brühe, worin sie gekocht haben und die noch stark mit Piment gewürzt wird, übergießt.

Aal-Fricassée. Der gehäutete und in Stücke zerschnittene Aal wird zuerst außen und innen mit Salz bestreut, mit Essig beträufelt und so eine Stunde lang stehen gelassen; dann wischt man ihn gut ab, legt ihn in hellgebräunte Butter nebst etwas Sellerie und Thymian, einer kleinen Zwiebel, weißem Pfeffer und Gewürzkörnern, läßt ihn eine Viertelstunde darin dämpfen, rührt eine Messerspitze voll Mehl in etwas Weißwein und Wasser, gießt dies über den Aal, drückt den Saft einer halben Citrone darauf, fügt einige frische oder eingelegte Champignons hinzu und zieht die Sauce, sobald der Aal weich ist, mit zwei bis drei Eidottern ab.

Aal-Galantine. Man tötet einen großen Aal, häutet denselben aber nicht, schneidet den Kopf und das dünne Ende davon ab, öffnet ihn der Länge nach, beseitigt vorsichtig die Mittelgräte und schneidet einen Teil des Fleisches heraus, welches man mit zu der Farce verwendet, die außerdem aus Hechtfleisch, Speck, Trüffeln, Semmelpanade und dem nötigen Gewürz besteht (s. Farce, Fisch-). Mit dieser Farce füllt man den Aal, näht die Haut sauber darüber zusammen, hüllt den Fisch in ein Tuch, umschnürt dasselbe mit Bindfaden und läßt die Galantine zwei Stunden langsam in einem Fischsud kochen. Hierauf wird sie aus dem Sud genommen, abgetropft, von der Umhüllung befreit und pyramidenförmig um eine Kuppelform gewunden, wo man sie auskühlen und steif werden läßt, um sie danach rasch herunterzuheben und auf einen ähnlich geformten Fett-Sockel oder eine passende Schüssel zu legen. Man zieht nun behutsam die Faden aus der Naht, befestigt den besonders gekochten Kopf des Aales oben daran und verziert die Galantine mit Montpellierbutter, die man durch eine steife, unten abgeschnittene Papiertüte darauf spritzt. Ringsherum kommt eine Garnitur von Gelée und hartgekochten Eiervierteln, während eine pikante Mayonnaise-Sauce nebenbei gereicht wird.

Aal, gebacken. Hierzu wählt man einen großen, schönen Aal, häutet ihn, schneidet ihn in Stücke, kocht dieselben in siedendem Salzwasser einmal auf und läßt sie dann auf einem Sieb ablaufen, worauf man sie in zerquirlte Eier taucht, in Mehl oder geriebenem Weißbrot umwendet und in heißer Butter rasch schön gelbbraun bäckt. Man serviert dieses Gericht mit Citronenscheiben oder einem grünen Salat, auch kann man eine Rémouladen-Sauce dazu geben.

Aal, gebraten. Man häutet und reinigt einen großen Aal, zerschneidet ihn aber nicht, sondern rollt ihn ganz zusammen und bindet ihn mit Bindfaden oder durchsticht ihn mit kleinen Holzspießen, um ihn fest zusammengerollt zu erhalten. Nachdem ein großes, flaches Kasserol mit Butter bestrichen worden, legt man den Aal hinein, thut einige Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben hinzu, ebenso etwas Estragon und Thymian, träufelt Citronensaft oder feinen Kräuteressig darauf, begießt ihn öfters mit der Sauce und brät ihn so langsam, richtet ihn dann zierlich auf einer Schüssel an und giebt eine Austern- oder Tomaten-Sauce dazu. — Oder man zerteilt den abgezogenen und gereinigten Fisch in Stücke, reibt dieselben mit Salz und Pfeffer ein, bindet sie in gewaschene, mit Butter bestrichene Weinblätter und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne mit etwas Butter, beträufelt sie dann nach dem Beseitigen der Blätter mit Citronensaft und giebt sie zu Tisch.

Aal, gedämpft. Man läßt den gereinigten, in Stücke zerteilten und mit Citronensaft, Pfeffer und Salz gewürzten Aal eine Stunde liegen, trocknet dann die Fischstücke ab, ordnet sie in einer starken Steingutschüssel, belegt sie mit einigen Citronenscheiben, streut etwas Salz und geriebene Semmel darüber, gießt $^1/_4$ bis $^1/_2$ Liter Fleischbrühe in die Schüssel und stellt sie fest zugedeckt auf einen Ziegelstein in den Ofen, wo der Aal eine Stunde langsam dämpfen muß, um dann mit Kopfsalat und Salzkartoffeln angerichtet zu werden.

Aal in Gelée hat zwar Ähnlichkeit mit dem Aal-Aspic, ist aber in der Zubereitung dennoch verschieden, jedenfalls weniger mühsam herzustellen. Zunächst kocht man vier gut geputzte Kalbsfüße einige Stunden lang, schöpft alles Fett von der Brühe ab und gießt diese durch. Dann teilt man zwei abgezogene Aale in Stücke, schneidet die Flossen ab, begießt die Stücke mit warmem Essig, läßt sie in ungesalzenem Wasser einmal aufkochen, legt sie in ein Kasserol mit einigen Chalotten, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Salz, Pfefferkörnern, etwas Petersilie, Thymian und Basilicum und gießt soviel Weinessig dazu, daß der Aal eben damit bedeckt ist. Wenn dies eine Viertelstunde langsam gekocht hat, nimmt man den Aal heraus, gießt die abgefettete Brühe durch ein feines Sieb, fügt die Brühe von den Kalbsfüßen und das zu Schaum geschlagene Eiweiß von vier Eiern hinzu, läßt Alles zusammen noch einmal aufsieden und streicht es durch einen Geléebeutel in eine beliebige Form, etwa in Gestalt eines Fisches, einer Melone oder sonst dergleichen, legt die Aalstücke hinein, halbe Citronenscheiben, oder Oliven dazu und läßt es kalt werden, worauf man die Form mit einem warmen Tuche umhüllt und auf eine Schüssel umstürzt. Gewöhnlich giebt man eine Rémouladen- oder Mayonnaisen-Sauce dazu (s. d.).

Aal, geräucherter, oder **Spickaal.** Man benutzt denselben, namentlich in Norddeutschland, als Zuspeise zu einigen Gemüsen, vorzugsweise zu jungen, grünen Erbsen. Zu diesem Zweck wäscht man ihn gut, schneidet ihn in Stücke, zieht die Haut ab, pfeffert ihn ein wenig, wendet ihn in Ei und Semmel und bäckt oder brät ihn in Butter hellbraun. — Weit schmackhafter als der geräucherte Aal, den man gewöhnlich zu kaufen bekommt, kann man sich denselben in fischreichen Gegenden selbst herstellen. Zu diesem Zweck zerschneidet man einen großen, starken, abgezogenen und ausgenommenen Aal in zwei Teile, reibt dieselben mit einer Mischung von 10 Gramm Salpeter und einer Handvoll Salz tüchtig ein, läßt den Fisch 4—6 Tage an einem kühlen Ort liegen, schiebt ihn in einen weiten, gutgereinigten Darm oder näht ihn in einen solchen

ein, hängt ihn 8—10 Tage in kühlen Rauch, beseitigt den Darm hierauf und kocht den Aal 5—6 Minuten in siedendem Wasser, um ihn zu Sauerkraut, Kohl u. dergl. aufzutischen.

Aal, geräucherter, in Weißbier. Der gewaschene und zerschnittene Aal wird mit etwas Salz, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, Citronenschale, einigen Citronenscheiben, Schwarzbrotrinden, einer Chalotte und einem nußgroßen Stück Butter in ein Kasserol gethan, darüber frisches Weißbier gegossen und der Fisch so lange darin gekocht, bis er weich ist.

Aal, gespickter. Ein großer Aal wird abgehäutet, vorsichtig mit kleinen Streifen von Sardellen, Pfeffergurken und Trüffeln gespickt, kranzförmig zusammengerollt und mit Bindfaden gebunden. Vorher schon hat man einen Liter Weinessig mit Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, Pfefferkörnern und Gewürzen eine Zeit lang kochen lassen, worein man dann den Aal legt und fest zugedeckt weich dämpfen läßt. Beim Anrichten wird er mit einer Tomaten-Sauce (s. d.) übergossen.

Aal, gestovt, auf holländische Art. Ein nicht zu dicker, wohlgereinigter Aal wird in fingerlange Stücke geschnitten, die man nebeneinander in ein Kasserol legt, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Wasser übergießt und langsam gut zugedeckt gardämpft.

Aal à la maître d'hôtel. Eine in Frankreich übliche, sehr einfache Art der Zubereitung; nachdem der Aal abgehäutet und ausgewaschen ist, schneidet man ihn in schräge Stücke, die man etwa fünf Minuten in Salzwasser kochen läßt, dann richtet man sie auf einer Schüssel an, übergießt sie mit einer warmen Sauce à la maître d'hôtel (s. d.), welche mit Citronensaft abgeschärft wird, und giebt Kartoffeln dazu.

Aal à la maréchal, s. v. w. gebackener Aal mit Robert-Sauce, s. d.

Aal, mariniert. Der Aal wird abgestreift, zwei Stunden in Wasser, dann noch eine Stunde in Salz gelegt, zerschnitten und gut abgewischt; hierauf gießt man in eine flache Pfanne etwas Provenceröl, brät den Aal darin durch, legt ihn auf ein Tuch oder Papier und läßt ihn erkalten. In einem Kasserol kocht man 1 Liter Weinessig mit Pfefferkörnern, Gewürz, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, mehreren Chalotten und dem in der Pfanne zurückgebliebenen Öl über eine Viertelstunde durch, läßt die Marinade auskühlen und gießt sie dann über die in einem Topf oder einer Terrine aufgeschichteten Aalstücke.

Aal à la matelote. Ein in Frankreich sehr beliebtes Gericht, wozu man auch Karpfen mit zu verwenden pflegt. Der Aal wird gehäutet, der Karpfen geschuppt und beide zerschnitten und gesalzen. Inzwischen läßt man in einem großen Kasserol 10—15 kleine Zwiebeln in Butter bräunen, rührt einige Löffel Mehl dazu, gießt $1\frac{1}{2}$ Liter Rotwein hinein und fügt Salz, Pfeffer, ein Bouquet Küchenkräuter und eine Zehe ungeschälten Knoblauch bei, läßt Alles 20 Minuten dämpfen, thut dann erst die Aalstücke und nach einer Viertelstunde die Karpfenstücke, sowie ein Weinglas voll Cognac hinzu, mit denen man es abermals eine Viertelstunde schmoren läßt, worauf man die Matelote anrichtet.

Aal-Mayonnaise. Dieselbe gilt als eine vortreffliche Schüssel für ein elegantes Abendessen oder das Buffet bei einem feinen Thé dansant. Ein bis zwei Aale werden ausgenommen, gewaschen und mehrere Stunden eingesalzen stehen gelassen, dann aus Haut und Gräten gelöst, in dünne Streifen geschnitten und entweder einige Minuten lang in Wasser mit Gewürzen weichgekocht oder noch besser in Provenceröl mit Citronensaft und etwas Pfeffer eine Weile gedünstet. Den Kopf, die Haut und die Gräten kocht man mit einigen kleinen Zwiebeln, Salz, Gewürzen und etwas Wasser, gießt diese Brühe dann durch, stellt sie kalt und benützt sie zu folgender Mayonnaisen-Sauce. In zwei frische Eidotter rührt man mit einem Holzlöffel nach und nach einen Theelöffel voll Salz, dann allmählich eine kleine Obertasse voll Provenceröl, einen halben Liter geschmolzenes Gelée von Kalbsfüßen und einige Löffel voll von der Fischbrühe. Diese Sauce verdickt man, indem man einen Löffel voll Provenceröl über dem Feuer mit Mehl verrührt und mit einem Löffel voll von der Aalbrühe einmal aufkochen läßt; wenn dies erkaltet ist, rührt man es ebenfalls zu der Sauce und würzt dieselbe mit weißem Pfeffer, Salz, Citronensaft und feinem Essig. Die Aalscheiben arrangiert man auf einer Schüssel abwechselnd mit Schnitten von geräuchertem Lachs und gekochter Pökelzunge, füllt den inneren Raum der Schüssel mit der Sauce und garniert den Rand mit Sardellen, Krebsschwänzen, Kapern und Champignons.

Aal in Papierkästchen. Eine Zubereitungsweise, wie sie nur in vornehmen Häusern üblich ist, wo dieses Gericht eine sehr pikante Zwischenspeise abgiebt. Ein großer Aal wird gut gereinigt, in fingerlange Stücke geschnitten und in einer Marinade von Weinessig, Gewürzen und Kräutern weichgedünstet. Ebenso kocht man 250 Gramm Reis in guter Bouillon weich und schmort einige Champignons, Chalotten und Petersilie, die man fein unter einander gewiegt, in Butter. Dann bestreicht man ein großes, längliches oder viereckiges Papierkästchen von allen Seiten gut mit Provenceröl, läßt es im lauwarmen Ofen trocknen, belegt dessen Boden mit Reis, darüber eine Schicht Aalstücke, die man mit dem Gemengsel von Champignons u. s. w. bestreut, dann kommt wieder Reis, Aal und Champignons und zuletzt oben eine Lage Reis, den man mit Krebsbutter betropft und mit geriebener Semmel bestreut, worauf man das Ganze eine halbe Stunde lang auf einem Dreifuß in eine Backröhre stellt und endlich über einer gebrochenen Serviette auf einer Schüssel anrichtet.

Aal in Papilloten. Hierzu benützt man geräucherte Aale, so groß und frisch als möglich, schneidet sie in mäßig große Stücke, die man von

Haut und Gräten befreit, hackt gekochte Champignons, Kapern, Sardellen, Petersilie, Chalotten und Citronenschale fein durch einander, wendet die Aalstücke erst in geschmolzener Butter, dann in diesem Gemengsel um, wickelt sie in buttergetränktes Papier, brät sie auf dem Rost von beiden Seiten und richtet sie in den Papilloten (Papierkrausen) an.

Aal-Pastete. Nachdem man einen mittelgroßen Aal getötet, häutet man ihn ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn, schneidet ihn in Stücke von 6 Centimeter Länge, wirft den Kopf weg, grätet die Stücke aus, würzt das innere Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer und schwenkt sie mit 2 Löffeln voll gehackter, in Butter gelb geschwitzter Chalotten zehn Minuten über dem Feuer. Dann streut man 5—6 Löffel gehackter Champignons darüber, gießt ein wenig Madeira und 4 Löffel Fleischglace an, fügt ein Kräuterbündelchen hinzu und dünstet die Fischstücke allmählich weich, um sie später bei Seite zu stellen und erkalten zu lassen. Man belegt nun eine Pastetenform mit Blätterteig, streicht sie mit einer Schicht Fischfarce (s. Farce) von Hechtfleisch aus und schichtet die Aalstücke mit den Champignons hinein. Der darüber gelegte Teigdeckel wird gut mit den Rändern verbunden, oben darauf beliebig verziert, mit Eigelb bestrichen, die Pastete $1^1/_2$ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken und auf einer Schüssel angerichtet, wonach man den Deckel ringsherum aufschneidet, einige Löffel kräftige braune Champignon-Sauce hineingießt und die Pastete zu Tisch giebt. — Oder der Aal wird abgestreift, der Kopf abgeschnitten, das Eingeweide herausgezogen, der Fisch in zweifingerbreite Stücke zerschnitten, das Rückgrat ausgelöst und die Stücke eine Stunde lang mit Pfeffer, Salz und Citronensaft mariniert. Mittlerweile stellt man eine Fischfarce her, indem man einen Karpfen, Hecht oder Zander aus Haut und Gräten löst und das Fleisch sehr fein wiegt, vier Milchbrote in Milch weicht, wieder ausdrückt und mit dem Fischfleisch in einem Reibenapf mit der Keule zerrührt, wozu noch einige auf dem Reibeisen geriebene Chalotten, vier Eidotter, etwas Muskatnuß, Pfeffer, Sardellenbutter, geriebener Parmesankäse und in Butter geschwitzte feine Kräuter kommen, worauf man die Aalstücke innen mit der Farce füllt, dicht nebeneinander in ein Kasserol legt und in einer Brühe von zur Hälfte Weißwein, zur Hälfte Bouillon mit einigen Chalotten, einer Zwiebel, feingeschnittenem Wurzelwerk, Kräutern und Gewürzen weichkocht. Dann legt man sie vorsichtig mit einer Schaufel in die zuvor auf einer Schüssel vorbereitete, blind abgebackene Pastete von Blätterteig (s. Pastete), gießt etwas von der dick mit Jus und Wein eingekochten Fischbrühe darüber, fügt auch wohl ein Ragout von Champignons, Fischklößchen und Krebsschwänzen dazu, deckt den Deckel von Blätterteig darauf und giebt sie mit einer nebenbei servierten Kapernsauce zu Tisch.

Aal à la poulette. Eine Zubereitungsart dieses Fisches, welche der feineren französischen Küche angehört und zu den Eingangsgerichten oder Entrées bei einem größeren Mittagsessen gerechnet wird; die Benennung rührt jedenfalls daher, weil man dabei fast in gleicher Weise wie bei einem Hühner-Fricassée verfährt. Nachdem der Aal gehäutet und in Stücke geschnitten ist, thut man letztere fünf Minuten lang in ein Kasserol mit kochendem Wasser, in das man zwei Eßlöffel voll Weineſſig gegossen, dann nimmt man sie heraus und läßt sie abtropfen. Hierauf schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter nur ganz hellgelb, fügt zwei Tassen starker Fleischbrühe und ein Weinglas voll Weißwein hinzu und rührt dies, bis es kocht, würzt es mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, zwei Chalotten und einigen frischen Champignons, legt die Aalstücke hinein, läßt alles zusammen eine halbe Stunde langsam kochen, schöpft das Fett ab, verdickt die Sauce mit zwei Eidottern, drückt den Saft einer Citrone hinein und giebt auf.

Aal à la Provençale, s. v. w. gebackener Aal mit Rémouladen-Sauce.

Aal-Ragout. Man tötet den Aal, streift ihn jedoch nicht ab, nimmt ihn aus, schneidet ihn in dreifingerbreite Stücke, salzt dieselben, läßt sie eine Stunde lang stehen und wäscht sie dann sorgsam ab, übergießt sie mit kräftiger, wenig gesalzener Fleischbrühe, in die man mehrere zerschnittene Champignons, ein Lorbeerblatt, eine kleine Zwiebel und einige Gewürzkörner wirft, und läßt sie darin völlig weichkochen, worauf man die Aalstücke herausnimmt und in einer Schüssel warm erhält. Die Brühe wird durchgegossen und nur die Champignons darin gelassen; hierauf rührt man zwei Eidotter, einen Löffel Mehl, ein Stück frischer Butter nebst etwas Citronensaft und ein wenig gestoßener Muskatblüte zu einem festen Teig, den man in der Aalbrühe langsam zerkochen läßt und zerquirlt, so daß die Sauce glatt und etwas dicklich wird, legt längliche Klößchen von Fischfarce (s. d.) hinein, die höchstens fünf Minuten lang kochen dürfen, gießt die Sauce vorsichtig unter fortwährendem Schütteln, um das Gerinnen zu verhüten, über die Aalstücke, welche man zuvor mit Kapern bestreut, und serviert das Ragout, indem man es mit Blätterteig-Fleurons garniert.

Aal à la reine. Man läßt zwei Liter Wasser mit einer reichlichen Obertasse Weineſſig, einem Theelöffel Salz, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und einem Stück Muskatblüte eine Stunde lang kochen, legt die abgehäuteten Aalstücke dann hinein und siedet sie langsam weich, nimmt sie heraus, trocknet sie ab, legt sie in zerschmolzene Butter mit feingehackter Petersilie, gehackten Champignons und etwas Citronensaft und läßt sie so zehn Minuten heiß stehen, ohne daß sie kochen, worauf man sie in dieser Sauce serviert.

Aal, auf römische Art. Fünf bis sechs junge, dünne Aale werden getötet, abgehäutet und in Stücke geschnitten, wobei man die Köpfe beseitigt. Dann röstet man eine feingehackte Zwiebel in frischer Butter, thut die Aalstücke hinzu, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und schwenkt sie so lange über hellem Feuer, bis die Feuchtigkeit etwas eingekocht ist. Man vermischt die Fischstücke nun in einem tieferen Kasserol mit $^1/_2$—$^3/_4$ Liter aus-

gehülster junger grüner Erbsen, fügt ein Büschel Petersilie und noch eine Prise Salz bei, deckt das Kasserol fest zu, stellt es über gelindes Kohlenfeuer, belegt den Deckel ebenfalls mit einigen glühenden Holzkohleu und läßt das Gericht langsam gar dünsten. Zuletzt legiert man die Brühe mit einem Stückchen in Mehl gerollter Butter, nimmt die Petersilie heraus und giebt auf. Diese Art, den Aal zu bereiten, ist in Rom sehr üblich, wie denn die Tiber-Aale wegen ihres Wohlgeschmacks besonders berühmt sind, doch läßt sich das Gericht überall in ähnlicher Güte herstellen, wenn man junge, zarte Aale dazu verwendet.

Aal, auf dem Rost gebraten. Man häutet, reinigt und zerschneidet den Fisch, macht mehrere Einschnitte in die Stücke und läßt sie mit etwas Salz, Pfeffer, Citronensaft und Provenceröl zwei Stunden lang marinieren, dann steckt man sie an kleine Holzspieße, brät sie auf einem Rost und serviert sie mit Citronenstücken und Kapern oder mit einer Sardellensauce. — In Frankreich verfährt man auf andere Art, indem man die Aalstücke in einem Kasserol erst etwa zwei Minuten lang in heißer Butter wendet, sie dann in eine tiefe Schüssel legt, einen Löffel feines Öl darüber gießt und Petersilie, feine Kräuter, Champignons, eine Chalotte, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, alles zusammen fein gehackt, dazuthut, worin der Aal drei Stunden liegen bleibt, worauf man ihn in Semmelkrume wendet, auf dem Rost brät und mit einer Sardellensauce serviert.

Aal in Rotwein. Der abgehäutete, zerschnittene Aal wird gesalzen und eine Stunde liegen gelassen, dann sorgsam abgewaschen und in ein Kasserol gethan, worin schon vorher zwei Liter Rotwein mit einigen Citronenscheiben, mehreren kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken, Pfefferkörnern, einem Kaffeelöffel voll Salz und einem nußgroßen Stück Zucker eine halbe Stunde gekocht haben. Wenn der Aal weich ist, nimmt man ihn heraus, verdickt die Sauce mit in Butter geschwitztem Mehl oder zwei Eidottern, gießt sie durch und giebt sie über dem Fisch auf.

Aal-Roulade. Man streift einen großen Aal ab, schneidet Kopf und Schwanz weg und den Rücken des Fisches der Länge nach auf, beseitigt die Eingeweide und löst die Mittelgräte heraus, salzt ihn tüchtig und läßt ihn einige Stunden liegen, dann wäscht und trocknet man ihn, hackt 4—5 hartgekochte Eier, einige Sardellen, Petersilie, Kapern und Chalotten recht fein, belegt ihn inwendig damit, rollt ihn von oben bis unten recht fest zusammen, umschnürt ihn mit Bindfaden, wickelt ihn in eine Serviette, die man abermals umschnürt, und kocht ihn dann in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden langsam weich, läßt ihn in der Brühe auskühlen, legt ihn auf eine Schüssel und deckt ein beschwertes Brett darüber. Hierauf entfernt man Serviette und Bindfaden, schneidet ihn in dünne Scheiben, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet, mit halberstarrtem Aspic bestreicht und mit Essig und Öl oder einer Rémoladensauce serviert. Auch kann man die Roulade-Scheiben mit Sardellen, Kapern und Citronenscheiben garnieren und mit einem säuerlichen Kalbsfuß-Gelée übergießen.

Aal, auf russische Art. Der Fisch wird nicht gehäutet, sondern mit Salz abgerieben, ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerschnitten, die man mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Zwiebel und Lorbeerblättern bestreut und über eine Stunde so stehen läßt. Setzt man ihn zum Kochen an, so gießt man nur so viel Wasser dazu, daß er gerade davon bedeckt wird, läßt ihn eine Viertelstunde darin sieden und fügt dann eine Hand voll zerschnittenen Schnittlauch, sowie einige feingeschnittene Sellerieblätter hinzu, womit er noch eine weitere Viertelstunde kochen muß, worauf man ihn herausnimmt und mit Essig übergossen serviert.

Aal mit Salbei geröstet. Die gehäuteten Aalstücke werden gut gewaschen, abgetrocknet, mit Citronensaft beträufelt, mit Pfeffer und Salz, etwas Mehl und geriebener Semmel bestreut, dann jedes Stück an ein Holzspießchen gesteckt, an dem man vorher ein Sträußchen Salbei befestigt, so daß dieses auf das Aalstück zu liegen kommt. In einer kleinen Bratpfanne läßt man 250 Gramm Butter heiß werden, legt die Holzspieße mit dem Fisch quer oben darauf, begießt sie fleißig mit der Butter und röstet sie so eine halbe Stunde, worauf man sie als eine feine Beilage zu grünen Erbsen, Teltower Rüben, Rotkraut oder anderen Gemüsen giebt.

Aal mit polnischer Sauce. Man kocht den in Stücke zerteilten Aal 20 Minuten in einem Fischsud von 2 Liter Wasser, Pfefferkörnern, Gewürz, Salz, Citronenschale, zwei Zwiebeln, einem eigroßen Stück Butter und einem Büschel Salbei weich, dann röstet man einige Löffel Mehl in 125 Gramm Butter, thut wieder Salz, Pfefferkörner, Citronenschale, Gewürz, Lorbeerblätter, Chalotten und etwas Thymian, Basilicum und Estragon hinzu, füllt dies mit einem Liter Fleischbrühe, einigen Löffeln voll von dem Fischsud, $^1/_2$ Liter Rotwein und einer Obertasse voll Weinessig auf, läßt es eine Viertelstunde kochen, streicht es durch ein Sieb und gießt es über den Aal.

Aal mit weißer Sauce. Der nach gewöhnlicher Weise vorbereitete, aber nicht gehäutete Aal wird zerschnitten, in heißer Butter geschwenkt und oft gewendet; nach zehn Minuten stäubt man einen Löffel feines Mehl darauf und gießt dann $^1/_4$ Liter Weißwein nebst $^1/_2$ Liter guter Fleischbrühe hinein, würzt dies mit Salz, Pfefferkörnern, Nelken, einem Lorbeerblatt, der Schale und dem Saft einer halben Citrone, einigen Champignons, einer Zwiebel, etwas Petersilie und Salbei, läßt den Aal darin weich dünsten, legt ihn auf eine Schüssel, fettet die Brühe ab, legiert sie mit einem Eidotter, gießt sie über den Aal und serviert diesen mit Salzkartoffeln.

Aal in Sauer. Man reibt den getöteten Aal mit Sand ab, bis er ganz blau erscheint, wäscht ihn, nimmt ihn aus und zerschneidet ihn, sticht die Haut der Stücke nochmals mit einer Gabel und läßt sie eine Stunde lang liegen. Hierauf übergießt man sie mit Essig, so daß sie eben davon bedeckt sind, fügt Citronenscheiben, Salbei, Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz und Gewürzkörner hinzu, läßt sie unter öfterem Aufschäumen zwanzig Minuten langsam kochen, schüttet sie samt der Brühe in eine Porzellanterrine, läßt sie kalt werden und deckt sie bis zum Gebrauch fest zu.

Aal au soleil. Wird nach den Vorschriften der feinen französischen Küche bereitet, indem man den abgehäuteten, in Stücke geteilten Aal zehn Minuten lang in einer schon vorher gekochten Marinade von Wasser, Essig, Salz, feinen Kräutern und Gewürzkörnern sieden und dann darin erkalten läßt. Hierauf taucht man die wohl abgetrockneten Stücke in zerquirlte Eier mit Pfeffer und Salz, wendet sie in geriebenem Weißbrot und bäckt sie in Butter schön hellbraun, läßt sie auf einem Tuch abfetten und giebt sie mit einer Tomaten-Sauce zu Tisch.

Aal am Spieß gebraten. Ein großer Aal wird gehäutet, gereinigt und in handbreite Stücke geschnitten, worauf man ihn mit sehr feinen Speckfäden spickt und drei Stunden mit Öl, Salz, Lorbeerblättern, Zwiebel und Petersilie marinieren läßt. Dann steckt man die Stücke sämtlich der Quere nach an einen hölzernen Bratspieß, indem man sie durch gleich große Brotstücke von einander trennt, begießt sie fleißig mit geschmolzener Butter, brät sie unter fortwährendem Wenden schön gelb und serviert sie mit einer Rémouladensauce oder Sauce poivrade.

Aal-stew. Eine in England und Amerika sehr beliebte Methode der Zubereitung dieses Tieres; man nimmt zwei mittelgroße Aale, häutet und säubert sie, schneidet Köpfe und Schwänze ab, zerteilt das Übrige in große Stücke, wendet sie in Mehl, Pfeffer und Salz und bäckt sie in Butter. Sind sie braun, so nimmt man sie heraus, stellt sie eine halbe Viertelstunde vor das Feuer und läßt das Fett herausschwitzen und sie dann erkalten. Inzwischen hat man eine sehr kräftige Brühe gekocht von starker Bouillon, den Köpfen und Schwänzen des Fisches nebst einem Löffel voll Sardellen-Essenz oder mehreren kleingehackten Sardellen, etlichen Champignons, einer halben Tasse Weinessig und einem Weinglas voll Sherry; in dieser Sauce läßt man den Fisch noch eine halbe Stunde langsam dämpfen und giebt ihn damit zu Tisch.

Aal-Suppe, Hamburger. Ein weithin berühmtes Lieblingsgericht, nicht bloß in Hamburg selbst, sondern auch in den ganzen norddeutschen Küstengegenden, indessen gehört wohl auch ein norddeutscher Gaumen und Magen dazu, um es gehörig zu würdigen. Man häutet zwei mäßig große Aale, schneidet sie in kleine Stücke und läßt sie eine Stunde eingesalzen stehen. Dann setzt man recht starke Rindsbrühe zum Feuer und sobald sie kocht, wirft man in Würfel geschnittenen Kopf Sellerie, eine Möhre, eine Porrézwiebel, eine Petersilienwurzel, einen Teller voll junger grüner Erbsen, etwas Petersilie, Salbei und Thymian hinein, läßt dies eine halbe Stunde zusammen kochen, rührt hierauf einen Löffel voll Mehl in geschmolzene Butter, thut es zur Bouillon und fügt noch etwas Bohnen- oder Pfefferkraut und eine Hand voll abgeblätterter Portulakblätter hinzu, womit man die Brühe wieder eine Viertelstunde kochen läßt. Indessen hat man einen Teller voll kleiner Birnen geschält und mit Weißwein, Zucker und Citronenschale weich gedünstet, worauf man sie in die Suppenterrine thut und darin warm erhält. Den Aal setzt man mit $^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_2$ Liter Essig, einigen Chalotten, Nelken, Pfefferkörnern und Salz zum Feuer, läßt ihn eine Viertelstunde darin kochen, schüttet ihn dann samt seiner Brühe zu der Bouillon, drückt den Saft einer halben Citrone hinein, läßt alles noch einmal aufwallen, legiert die Suppe mit drei Eidottern, gießt sie mit dem Aal in die Terrine zu den Birnen, fügt noch in Salzwasser gekochte, kleine Semmel- oder Mehlklößchen dazu und giebt auf.

Aal-Suppe, holländische. Zwei bis drei kleinere Aale werden getötet, abgehäutet, ausgenommen und in mäßig große Stücke zerteilt, die man flüchtig in siedendem Wasser blanchiert. Hierauf läßt man eine kleinwürflig geschnittene Zwiebel nebst zwei Porrézwiebeln in Butter gelb werden, fügt die Aalstücke und einige kleine gräten-reiche gewöhnliche Fische oder die Köpfe und Mittelgräten von einigen großen Fischen hinzu, gießt 3 Liter heißes Wasser und eine halbe Flasche Weißwein an, würzt das Ganze mit Salz, Pfefferkörnern, einigen Nelken und einem Büschel Petersilie und läßt die Suppe unter öfterem Abschäumen langsam kochen, bis die Aalstücke genügend weich sind. Letztere werden der Länge nach in Streifen geschnitten, von den Gräten befreit und zugedeckt bei Seite gestellt, während man die durch ein Tuch geseihte Brühe warm erhält. Einige Petersilienwurzeln, 2—3 Porrés und eine halbe Sellerieknolle werden nudelartig fein zu einer Julienne geschnitten und mit ein wenig Bouillon ganz allmählich weich gedünstet, worauf man sie in die Suppenterrine legt, die Aalfilets und dünne, geröstete Weißbrotschnittchen hinzufügt, die Fischbrühe mit sechs Eidottern, 100 Gramm in kleine Stückchen zerpflückter frischer Butter und einer Messerspitze Cayennepfeffer legiert, darüber gießt und die Suppe so aufgiebt.

Aal à la Tartare. Man häutet den Fisch, putzt und zerschneidet ihn und läßt die Stücke in einem Kasserol mit Wasser, einer Zwiebel, Möhren, Petersilie, etwas Schnittlauch, Thymian, Salz, einem Lorbeerblatt und etwas Gewürzkörnern, sowie einem Glase Weißwein halb weich dünsten. Dann läßt man die Aalstücke ablaufen, auskühlen, taucht sie in zerquirltes Ei, wendet

sie in geriebener Semmel und brät sie auf dem Rost, worauf man sie mit Sauce à la Tartare (s. d.) aufgiebt.

Aalbricke, s. v. w. marinierter See-Aal.

Aalraupe, auch Rutte oder Quappe genannt, franz. lotte, engl. eel-pout, lat. Gadus lota, gehört zu den Weichflossern der Gattung Schellfisch und ihr unbeschuppter Körper ist dem des Aals ähnlich, während der Kopf ein froschartiges Aussehen hat; die auf dem Rücken grau, schwarz und gelb marmorierte, am Bauch weiße Haut ist schlüpfrig, das Fleisch fest, weiß und sehr wohlschmeckend, so daß dieser Fisch von den Gourmands fast höher als der Aal geschätzt wird, besonders weil er auch weniger schwer verdaulich ist. Die große blaßrote Leber der Aalraupe gilt als eine ausgezeichnete Delikatesse, auch die Milch wird als ein Leckerbissen gerühmt, dagegen wird der Genuß des Rogens für schädlich gehalten. Dieser Fisch lebt in den meisten Flüssen Europas, doch kommt er auch in Seen und Teichen vor, namentlich in den Schweizer-Seen; er hält sich unter Steinen und in Uferlöchern auf, wird bis 1 Meter lang und 6 Kilogramm schwer, doch für gewöhnlich findet man ihn nur 30—40 Centimeter lang und ein Kilogramm schwer. Er hat zwei gleich hohe Rückenflossen und eine Bartfaser am Maule, ist sehr gefräßig, lebt von Würmern, Insekten, kleinen Fischen und Fröschen; die Laichzeit ist im Februar und März und kurz vorher, im November und Dezember, soll sein Fleisch am wohlschmeckendsten sein. Die Aalraupe wird auf ähnliche Art wie der Aal zubereitet, jedoch nicht abgehäutet, sondern die Haut nur abgebrüht und tüchtig mit Asche und Salz abgerieben.

Aalraupe mit Austernragout. Drei bis vier schöne Aalraupen werden geschlachtet, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen und eine Stunde so zugedeckt stehen gelassen, sodann in ein Kasserol gethan, worin zuvor zwei Zwiebeln, eine Möhre, eine Porrézwiebel, eine Pastinake und ein kleiner Selleriekopf, alles feingeschnitten, in Butter und Mehl lichtgelb geröstet und hierauf mit $^1/_2$ Liter Essig, einer halben Flasche Weißwein, einem Liter Fleischbrühe nebst einem Lorbeerblatt, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern eine halbe Stunde gekocht wurden. Sind die Fischstücke darin weichgekocht, so nimmt man sie heraus und übergießt sie mit dem Austernragout, welches man mittlerweile bereitet, indem man 25—30 Stück Austern nach dem Öffnen samt ihrem Wasser in einem Kasserol mit etwas Citronensaft und Weißwein schnell abgekocht, die Austern herausgenommen und die Sauce mit $^1/_2$ Liter weißer Coulis dick eingekocht, mit zwei Eidottern legiert und mit einer kleinen Prise Cayennepfeffer, sowie einem Stückchen Sardellenbutter gewürzt hat. Hierauf wird dieselbe nebst den Austern wie angegeben über den Fischstücken angerichtet.

Aalraupe mit Citronensauce. Der Fisch wird mit lauem Wasser und Salz gut abgerieben, am Bauche aufgerissen und ausgenommen, dann in 1 Liter Wasser mit $^1/_2$ Liter Weinessig und etwas Salz weich gekocht. Indessen hat man ein nußgroßes Stück Butter zerlassen und mit etwas gestoßener Muskatblüte, der kleingeschnittenen Schale und dem Saft einer halben Citrone durchschwitzen lassen, fügt dies zu der Fischbrühe, läßt alles noch einigemal aufkochen und verdickt zuletzt die Brühe mit zwei Eidottern und einem Theelöffel voll gestoßenem Zucker.

Aalraupe à la bonne femme. Diese französische Zubereitungsart ist einfach und wohlschmeckend, ohne viel Mühe zu verursachen, weshalb wir sie sehr empfehlenswert finden. Nachdem der Fisch wie schon beschrieben vorbereitet und eine Stunde eingesalzen gestanden, kocht man ihn in einem Kasserol mit einer Flasche leichtem Weißwein, einer Zwiebel, Petersilie, Basilikum, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, zwei Gewürznelken und 10 Gramm Butter weich, nimmt ihn heraus, läßt die Brühe noch eine halbe Stunde kurz einkochen, gießt sie durch und serviert sie zu dem Fisch.

Aalraupe gebacken. Der Fisch wird gereinigt, ausgenommen, in Stücke zerschnitten, gesalzen und mit Provenceröl, Citronensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben eine Stunde lang mariniert; hierauf trocknet man ihn ab, taucht die Stücke in zerquirlte Eier, wendet sie in geriebener Semmel, ebenso die Leber, bäckt sie in heißem Schmalz schön hellbraun und giebt sie mit Citronenscheiben zu Tisch.

Aalraupe gebraten. Nachdem der wie gewöhnlich vorbereitete Fisch zerschnitten und gesalzen eine Stunde gestanden hat, wischt man die Stücke gut ab, schneidet sie an der Seite auf, bestreicht sie inwendig mit Sardellenbutter und feingehackten Kräutern (Basilikum, Thymian und Estragon), taucht sie dann in lauwarme, geschmolzene Butter, die mit einigen Eidottern vermischt ist, wendet sie in geriebener Semmel um, legt sie in eine mit Butter bestrichene Pfanne, beträufelt sie mit Butter und brät sie im Ofen hellbraun. Dann giebt man sie mit Essig und Öl oder mit Rémouladensauce auf.

Aalraupen-Matelote. Drei bis vier mäßig große Fische werden gereinigt, in Stücke geschnitten, gesalzen und in ein Kasserol gelegt, mit so viel rotem Wein übergossen, daß derselbe über dem Fische steht, mit zwei Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, Thymian und Pfefferkörnern gewürzt, fest zugedeckt und weichgekocht. Dann nimmt man den Fisch aus der Brühe, seiht dieselbe durch, entfettet sie, gießt $^1/_2$ Liter starke braune Bouillon dazu, kocht sie dicklich ein und säuert sie mit dem Saft einer halben Citrone. Mittlerweile hat man etwa zehn Stück Chalotten geschält, in Mehl gewendet und in Butter unzerschnitten hellbraun geröstet, auch ebenso viele Champignons mit den Lebern der Fische in Butter und Citronensaft gedämpft, worauf man dies alles nebst den Fischstücken in die Sauce thut und serviert.

Aalraupe mit Rahm gestovt. Die gehörig vorbereiteten Fischstücke werden gesalzen und eine Stunde bei Seite gestellt, dann gewaschen und bloß mit Wasser und Salz ziemlich weich gekocht. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, schwitzt einen reichlichen Löffel Mehl in Butter, gießt ½ Liter süßen, siedenden Rahm dazu, läßt dies gut verkochen, würzt es mit etwas Muskatblüte und einigen Pfefferkörnern, legt die Fischstücke hinein, die eine Viertelstunde darin durchziehen müssen, und quirlt die Sauce mit zwei Eidottern ab. Die Fischlebern werden beim Kochen und beim Anrichten obenaufgelegt.

Aalraupe auf dem Rost gebraten. Wenn der Fisch gesäubert, ausgenommen, zerschnitten und eingesalzen eine Stunde gestanden hat, werden die Stücke abgetrocknet, mit Provenceröl übergossen, Citronensaft darauf geträufelt, sowie Petersilienblätter und in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu gethan, worin sie zwei Stunden marinieren müssen. Dann brät man sie auf dem Rost über starker Glut auf beiden Seiten, macht beim Anrichten in jedes Stück über den Rücken einen Einschnitt, in welchen man eine Messerspitze voll Kräuterbutter streicht, und serviert sie mit Essig und Öl oder Citronenscheiben.

Aalraupe mit verschiedenen Saucen. Hierzu wird der Fisch wie gewöhnlich vorbereitet und, nachdem er eingesalzen eine Stunde gestanden, abgetrocknet und in einem Kasserol mit Wasser, einem Löffel Salz, etwas Wurzelwerk, Gewürz und feinen Kräutern weichgekocht, wozu man auch ein Glas Weißwein oder den Saft einer halben Citrone fügen kann, wenn man den Geschmack etwas säuerlich haben will. Dann nimmt man die Fischstücke vorsichtig mit einem großen Löffel aus der Brühe, richtet sie auf einer vertieften Schüssel an und übergießt sie mit der inzwischen bereiteten Sauce, wozu sich Haushofmeister-Sauce, Krebs-Sauce, Tomaten-Sauce oder Sardellen-Sauce (s. d.) besonders eignen.

Aalraupen-Suppe. Auch diese Art Fischsuppe ist in Norddeutschland sehr beliebt und wird auf verschiedenartige Weise bereitet. Die feinere Art besteht darin, daß man zwei Fische durch einen Querschnitt unterhalb des Kopfes möglichst rasch tötet und abhäutet, ausnimmt, in Stücke schneidet und eine halbe Stunde in scharf gesalzenes Wasser legt, worauf man sie samt ihren ausgelösten Lebern eine reichliche Viertelstunde in abgenommener Milch mit etwas Salz, zwei kleinen Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern sieden läßt. In einer sehr kräftigen Bouillon von Rind- und Kalbfleisch (2—3 Liter, je nach der Anzahl der Personen) kocht man nudelartig feingeschnittenes Wurzelwerk weich, auch setzt man ½ Kilogramm Hafergrütze mit etwas Butter und Wasser zum Feuer, die zwei Stunden lang recht sämig einkochen muß und dann durchgestrichen und in die Fleischbrühe gethan wird, ebenso kommen kleine Semmelklößchen hinein, worauf alles zusammen in der Terrine über den Fischstücken angerichtet wird, welche man vorher sorgsam abtropfen läßt. — Eine einfachere Methode zur Bereitung dieser Suppe ist es, die wie oben vorbereiteten Fischstücke in kochende Milch zu thun, einen reichlichen Löffel Mehl in Butter gelb zu schwitzen und nebst Salz, einer Messerspitze voll gepulverten Pfeffers und etwas Muskatblüte zu der Milch zu fügen, worauf das Ganze unter häufigem Umrühren langsam kochen muß, bis die Fische weich sind, auch kommen gleichfalls Semmelklößchen hinzu.

Aalraupen à la Villeroi. Ein sehr feines, von allen Gourmands hochgeschätztes Gericht. Jenachdem man mehr oder weniger braucht, nimmt man 2—4 Fische dazu, tötet sie, nimmt sie aus, ohne die Lebern herauszunehmen, und schneidet sie in Stücke, die eine zeitlang in einer Marinade von Öl, Citronensaft und Zwiebel stehen müssen. Inzwischen wird ein Kasserol mit Butter bestrichen und mit fingerdicken Scheiben von Kalbfleisch und rohem Schinken ausgelegt, die man eine halbe Stunde dünsten läßt. Dann legt man die Fischstücke obenauf, übergießt sie mit Champagner oder in dessen Ermangelung mit Weißwein, fügt Salz, Pfefferkörner, zwei Zwiebeln, eine Anzahl Champignons, etwas Petersilie, Knoblauch, Citronenscheiben, Lorbeerblätter und ein kleines Stück Butter hinzu und läßt sie so langsam weichkochen, nimmt sie heraus und brät sie in Butter braun, entfettet die Sauce, kocht sie mit einem Löffel Coulis ein und serviert sie über dem Fisch.

Abaisse, Bezeichnung für den Bodenteig der Pasteten.

Abatis. Kopf, Hals, Flügel, Füße, Herz und Magen vom Truthahn oder der Gans, also das, was wir mit dem Ausdruck „Klein" oder „Geräusch" bezeichnen. Über die Zubereitung siehe Gänseklein und Truthahn-Abatis.

Abäschern. Das Abreiben schleimiger Fische mit heißer Asche.

Abbacken. Das Trocknen von Obst in der Ofenröhre oder einem Backofen; über das genaue Verfahren hierbei s. die verschiedenen Obstarten.

Abbrennen oder **Abrühren.** Einen Teig so lange über dem Feuer umrühren, bis er sich vom Kasserol ablöst.

Abbrühen oder Blanchieren von Kalbfleisch und Geflügel besteht darin, daß man dieselben vor dem Beginn der eigentlichen Zubereitung einige Minuten in heißem Wasser aufkochen läßt und hierauf in kaltem Wasser abkühlt, um dem Fleisch ein schön weißes Aussehen zu geben und auch, weil es sich dann leichter spicken läßt. Verschiedene Gemüsearten brüht man ab, um ihnen den strengen Geschmack und die blähenden Eigenschaften zu benehmen, ebenso brüht man Reis und Hirse vor dem Kochen mehrmals mit kochendem Wasser ab, auch Obst, damit es sich abschälen läßt.

Abdrehen oder Tournieren ist das Verfahren, allen Arten von Wurzelwerk, Kartoffeln ꝛc., die

man zur Garnierung von Fleischgerichten verwenden will, mit einem besonders hierzu bestimmten Gemüsemesser zierliche Formen zu geben.

Abendessen, franz. souper, engl. supper. Bei den Vorbereitungen hierzu kommt es natürlich darauf an, ob man eine größere oder kleinere Anzahl von Gästen geladen und ob dieselben fremd oder verwandt und nahe befreundet sind. Will man ein Abendessen im größeren Stil geben, das meist um 9 Uhr, oft aber auch um 10 Uhr oder noch später beginnt, so wird die Tafel auf ähnliche Weise wie zu einem Mittagessen gedeckt; in die Mitte kommt ein Tafelaufsatz mit Obst, ein Blumenkorb oder eine große, mit Blumen gefüllte Schale, zu deren beiden Seiten Fruchtkörbe, Aufsätze oder Schalen mit Dessertgebäck und Konfekt aufgestellt werden; ebenso kommen die Salate und Kompotte gleich mit auf den Tisch. Suppe ist bei Abendessen nicht üblich, dagegen reicht man starke Bouillon in Tassen, wozu warme Fleischpastetchen und Sardellen- oder Kaviarbrötchen gegeben werden. Hierauf folgt meist ein Fischgericht, wie blaugesottener Karpfen, Hecht, Lachs, Forellen oder Zander mit irgend einer Sauce, nur Aal vermeidet man seiner Schwerverdaulichkeit halber bei Abendessen zu servieren. In Ermangelung von Fisch giebt man nach der Bouillon auch Krebse, eine Hummer-Mayonnaise, ein Fricassée von Geflügel oder ein feines Ragout in Coquillen. Dann folgt ein leichtes Gemüse mit Beilage von Lamm-Koteletten, Kalbsmilch-Croquetten, Zunge und dergl., eine warme Pastete, ein Braten von Wild oder Geflügel mit den Salaten und Kompotten, dann vielleicht noch eine warme oder kalte Mehlspeise, Eis, Butter und Käse sowie Obst und Dessert. Die Speisen wechseln je nach den Jahreszeiten, auch wird bei einem Abendbrot nicht so streng nach der hergebrachten Reihenfolge verfahren. Bei kleineren Gesellschaften läßt man einen Gang oder mehrere Gänge weg und giebt z. B. bloß Thee oder Bouillon, dann etwa einen Kalbsrücken oder Fricandeau mit Gemüse, oder Schotengemüse mit Krebsen und Mürbteig, Spargel mit Koteletten, Leipziger Allerlei mit Zunge und dergl., hierauf gebratene Hühner oder Kapaunen, eine Rehkeule ꝛc. mit Salat und Kompott, dann Eis, Butter, Brot und Käse. Im Winter serviert man häufig nach der Bouillon statt des Fisches einen Fisch-, Hummer- oder Fleischsalat. Die Rot- und Weißweine, welche man bei Abendessen vorsetzt, dürfen nicht zu schwer sein; nach der Bouillon reicht man häufig Madeira in kleinen Gläsern herum, wie es bei Mittagessen nach der Suppe Gebrauch ist; statt des Champagners giebt man zum Dessert gewöhnlich eine Bowle. Bei kalten Abendessen stellt man meistenteils sämtliche Gerichte zugleich auf den Tisch, wenn man Platz dazu hat, sonst muß eins nach dem andern herumgereicht werden. Auch hierzu kommt vorweg Bouillon oder Thee, Kaviar- oder Sardellenbutterschnittchen, außerdem eine Fisch- oder Hummer-Mayonnaise, ein Fleischsalat oder verschiedene andere feinbereitete Salate, eine kalte große Pastete, Geflügel- oder Fische in Gelée, kalte Braten, Pökelzunge, feine Wurst, marinierter Fisch, eine feinbereitete Sülze mit Rémouladensauce, ferner kalter Pudding, Crèmes, Gelées, Kompotte, Backwerk und Früchte, Butter und verschiedenartige Käse. Das Mehr oder Weniger richtet sich selbstverständlich nach Geschmack und Bedürfnissen.

Abfetten, entfetten oder **degraissieren.** Das Fett von Fleischbrühe oder Saucen abschöpfen, was vorsichtig mit einem zinnernen Löffel geschehen muß.

Abflammen, absengen des Geflügels geschieht, indem man einige Stücke Papier im Kamin oder auf dem Sparherd verbrennt und das gut gerupfte Tier an einem Beine und dem entgegengesetzten Flügel rasch über der Flamme hin und her wendet und auf diese Art alle kleinen Haare absengt; auch über einer Spiritusflamme läßt sich dies gut bewerkstelligen. Erst nach dieser Prozedur wird das Geflügel gewaschen und ausgenommen.

Abhäuten. Das Entfernen der dünnen Häute am Hasen und anderem Wild, Lendenbraten, Kalbfleisch u. s. w., wobei man die Hautseite auf den Boden eines naßgemachten Wiegebretts legt, mit einem scharfen, feinen Messer zwischen Haut und Fleisch fährt und, mit der Fläche des Messers an das Brett drückend, weiter durchfährt.

Abklären. Butter wird abgeklärt, indem man dieselbe in einem Kasserol über gelindes Feuer setzt und eine Weile langsam kochen, aber ja nicht bräunen läßt; dann nimmt man sie aus dem Ofen und läßt sie einige Augenblicke ruhig stehen, damit sich das Salz zu Boden setzt, schäumt sie mit einem Schaumlöffel und gießt die klare Butter in einen Topf, so daß der Bodensatz zurückbleibt.

Abliegen oder **mortifizieren.** So nennt man das Aufhängen von Fleisch, Wild und Geflügel an einem trocknen, luftigen Orte, da kein Fleisch schmackhaft und mürbe ist, wenn es gleich nach dem Töten des Tieres verwendet wird; die Dauer dieser Aufbewahrungszeit ist jedoch nach der Art des Fleisches und der Temperatur verschieden. Kalbfleisch darf im Sommer nur höchstens 3 Tage hängen, Schweinefleisch nur 1—2 Tage, Rindfleisch und Wild können 4 Tage abliegen, großes Geflügel ebenfalls, während Hühner und Tauben am besten den Tag nach dem Schlachten verbraucht werden. Auerhühner, Birkhühner, wilde Gänse und wilde Tauben gräbt man sogar acht Tage lang an einem schattigen Ort in die Erde, um sie gehörig abliegen zu lassen, da ihr Fleisch sonst hart und ungenießbar sein würde.

Abpassieren. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man das Rösten von Wurzelwerk, Kräutern oder Gemüse mit Butter oder Rindsfett, um dann zu Saucen und Suppen verwendet zu werden.

Abpassiertes ist jenes geröstete oder durchgeschwitzte Wurzelwerk ꝛc.

Abquirlen oder **Absprudeln,** Legieren von Suppen und Saucen mit Eidottern oder mit Ei und Mehl ist notwendig, um dieselben etwas dicker

und sämiger zu machen, und geschieht stets kurz vor dem Anrichten. Soll nach Vorschrift Mehl dazu genommen werden, so rechnet man auf ein Eidotter einen Löffel Mehl und einen Löffel Milch oder Wasser, thut das Mehl jedoch nur nach und nach dazu, quirlt alles gut durch einander, gießt dann unter fortwährendem Quirlen von der kochenden Suppe oder Sauce zu dem Ei und dies hierauf zu der Speise, worauf man das nochmalige Aufkochen vermeiden muß. Meist geschieht das Abquirlen ohne Mehl nur mit Eidottern und Milch, Wasser, Wein oder Fleischbrühe, je nach der Vorschrift.

Abricots à la Condé, Aprikosen mit Reis, s. d.

Abrühren, s. Abbrennen. Ebenso nennt man es abrühren, wenn man zu einem Kuchenteige alle Bestandteile nach und nach ineinanderrührt, zuerst die Butter zu Schaum, dann die Eier, das Mehl, die Hefe, Zucker 2c. unter fortwährendem Rühren nach einer Seite hin dazufügt.

Abschärfen. Einer Speise durch Zusatz von etwas Essig oder Citronensaft einen leicht säuerlichen Geschmack geben.

Abschäumen. Das Abschöpfen des Schaumes beim Kochen von Fleisch, Obstsaft, Zucker 2c.

Abschmecken. Eine Speise durch das schließliche Hinzufügen von Gewürzen oder anderen Zuthaten fertig machen. Auch nennt man Abschmecken das Kosten von einer Speise während deren Zubereitung, was man nach dem Hinzufügen der etwa fehlenden Zuthaten wiederholen muß, bis das Gericht den erforderlichen Geschmack besitzt.

Abschmelzen. Eine Speise mit gebräunter Butter übergießen.

Abschrecken nennt man es, wenn man z. B. in kochenden Kaffee etwas kaltes Wasser gießt, um die rasche Klärung desselben herbeizuführen; auch Schweinebraten und andere fette Braten schreckt man durch Begießen mit etwas kaltem Wasser ab, um die Rinde desselben recht braun und knusprig zu machen.

Abschuppen der Fische geschieht, indem man mit einem scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf zu die Schuppen ablöst.

Abschwitzen. Das Rösten von Mehl, Fleisch oder Gemüse in kochender Butter.

Absengen, s. Abflammen.

Absinth oder **Absynth.** Ein aus Wermuth bereiteter, starker Liqueur, welcher namentlich in Frankreich viel genossen und mit allerlei schädlichen Substanzen versetzt wird und dessen Einfluß auf das körperliche und geistige System bei häufigem Gebrauch sehr unheilvoll ist, obgleich er für magenstärkend ausgegeben wird. Reiner Absinth duftet stark ätherisch nach Anis und Fenchel und trübt sich milchig, sobald man etwas Wasser zugießt. Der Schweizer Absinth ist der berühmteste, indessen kann man auch selbst welchen bereiten, der, selten getrunken, dem Magen zuträglich ist. Zu 4 Liter Branntwein oder Sprit nehme man 250 Gramm Anis, 31 Gr. Sternanis, 125 Gr. großen, 125 Gr. kleinkörnigen Fenchel, 31 Gr. Koriander, 8 Gr. Angelicawurzel, 16 Gr. Engelsüßwurzel, 16 Gr. Süßholz, 16 Gr. Kalmus, 16 Gr. bittere Mandeln, 31 Gr. großen und 31 Gr. kleinblätterigen Wermuth, 8 Gr. Pfefferminzblätter, 16 Gr. Kamillen und 8 Gr. Wacholderbeeren, lasse dies alles in dem Branntwein 3—4 Wochen an einem warmen Ort oder in der Sonne destillieren, filtriere dann den Liqueur und fülle ihn auf Flaschen.

Absprudeln, s. Abquirlen.

Abstreifen. Dem Wildpret das Fell abziehen.

Abtreiben eines Teiges ist dasselbe wie Abrühren.

Abwellen, s. Abbrühen.

Abziehen, s. Abquirlen.

Acapalti. Die spanische Benennung für Pfeffer.

Acarne, ein im Mittelmeer vorkommender schmackhafter Seefisch.

Accessoires, Zugehör (z. B. Thee mit Zugehör, wie Backwerk, Butter, geröstetes Brot, Rahm, Zucker, Rum, Honig).

Aceto dolce. Eine Art italienischer Konfitüren von Früchten, wie Quitten, Feigen, Weinbeeren, die erst mit gewürztem Weinessig übergossen werden, wie die Pfeffergurken, worauf man einige Löffel ausgelassenen Honig oder Traubensirup dazufügt, so daß die Früchte einen sehr angenehmen sauersüßen Geschmack erhalten.

Achards oder **Achiar.** Eine Art Eingemachtes, das aus Ostindien und Persien zu uns kommt und meist aus jungen Bambussprößlingen, Melonenscheiben und allerhand Wurzeln besteht, die mit Weinessig und mehreren scharfen Gewürzen eingelegt sind und den Feinschmeckern als Würze zum Braten und zu gekochtem Fleisch dienen, wie überhaupt zur Erregung des Appetits. Man kann die Achards sehr gut nachahmen, indem man kleine Kürbis- und Melonenscheiben, junge Sellerieknollen, Artischockenböden, kleine Karotten, Radieschen, Champignons, grüne unreife Walnüsse, kleine Gurken und unreifen Mais zierlich zurechtputzt, einige Minuten in kochendem Wasser aufwallen und dann abtropfen läßt, worauf man sie 24 Stunden in ein Gefäß mit Weinessig legt. Hierauf schichtet man sie in Glasbüchsen und übergießt sie mit 1 Liter Weinessig und 1 Liter Weißwein, in denen man 2 Stunden lang einige Stücke Ingwer, 10 Knoblauchzehen, 90 Gr. Pfefferkörner, 160 Gr. Curcuma, 60 Gr. Senfkörner, 30 Gr. Koriander, 10 Gr. Piment gekocht, und dann durchgegossen und erkalten gelassen.

Acia oder **Azia.** Etwas Ähnliches wie die eben beschriebenen Achards, vielleicht ist der Name auch nur aus jenem korrumpiert worden. Man verwendet dazu unreife Melonen, große reife Gurken

oder Rhapontikawurzeln und Sellerie. Die Gurken und Melonen werden zerſchnitten, geſchält, von den Körnern befreit und in fingerdicke Streifen geteilt, dann ſtark geſalzen 24 Stunden liegen gelaſſen, ſorgſam abgetrocknet und in Gläſer gelegt, worauf man ½ Liter Weineſſig und ½ Liter Rheinwein mit einem Löffel voll Salz, zwei Schoten ſpaniſchem Pfeffer, fünf Knoblauchzehen, drei Stücken Ingwer, 10 Gramm Pfefferkörnern, ebenſoviel Muskatblüten und Nelken, ſchwarzen Senfkörnern und einigen Lorbeerblättern eine Stunde kocht, dann erkalten läßt, in die Gläſer gießt und dieſelben gut mit Blaſe verbindet. Rhapontika und Sellerie müſſen vor dem Einmachen in Salzwaſſer abgekocht werden. Auch kann man die Melonen, Gurken oder Wurzeln nur mit den Gewürzen nebſt kleingeſchnittenem Meerrettig und Eſtragon in den Gläſern beſtreuen, dann den abgekochten Weineſſig darüber gießen, wodurch der Geſchmack noch immer pikant genug wird.

Acia-Sauce. In ½ Liter ſehr kräftiger Fleiſchbrühe ſchneidet man von dieſer Acia nach Belieben in kleine Scheiben oder gießt auch nur zwei Eßlöffel voll von dem Acia-Eſſig dazu und läßt dies eine Viertelſtunde zuſammen kochen, thut etwas geriebene Muskatnuß dazu und verdickt ſie zuletzt durch einen Löffel voll Arrowroot oder auch Kartoffelmehl, welches man in kalter Bouillon zuvor zerquirlt. Die Acia-Sauce paßt zu Rind- und Kalbfleiſch.

Ackerſalat, ſ. v. w. Rapünzchen, ſ. d.

Adelaide. Eine Art kalter Pudding, welcher folgendermaßen bereitet wird. Man ſetzt ein Liter Waſſer zum Feuer, in das man 40—50 Gramm Hauſenblaſe ſchneidet und ſo lange darin kochen läßt, bis ſie völlig aufgelöſt iſt, worauf man das Waſſer durch eine Serviette ſeiht. Hierzu fügt man 375 Gramm Zucker, auf dem man die Schale von ſechs Apfelſinen abgerieben hat, drückt den Saft dieſer Apfelſinen durch ein Sieb und fügt ein großes Weinglas voll Madeira dazu, was man mit der aufgelöſten Hauſenblaſe vermengt und nochmals aufkochen läßt. Wenn die Miſchung erkaltet iſt, gießt man ſie in eine mit Mandelöl beſtrichene und mit Zucker ausgeſtreute Form, ſtellt ſie 1—2 Stunden auf Eis, hält ſie einen Moment in heißes Waſſer und ſtürzt ſie auf eine Schüſſel, worauf man den Pudding mit ſpaniſchem Wind, Chokoladen-Crème und rotglaſierten Biscuits garniert.

Admiral. Ein warmes Getränk, welches man herſtellt, indem man eine Flaſche Rotwein mit Zucker, ganzem Zimt und einem Stück Vanille eine Viertelſtunde kocht, ſechs Eidotter, die man zuvor in kaltem Wein zerquirlt, hinzufügt, das Getränk dann über dem Feuer zu Schaum ſchlägt und in Taſſen ſerviert.

Aehrenfiſch, franz. prêtre, engl. sandsmelt, lat. Atherina presbyter. Ein kleiner, in der Nordſee und im Kanal La Manche ſehr häufig vorkommender ſilberglänzender Fiſch, der meiſt gebacken oder gebraten verzehrt wird, aber nicht beſonders ſchmackhaft iſt. Eine Art des Ährenfiſches, die in zahlloſen Schwärmen alle Buchten und Lagunen des Mittelmeeres bevölkert und in Italien unter dem Namen Acquadella bekannt iſt, bildet dort, entweder in Öl gebacken oder eingeſalzen, eins der beliebteſten Gerichte.

Aeſche, franz. ombre, engl. umber, lat. Salmo Thymallus. Gehört zu den lachsartigen Fiſchen, ſieht ſchwärzlich-grün aus, mit ſchwarzen Längsſtreifen und großer, violetter Rückenfloſſe, lebt namentlich in Gebirgsflüſſen, wird aber auch viel im Bodenſee, im Starnberger See und anderen Seen Süddeutſchlands und der Schweiz gefangen. Sie nährt ſich von Inſekten, Würmern, Waſſerſchnecken u. dergl., erreicht eine Länge von 33 bis 50 Centimeter und eine Schwere bis zu 1 Kilogramm; im erſten Jahre nennt man ſie in Süddeutſchland und der Schweiz Kreßling, im zweiten Iſer, im dritten Äſcherling und im vierten erſt Äſche. Ihr Fleiſch iſt ſehr zart, wohlſchmeckend und leicht verdaulich, man kocht ſie wie die Forelle bloß in Salzwaſſer ohne andere Zuthaten und ſerviert ſie mit Eſſig und Öl, doch kann man ſie auch auf dem Roſt braten, backen und mit holländiſcher Sauce geben, überhaupt eignet ſie ſich zu allen Bereitungsarten der Forelle, ſ. d.

Agar-Agar oder Ceylonmoos. Eine Art Algen von eigentümlich gallertartigen Beſchaffenheit, welche an den Küſten des Oſtindiſchen Archipels im Meere wachſen und von Oſtindien aus ſeit einigen Jahren in getrocknetem Zuſtande in den Handel kommen, um als Bindemittel bei der Bereitung von ſüßen und ſauren Gelées benutzt zu werden, wie die Hauſenblaſe, Gelatine und Kalbsfüße. Man rühmt das Agar-Agar als ſehr angenehm und brauchbar, da es viel wohlfeiler iſt als die Hauſenblaſe, ſowie ſchmackhafter und appetitlicher als die Gelatine, welche häufig einen unangenehmen Beigeſchmack hat. Das Agar-Agar kauft man in allen größeren Droguenhandlungen in Geſtalt von poröſen, federleichten Stangen, die etwa 31 Centimeter (1 Fuß) lang und 3 Centim. breit ſind und eine gelblichweiße Farbe beſitzen. Beim Gebrauch nehme man je nach der Menge des zu bereitenden Gelées eine bis anderthalb ſolche Stange, weiche ſie eine halbe Stunde in friſchem Waſſer ein, drücke dann die ſchwammig gewordene Maſſe aus, zerſchneide ſie in kleine Teile, gieße Wein oder Waſſer (letzteres bei allen mit Milch zuſammengeſetzten Speiſen) hinzu und laſſe es im Ofen eine halbe Stunde bis zur völligen Auflöſung kochen, worauf man es durch ein feines Tuch ſeiht und mit den übrigen Ingredienzen zuſammen abermals zum Kochen bringt. S. hierüber die einzelnen Vorſchriften.

Agreſt. Der aus unreifen Weinbeeren gepreßte Saft, franz. verjus, welcher in Weinländern häufig bereitet und anſtatt des Eſſigs benutzt wird; auch kocht man ihn mit Zucker bis zur Dicke von Sirup und verwendet ihn dann zu

Agreſtwaſſer, einem ſehr kühlenden und erfriſchenden Getränk für Kranke, namentlich bei

hitzigen Fiebern, indem man den Agrest mit Wasser und Zucker vermischt.

Aguardiente. Ein in Spanien allgemein üblicher Branntwein, der aus Weintrestern und Anis gebrannt wird; indessen trinkt man ihn dort fast niemals rein, sondern nur als Zusatz zu einem Glase Wasser, welches die Spanier meist früh vor ihrer Chokolade genießen.

Ahlbeeren, s. v. w. schwarze Johannisbeeren.

Aigelbeeren. Süddeutsche Benennung für Heidelbeeren.

Aiglefin, Schellfisch.

Aiguillettes, Bezeichnung für dünne, senkrecht geschnittene Fleischstreifen von Geflügelbrust oder Fisch, die man mit pikanter Sauce als Ragout zubereitet.

Ailerons, Flügelstücke von größerem Geflügel, z. B. Fasanen, Poularden u. s. w.

Ailloli (von ail, Knoblauch) oder provençalische Butter, wird in Südfrankreich als Zuthat zu einer Menge von Speisen, meist zu gebratenem oder gehacktem Fleisch benutzt, auch zu kaltem Fleisch mit Vorliebe gegessen. Man bereitet sie, indem man 6 bis 8 Knoblauchzehen in einem Mörser ganz fein zerstößt, dann unter fortwährendem Rühren nach ein und derselben Seite ein frisches Eidotter, sowie nach und nach tropfenweise eine Obertasse voll Olivenöl darunter mengt; sobald das Ailloli zu gerinnen und crèmeartig zu werden beginnt, fügt man einige Tropfen laues Wasser und den Saft einer halben Citrone hinzu und fährt dann fort das Öl sehr allmählich darunter zu rühren, bis das Ganze eine Art solider Butter geworden ist.

Ajo blanco. Eine kalte Suppe, welche zu den spanischen Nationalgerichten gehört und namentlich in Andalusien sehr gebräuchlich ist. Man stößt eine Knoblauchzehe und etwa 7—8 süße Mandeln unter tropfenweisem Beimischen von Öl zu einem feinen Teig, thut diesen dann in eine Schüssel und rührt nach und nach ein Liter kaltes Wasser, eine genügende Menge kleingeschnittenes Weißbrot und etwas Salz und Pfeffer hinzu, worauf die Suppe fertig ist.

Ajoutées. Kleinere Fleischspeisen, wie Beefsteaks, Koteletten, Geflügelkeulen 2c., welche als Beilagen zu Gemüsen gegeben werden.

Akenscher Fladen. Gehört unter die holländischen Lieblingsgerichte und wird auf folgende Art bereitet: Vier recht frische ganze Eier und 5 Dotter werden in einem Topf tüchtig durcheinandergequirlt und in eine Schüssel ausgeschüttet; hierauf rührt man 20 Gramm feinsten gestoßenen Zimmet in 1—1½ Liter Rahm oder Milch, läßt sie durch ein Sieb oder Tuch in die Schüssel mit den Eiern laufen, fügt Zucker nach Geschmack bei, mischt alles gut durch einander, setzt die Schüssel auf ein großes Kasserol mit siedendem Wasser in den Ofen, bis der Fladen steif geworden ist, bräunt die Oberfläche mit einer glühenden Schaufel, siebt Zucker darüber und giebt die Speise auf.

Alabazam. Ein in Amerika beliebtes Getränk, das man zusammenstellt, indem man in einen Glaspokal einen Theelöffel voll Angostura-Bitterliqueur, zwei Theelöffel Curaçao, einen Theelöffel voll gestoßenen Zucker, einen Theelöffel Citronensaft, sowie ein halbes Weinglas voll Cognac thut, den Pokal mit feingestoßenem Eis füllt, alles eine zeitlang von einem Glas in ein anderes hin- und herschüttet und dann nach Belieben noch durchseiht und trinkt.

à l'anglaise, auf englische Art bereitet.

à la braise
à la daube
à l'étouffade } gedämpft, geschmort, gedünstet.

à la broche, am Spieß gebraten.

à la jardinière, mit feinen Gemüsen garniert.

Aland, Alant oder Altfisch, franz. chevanne, engl. chevin, lat. Leuciscus jeses. Gehört zu der Gattung der Weißfische, gleicht an Größe und Gestalt den Karpfen, ist auf dem Rücken dunkelblau, hat silberweiße Schuppen und violette Flossen; er ist ein Stromfisch, der am liebsten in sehr rasch fließendem Wasser lebt und sich von Insekten nährt. Er wird im Mai und Juni in Netzen, aber auch mit der Angel gefangen, sein Fleisch ist wohlschmeckend und gelbrot, aber wegen der vielen Gräten weniger geschätzt; man bereitet ihn ziemlich ebenso zu wie den Karpfen.

Aland blaugesotten. Der Fisch wird ausgenommen, zerschnitten, gewaschen und mit kochendem Essig geblaut; nach einer halben Stunde trocknet man ihn ab und kocht ihn in Wasser mit Salz, einer Zwiebel, Wurzelwerk, Pfefferkörnern und Gewürz weich und serviert ihn mit Essig und Öl oder geschmolzener Butter.

Aland gebraten. Der Fisch wird geschuppt, zerteilt und ausgenommen, dann salzt man ihn ein und läßt ihn zwei Stunden stehen, trocknet ihn ab, wendet ihn in Ei und geriebener Semmel und brät ihn langsam in brauner Butter auf beiden Seiten, nimmt ihn aus der Pfanne und verdickt die Butter mit einigen Löffeln saurem Rahm, welche Sauce dann zu dem Fisch gegeben wird.

Aland auf polnische Art. Man fängt beim Schlachten in etwas Essig das Blut auf, schuppt den Fisch und zerschneidet ihn in Stücke, welche mit Salz bestreut in ein Kasserol gelegt werden, fügt ein eigroßes Stück Butter dazu und übergießt ihn mit Bier, würzt dies mit einer Zwiebel, einigen Citronenscheiben, Pfefferkörnern, etlichen Nelken und zwei Lorbeerblättern, dann läßt man den Fisch eine halbe Stunde darin kochen, fügt kurz vor dem Anrichten das aufgefangene Blut und etwas geriebenen Pfefferkuchen hinzu und giebt auf.

Aland-Suppe, russische. Der Aland wird geschuppt, zerteilt, gewaschen und, mit Salz, Pfefferkörnern, Gewürzkörnern, etwas Ingwer, Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben bestreut, zwei Stunden bei Seite gestellt. Dann setzt man zehn bis zwölf geschälte und zerschnittene Kartoffeln nebst einer Petersilienwurzel mit Wasser, Salz und einem eigroßen Stück Butter zum Feuer, läßt die Kartoffeln halb gar kochen, legt den Fisch dazu und kocht ihn, bis er völlig weich ist; hierauf quirlt man die Suppe mit einer Obertasse voll süßem Rahm, einem Löffel Mehl, etwas geriebener Muskatnuß und feingewiegter Petersilie ab, läßt sie nochmals aufkochen und giebt sie zu Tisch.

Alantbeeren, s. v. w. schwarze Johannisbeeren.

Alapatrie-Suppe. Wird zusammengesetzt aus einem gekochten und zerschnittenen Huhn, zwei Tauben, einem Ochsengaumen, zwei Kalbsmilchen, verschiedenen Arten Suppenklößchen, als Semmelklößchen, Leberklößchen, Schwammklößchen und Nocken, nebst Spargel, Hopfenkeimchen, grünen Erbsen, Blumenkohl, Schwarzwurzeln und Morcheln. Die Gemüse werden vorher in Butter gedünstet, Geflügel, Kalbsmilch und Rindergaumen gekocht und zu der Brühe derselben noch starke Rindsbrühe gegossen, in der die Klößchen gekocht werden. Das Fleisch, die Klößchen und Gemüse legt man dann in die Terrine, garniert sie mit Krebsschwänzen und gießt die Fleischbrühe darüber.

Ale. Ein sehr starkes englisches Bier, aus dem besten, hellsten Malz und dem vorzüglichsten Hopfen gebraut, von weinheller Klarheit, gelblicher Farbe und champagnerartig prickelndem Geschmack, besonders beliebt sind das Pale Ale und das schottische Burton Ale.

Ale Flip. Eine Art Warmbier, welches den Winter über in England sehr gebräuchlich ist und auch den Herren früh, bevor sie auf die Jagd gehen, zur Erwärmung dient. Man nimmt auf $1^1/_2$ Liter Ale einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, ein Stück Muskatblüte, eine Nelke und ein kleines Stück Butter, was man zum Kochen bringt. Dann quirlt man ein ganzes Ei nebst 2—3 Dottern in einem Löffel kaltem Ale, mischt es unter das kochende Bier und gießt das Ganze rasch einige Minuten in zwei Gefäßen hin und her, worauf man es serviert.

Ale-Punsch. Zu einem reichlichen Liter Burton Ale nimmt man ein Glas Niersteiner Wein, ein Weinglas voll Brandy, ebensoviel Capillaire-Sirup oder gewöhnlichen weißen Zucker-Sirup, den Saft einer Citrone, ein Stück dünn abgeschälte Citronenschale, ein wenig geriebene Muskatnuß und eine Schnitte geröstetes Brot, mischt alles gut, läßt es zugedeckt 2—3 Stunden kalt stehen, seiht es durch und serviert den Punsch.

Aleuronatmehl, ein für die Krankenküche wichtiges Präparat, das namentlich bei Zuckerkrankheit zur Verwendung kommt; es ist völlig stärkefreies Weizenmehl, das 85 Prozent reinen Eiweißstoff enthält und muß vor dem Gebrauch zum Backen von Brot und Zwieback oder zum Einbrennen von Gemüse ꝛc. mit dem doppelten Gewicht Wasser kurz eingekocht werden. Die alleinige Bereitungsstelle von Aleuronatmehl ist die von Hundhausen zu Hamm in Westfalen, doch findet man in allen größeren Städten Niederlagen davon und Bäcker, denen die Brotbereitung daraus gestattet ist.

Alexander-Torte. $^1/_2$ Kilogramm Mandeln werden feingestoßen oder auf dem Reibeisen gerieben und mit $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl, $^1/_2$ Kilogramm frischer Butter, $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker, sechs ganzen Eiern, einem Eßlöffel voll gestoßenem Zimt, einer Messerspitze voll gestoßenen Nelken und ebensoviel Kardamomen, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einer Messerspitze Salz zu einem festen Teig wohl durcheinandergewirkt, den man vor dem Gebrauch einige Stunden auf Eis oder in den Keller stellt. Dann rollt man zwei runde Blätter aus, die man nach Papierscheiben schneidet und bei gelinder Hitze hellbraun bäckt, streicht hierauf zwischen die Blätter eine Fülle von eingemachten Johannisbeeren, belegt das obere Blatt mit eingemachten Kirschen, die man mit Rahmschaum messerrückendick überzieht, macht ein Teiggitter darüber und bäckt die Torte nochmals in einem abgekühlten Ofen eine halbe Stunde lang.

Algériennes. Man rollt sechsmal umgeschlagenen Blätterteig zwei Messerrücken stark aus, sticht ihn mit einer ovalen Blechform in Gestalt eines Blattes aus, bestreicht die einzelnen kleinen Kuchen mit geschlagenem Ei, überstreut sie mit Hagelzucker, bäckt sie auf einem Blech schön dunkelgelb und biegt sie noch heiß über ein Nudelholz.

Alkermes oder **Kermes,** Kermeskörner, franz. alkermès, engl. kermes, nennt man die in der Sonne getrockneten, von den Zweigen und Blättern der Kermeseiche abgenommenen Weibchen der Kermes-Schildlaus, lat. Coccus ilicis, welche aus Südfrankreich und Spanien in den Handel gebracht werden, und ganz das Aussehen von kleinen, braunroten Beeren haben, die beim Zerreiben ein karmesinrotes Pulver geben, welches eine vortreffliche, unschädliche Farbe zum Rotfärben von Backwerk, Gelées, Liqueuren u. dergl. liefert. Man bekommt dasselbe in den Apotheken schon aufgelöst zu kaufen und braucht zum Färben einer Schüssel Gelée nur einen Theelöffel voll zu nehmen. S. auch Kermesbeere.

Alkermessaft. Entweder obenerwähnte Auflösung oder der Saft der Kermesbeere, s. d.

Alkermes-Torte. Man bereitet eine Biscuitmasse von 130 Gramm mit einem Stückchen Vanille gestoßenem Zucker, acht Eidottern, 130 Gramm Mehl und dem Schnee der acht Eier, färbt die Masse mit zwei Kaffeelöffeln Alkermessaft rot und bäckt sie in einer gebutterten Form.

Allasch. Ein feiner und dabei kräftiger, aus Rußland kommender Kümmelliqueur, der seinen Namen nach dem Ort führt, wo er hergestellt wird.

Allerlei, Leipziger. Ein sehr feines, wohlschmeckendes Gericht, am vorzüglichsten im Mai und Juni, wo alle Gemüse noch ganz jung, die Krebse am besten und die Morcheln frisch zu haben sind. Man putzt zunächst die Gemüse, nimmt einen Suppenteller voll junge, grüne Erbsen, ein Bund Spargel, eine große Rose Blumenkohl, einen Teller voll feingeschnittener Carotten und junger Kohlrabi, dünstet die Schotenkörner, die Carotten und Kohlrabi jedes für sich in Butter weich, kocht den in kleine Röschen zerteilten Blumenkohl in halb Wasser, halb Milch mit etwas Butter und Salz und den zerschnittenen Spargel in Fleischbrühe weich, wässert und brüht $^1/_2$ Liter Morcheln und dämpft sie in Butter. Ein halbes Schock Krebse kocht man und bricht sie aus, legt die Krebsnasen und die ausgebrochenen Schwänze bei Seite, zerstößt die Schalen mit Ausnahme der Leiber und schmort sie eine halbe Stunde mit 125 Gramm Butter unter häufigem Umrühren, gießt etwas davon auf die Krebsschwänze, verrührt die übrige Krebsbutter mit zwei Löffeln Mehl, fügt $^1/_2$ Liter gute Fleischbrühe sowie die Krebsleiber hinzu und läßt dies eine halbe Stunde langsam kochen, worauf man die Brühe durchseiht und die inzwischen bereiteten Klößchen einmal darin aufsiedet. Zu diesen Klößchen rührt man 100 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach vier Eidotter, etwas geriebene Muskatnuß und kleingewiegte Citronenschale, zwei geriebene Semmeln und den Schnee der vier Eier hinzu, wovon man einen sehr weichen Teig macht, einen Teil davon zum Füllen der Krebsnasen verwendet, die man in Butter hellbraun bäckt, den andern zu Klößchen formt. Nachdem die letzteren in der Fleischbrühe gekocht sind, legt man auch die Gemüse hinein und richtet das Allerlei zierlich an; in der Mitte den Blumenkohl, dann die Morcheln, die Klößchen und Krebsschwänzchen, die Gemüse, ringsherum die gefüllten Krebsnasen, und übergießt alles noch mit etwas zurückgebliebener Krebsbutter; als Beilagen giebt man Kalbscoteletten, gekochte Pökelzunge, Rindslendenbraten, gebackene Kalbsmilch oder gebackene Hähnchen.

Allerlei-Pudding. Eine Mehlspeise, welche keiner großen Vorbereitungen bedarf und mit welcher sich eine Hausfrau rasch aus der Verlegenheit helfen kann, wenn sie etwa unvermutet Mittagsgäste bekommt. Man streicht eine Puddingform gut mit Butter aus, belegt dann den Boden mit Biscuits, darauf eingemachte oder kandierte Früchte oder auch kleine und große Rosinen, etwas Citronat und zu oberst Makronen oder sonst ein ähnliches feines Gebäck, so daß die Form bis zum dritten Teil gefüllt ist. Dies übergießt man mit $^1/_2$ Liter süßem oder saurem Rahm, worin sechs Eidotter, zwei Eßlöffel voll Zucker, ein Löffel Mehl und eine Messerspitze voll Salz gut verquirlt worden sind, deckt die Form zu und bäckt den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade, worauf man ihn mit Chaudeau serviert.

Allerwelts-Pastetchen. Man sticht mit einem Glase runde Scheiben aus aufgerolltem Butterteig, bäckt dieselben in kleinen blechernen Törtchenformen, die man mit trockenen Erbsen ausfüllt, und wenn die Pastetchen ausgekühlt und die Erbsen herausgenommen sind, füllt man sie statt deren mit einer inzwischen bereiteten feinen Farce von Fisch, Geflügel, Leber, Karpfenmilch u. dergl. (s. Farcen), bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und läßt sie nochmals eine Viertelstunde in einem heißen Ofen backen.

Alliance oder falscher Hasenbraten, polnischer Hase. $^1/_2$ Kilogramm rohes Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch und Kalbfleisch werden fein gewiegt oder in einer Fleischmühle gemahlen und mit zwei gehackten Chalotten, sechs wohlgewässerten und gewiegten Sardellen, der Schale einer halben Citrone, einem Kaffeelöffel voll Salz, etwas Pfeffer, sowie zwei in Wasser aufgeweichten und gut ausgedrückten Franzbrötchen nebst drei ganzen Eiern sorgfältig untereinandergemengt, worauf man aus der Masse einen länglichen Braten formt, der vorsichtig mit feinen Speckstreifen gespickt und hierauf in einem mäßig heißen Ofen mit 125 Gramm Butter eine Stunde gebraten wird. Dann bestreut man ihn mit geriebener Semmel, begießt ihn mit brauner Butter und läßt ihn sich bräunen, worauf er mit Kartoffeln und Salat serviert wird. Diese Art Braten bildet vorzugsweise im Frühjahr und Sommer eine gute Abwechselung und schmeckt vortrefflich, namentlich kalt aufgeschnitten. Um die Sauce schmackhafter zu machen, gießt man beim Braten etwas vorrätige Bratensauce oder Wasser, das man zuvor längere Zeit mit Wurzelwerk, getrockneten Pilzen und einer Prise Salz gekocht hat, allmählich zu.

Alliance de Neufchâtel. Ein warmes Getränk, welches man z. B. bei größeren Kaffee- und Theegesellschaften später anstatt des Punsches giebt. Zwölf Eidotter werden mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker und dem Saft von zwei Apfelsinen zu einer dicken Masse gerührt, während man zwei Flaschen Rotwein mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille zum Kochen bringt, worauf der Wein unter starkem Quirlen oder Schlagen mit dem Schneebesen zu dem Zucker und den Eiern gegossen und das schaumige Getränk in Champagnergläser gefüllt wird.

Alliance-Torte. Man bäckt auf rundgeschnittenen und mit Butter bestrichenen Papierblättern ein Blatt von Brottortenteig (s. Brottorte), eines von Biscuitteig (s. d.) und eines von Mandeltorten- oder Linzerteig (s. d.). Sind alle drei gebacken, so füllt man sie mit beliebigem Eingemachten, setzt sie über einander und überzieht das oberste Blatt mit einer Zuckerglasur (s. d.) oder mit Rahmschaum, worauf man sie noch eine kurze Zeit in einen mäßig heißen Ofen stellt.

Allumettes au fromage, Käsestangen, s. d.

Almaviva. Eine Art Griespudding aus Schichten von verschiedenartiger Farbe, was sich bei einem feinen Mittagessen sehr gut ausnimmt. Man quellt 250 Gramm feinen Gries in einem

Liter Milch mit Zucker, ganzem Zimt, Citronenschale und einer Prise Salz recht steif aus, läßt ihn auskühlen und nimmt Zimt und Citronenschale heraus, worauf man den Gries in vier gleiche Teile abteilt und jeden dieser Teile mit 50 Gramm frischer Butter und drei Eidottern vermischt. Einen der vier Teile läßt man so gelb, den zweiten färbt man mit etwas geriebener Chokolade braun, den dritten mit Spinatmatte grün, den vierten mit Krebsbutter rot, dann vermischt man den Schnee der zwölf Eiweiße gleichmäßig mit jedem der vier Teile, streicht eine Puddingform mit Butter aus, schneidet nach ihrer Größe drei runde Blätter von Backoblate, füllt die Masse, in den Farben abwechselnd, mit dazwischengelegten Oblatenblättern in die Form und bäckt sie im Wasserbade oder im Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man sie mit einer Vanillensauce serviert.

Alouette, Lerche, z. B. alouettes en caisse, s. v. w. Lerchen in Papierkästchen; alouettes en domino, L. mit Trüffeln; a. à l'italienne, s. v. w. in Speck gewickelte gebratene Lerchen in Reisrand angerichtet.

Aloyau. In der französischen Küche dasjenige Stück vom Ochsen, welches wir mit dem Namen „Schoßstück" oder „englischer Braten" bezeichnen, an welchem inwendig das Lendenstück liegt.

Alse, Alose, Else, Maifisch, franz. alose, engl. alose, lat. Alosa oder Clupea alosa, gehört zur Gattung der Heringe, ist ein Seefisch, der in der Nordsee, im Mittelländischen Meere und an den nordamerikanischen Küsten besonders häufig angetroffen wird, geht zur Laichzeit im Mai und Juni in die Flüsse, wird namentlich im Rhein viel gefangen und ist sehr fett und wohlschmeckend, aber schwer verdaulich. Die Alse wird meistens nicht größer als etwa 50 bis 60 Centimeter und nicht schwerer als ein Kilogramm, hat einen kleinen Kopf und schillert auf dem Rücken blau, orangegelb und grün, während die Seiten weiß und schwarz gefleckt sind.

Alse gebacken. Der Fisch wird getötet, abgeschuppt, ausgeweidet, eine Viertelstunde ausgewässert, dann zum Ablaufen aufgehängt, abgetrocknet und ganz, oder in Stücke zerteilt, je nach der Größe des Fisches, mit etwas Pfeffer bestreut und in reichlicher Butter gebacken, wobei man häufig ein Büschel Salbeiblätter in die Butter taucht und ihn damit bestreicht. Nach Verlauf einer halben Stunde fügt man zu der Sauce 5—6 Stück schöne Sardellen, welche gut gewässert, entgrätet und fein gewiegt sind, gießt eine Obertasse voll halb Wasser, halb Weißwein hinzu und läßt den Fisch noch $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde damit kochen, worauf man ihn mit Salzkartoffeln serviert.

Alse gebraten. In ein Kasserol mit 125 Gramm Butter, etlichen Speckscheiben, zwei Zwiebeln und einigen Sellerie- und Möhrenscheiben legt man den wie oben vorbereiteten Fisch, bestreut ihn mit Salz, einigen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern und brät ihn unter häufigem Begießen auf beiden Seiten schön braun, worauf man ein reichliches Weinglas voll Weißwein zu der Sauce thut und dies eine Weile verkochen läßt. Die Sauce wird dann durch ein Sieb gestrichen und beim Anrichten über den Fisch gegossen, den man mit Salzkartoffeln und Kopfsalat aufträgt.

Alse mit Kapern-Sauce. Der gereinigte und ausgenommene Fisch wird gewaschen, eine Stunde lang in Milch gelegt und eine Stunde lang mit feinem Öl, Salz und Pfeffer mariniert, dann auf dem Rost über mäßigem Feuer auf jeder Seite etwas über eine Viertelstunde lang gebraten und mit einer Kapernsauce übergossen aufgetragen. Ebensogut passen hierzu auch eine Gurkensauce oder Haushofmeistersauce.

Altdeutsche Pastete, s. Pastete.

Altenburger Platz, s. Platz.

Altfisch, s. Aland.

Alymeth. Eine Flasche Burgunder oder anderer starker Wein wird mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, einer halben Stange Zimt, etwas Muskatblüte, Koriander und zwei Lorbeerblättern zum Kochen gebracht, dann mit brennendem Papier angezündet und brennen gelassen, bis er von selbst verlöscht, worauf er in Gläser gefüllt und warm getrunken wird.

Amarellen oder Ammern, franz. griotte, engl. armenian cherry, heißen verschiedene frühe und spätere Kirschsorten von bräunlichroter Farbe, inwendig hell mit nicht färbendem Saft und kleinem sauerkirschähnlichem Blatt, süßsäuerlichem Geschmack und mit ziemlich kurzem Stiel.

Amarellen einzumachen. Man nimmt lauter schöne, fehlerfreie Kirschen, wäscht sie, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, wiegt ebensoviel Zucker ab als die Kirschen wiegen, kocht denselben mit Wasser unter häufigem Abschäumen zu einem dicken Sirup, legt dann die Kirschen hinein und siedet sie bei gelindem Feuer, bis die Haut zusammenschrumpft, worauf man sie herausnimmt, in einer Schüssel auskühlen läßt, in Gläser füllt und den zu einem Gelée eingekochten Sirup nach dem Erkalten darübergießt, die Gläser gut verbindet und aufbewahrt. — Ein anderes Verfahren besteht darin, die Stiele von den Kirschen abzupflücken und die Kerne behutsam mit einem spitzigen Hölzchen herauszunehmen; auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kirschen rechnet man 250 Gramm Zucker, läutert denselben, kocht ihn zu Sirupsdicke ein, läßt die Amarellen einmal darin aufkochen, schäumt gut ab, nimmt sie heraus und läßt sie über Nacht auskühlen. Am folgenden Tage siedet man den Zucker-Sirup abermals auf, schäumt ab, legt die Kirschen einige Augenblicke hinein, läßt sie wieder auskühlen und wiederholt dies auch am dritten Tage, fügt zu dem Sirup eine kleingeschnittene halbe Schote Vanille, kocht die Kirschen darin auf und füllt sie nach dem Verkühlen in Glasbüchsen.

Amaul, s. v. w. Zander, s. d.

Amazonen-Pudding. Man schält und stößt 250 Gramm süße und acht Stück bittere Mandeln in einem Mörser mit einigen Löffeln Wasser sehr fein, thut sie nebst 200 Gramm Zucker in ein Liter heißgemachten Rahm, fügt zehn Eidotter hinzu, schlägt dies mit der Schneerute über dem Feuer bis zum Kochen, stellt es kalt und fügt unter fortwährendem Schlagen oder Quirlen den Schnee der zehn Eier, unter den man 200 Gramm feines Kartoffelmehl gemischt, sowie die mit Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen und einen Löffel voll Vanillezucker hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgesiebte Puddingform, legt eine beliebige Obstmarmelade zwischen zwei Schichten der Masse und kocht dieselbe $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade; man giebt eine Obst- oder Weinsauce dazu.

Amber-Pudding, englischer. Eine Puddingform wird mit Mürb- oder Blätterteig ausgelegt und eine Fülle hierzu bereitet, indem man $\frac{1}{2}$ Kilogramm Butter mit 375 Gramm Zucker zerschmilzt und gut vermischt, dann fünfzehn ganze, gut zerquirlte Eier und die auf Zucker abgeriebene Schale wie den Saft von drei Apfelsinen daruntermengt, dies alles in die Form gießt, mit einem Teigdeckel bedeckt und eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen bäckt; dieser Pudding kann ebensowohl warm mit einer Obstsauce, als auch kalt gegessen werden.

Ambigu, eine Mahlzeit, bei der nach altfranzösischer Sitte alle Speisen und das Dessert zugleich serviert werden.

Ambigu-sous-bois, eine Mahlzeit im Freien auf grünem Rasen, z. B. bei Landpartien und Picknicks.

Ambrosia. Das in Amerika sehr beliebte Dessert, welches man mit dem Namen Ambrosia bezeichnet, wird entweder aus Orangen- oder aus Ananasscheiben bereitet, indem man auf folgende Art verfährt. Man schält einige Orangen (Apfelsinen) oder eine schöne reife Ananas, zerteilt die Früchte in Scheiben, legt eine Schicht davon in eine Glasschale, bestreut sie mit Zucker und feuchtet sie mit Sherry an. Dann kommt eine Lage geriebene Kokosnuß darüber, die man wiederum mit Zucker bestreut; die folgende Schicht besteht wieder aus Orangen oder Ananas, Zucker und Wein und so fort, bis die Schale genügend gefüllt ist. Die oberste Lage muß jedoch aus Kokosnuß und Zucker gebildet sein. Man läßt die Schüssel nicht zu lange stehen und serviert sie mit Biscuit oder Makronen.

Amerikaner-Brot. Man verrührt drei ganze Eier mit 140 Gramm Zucker, mischt unter fortwährendem Rühren 140 Gramm feines Mehl, 70 Gramm Rosinen, 70 Gramm Korinthen, einen Kaffeelöffel voll Vanille- oder Citronenzucker, 70 Gramm Pignolen oder Pinienkerne, ebensoviel Mandeln und Pistazien, alles länglich geschnitten, hinzu und bäckt dies eine Stunde lang in einer länglichen, mit Butter bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Blechform.

Amerikanische Torte, s. Torte.

Ammern, s. Amarellen.

Amourettes. So nennt man das Rückenmark vom Ochsen und Kalb, welches man aus der Haut löst, blanchiert, indem man es einige Minuten in kochendes, dann in kaltes Wasser legt, in Stücke zerschneidet, und dann entweder in Fleischbrühe eine Viertelstunde kocht, um es zu Croquettes zu verwenden, oder auf verschiedenartige Weise zubereitet. Z. B. kann man es als Hors d'oeuvre geben, wenn man es in Fleischbrühe mit einem Glase Weißwein, einigen Speckscheiben, Salz, Pfefferkörnern und feinen Kräutern eine Viertelstunde lang dämpft und dann mit einer Tomaten-, Champignon-, Sardellen- oder Kapern-Sauce serviert. In der französischen Küche benützt man die Amourettes auch zu einer sehr feinen Matelote und dämpft sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, zwei Gläsern gutem Weißwein, Karpfenmilch und kleingeschnittenem Karpfen, Krebsschwänzen von etwa 20 Stück Krebsen, zwei Chalotten, Salz, Pfefferkörnern, Thymian, einigen Speckscheiben und 2—3 Gewürznelken eine halbe Stunde lang in einem wohlverdeckten Kasserol, nimmt dann die Amourettes, die Fischstücke und Krebsschwänze heraus, kocht die Sauce dick ein und richtet sie über dem Ragout an.

Ananas, franz. ananas, engl. pine-apple, lat. Bromelia Ananas oder Ananassa sativa, stammt aus Südamerika, von wo sie die Spanier im 16. Jahrhundert nach Europa brachten, wird aber in allen heißen Ländern und bei uns in Treibhäusern gezogen. Sie hat blaugrüne, gezähnte, aloeartige Blätter, aus deren Mitte ein dicker Stengel mit einem Blütenkolben und einem darüberstehenden Blätterkopf emporwächst. Die kleinen, violetten Blüten verwachsen später völlig in einander und in den Stengel und bilden eine große, goldgelbe oder rötliche Frucht, eine sogenannte unechte oder Scheinfrucht von köstlichem Duft und sehr gewürzigem säuerlichsüßen Geschmack, welche entweder roh mit Zucker genossen oder auf sehr mannigfache Weise zubereitet werden kann. Bei festlichen Tafeln ist sie eine prächtige Zierde der Dessert-Fruchtkörbe und muß dann stets mit der Blattkrone aufgetragen werden, da sie nach Abnehmen derselben sehr an Geschmack verliert. Man schneidet sie in Querscheiben, zu denen Zucker gereicht wird, indessen ist sie in rohem Zustande stets etwas hart und schmeckt eingemacht viel angenehmer; besonders geeignet ist sie zur Bereitung von allerlei Getränken, denen sie ein sehr schönes Arom giebt. Zur Kultur der Ananas in besonderen Ananashäusern oder Kästen gehört eine gleichmäßige Wärme, lockere Heideerde und viel Feuchtigkeit; die nötige Düngung wird am besten in flüssiger Form gegeben. Die Pflanzen werden aus den jungen Trieben (Kindeln) gezogen, welche am Grunde des Stengels zahlreich erscheinen, oder auch aus den über der Frucht sitzenden Blattkronen, die sich jedoch weniger gut dazu eignen. Am gewöhnlichsten ist folgende Art der Zucht: Man schneidet

im September die kräftigsten Triebe von der Pflanze ab, läßt sie einen Tag trocken liegen und pflanzt sie dann auf ein warmes Mistbeet mit 15—20 Centimeter hoher lockerer Erdbeschüttung in Zwischenräumen von 15 Centimeter ein, erhält die Wärme des Beetes den Winter über durch häufiges Erneuern der Umschläge von Pferdemist gleichmäßig auf 18° R., setzt die Pflanzen im März in einen anderen, etwas tieferen Mistbeetkasten um, wobei man Zwischenräume von 60 Centimeter läßt, und begießt sie reichlich, bespritzt sie auch jeden Abend mit erwärmtem Wasser. Im September werden die kräftig gediehenen Pflanzen in Töpfe mit lockerer Erde verpflanzt, wobei man die Wurzeln, welche sich rasch erneuern, nebst dem untersten Teil des Strunks abschneidet. Die Töpfe werden in das 24° R. haltende Lohbeet eines Warmhauses bis an den Rand eingegraben und durch Wasserheizung von unten warm erhalten, auch müssen die Pflanzen nahe unter die Fenster kommen; hier blühen sie bei 18—20° R. Luftwärme im Frühjahr und reifen vom Juli bis Oktober, wobei sie reichlich begossen werden. Eine wesentliche Bedingung guter Kultur ist, daß die Kronen über der Frucht möglichst klein bleiben, weshalb man sie mit Bindfaden umwickelt, den man erst kurz vor der vollständigen Reife wieder entfernt. In Deutschland ist die gerippte Ananas, der großfrüchtige Zuckerhut und die kleinere, aber sehr würzig schmeckende Reinetten-Ananas, in England die Queen-Ananas, in Frankreich die Martinique-Ananas besonders beliebt, auch die sehr große Providence, die glatte Cayenne und die Enville sind sehr verbreitet.

Ananas-Auflauf. Man quirlt vier Eßlöffel voll feines Mehl in $^1/_2$ Liter Rahm und rührt dies in einem Kasserol über dem Herdfeuer ab, bis sich der Brei ablöst, dann läßt man ihn in einer Schüssel abkühlen, treibt ihn mit 66 Gramm Butter, sechs Eidottern, 66 Gramm Zucker ab, mischt zwei Eßlöffel voll feingeschnittene frische oder eingemachte Ananas und den Schnee von vier Eiern dazu und bäckt dies eine Stunde in butterbestrichener Form bei mäßiger Hitze; man giebt eine Weinsauce dazu. — Eine andere Art Ananas-Auflauf wird bereitet, indem man 200 Gramm feingesiebten Zucker mit zehn Eidottern zu Schaum rührt, während die zehn Eiweiße zu Schnee geschlagen werden; man mengt drei Eßlöffel voll Ananassaft, einige kleingeschnittene Ananasscheiben und ein Weinglas voll feinen Arak zu den Eidottern, mischt den Schnee darunter und bäckt diese Masse bei mäßiger Hitze in einer ungestrichenen Form von Blech oder Porzellan $^3/_4$—1 Stunde, worauf der Auflauf mit Zucker bestreut, aber ohne Sauce, sowie er fertig ist, zu Tisch gegeben wird.

Ananas-Bavaroise. Diese Art Crème wird hergestellt, indem man eine abgeschälte Ananas auf dem Reibeisen reibt, hierzu eine halbe Tasse Wasser und 250 Gramm gestoßenen Zucker mischt, diesen Brei einige Minuten kochen läßt, durch ein Sieb streicht, mit 33 Gramm in warmem Wasser aufgelöster Gelatine gut verrührt und mit einem knappen Liter steifgeschlagenem süßen Rahm vermengt. Dann streicht man eine Form mit Mandelöl aus, füllt die Crème hinein, stellt sie auf Eis und läßt sie erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit kleinen Biscuits oder Baisers.

Ananas-Bowle. Entweder eine frische Ananas wird geschält, in feine Scheiben zerschnitten, diese mit gestoßenem Zucker bestreut und so 12—24 Stunden in einer gut zugedeckten Terrine stehen gelassen, oder man nimmt eine Büchse eingemachte Ananas, schüttet diese in die Terrine, übergießt sie mit einer Flasche Wein und läßt dies einige Stunden ziehen. Frische Ananas bedarf mehr Zucker, man rechnet dann auf eine Flasche Wein 200 Gramm Zucker, gießt 3, 4, 5 oder mehr Flaschen Weißwein auf die Ananas, nach der Zahl der Gäste berechnet, stellt die Terrine einige Stunden auf Eis und gießt, bevor man sie aufträgt, eine Flasche Champagner hinzu. Bei Bowle von eingemachter Ananas muß man sich wohl hüten, viel Zucker zu nehmen, 2—3 Eßlöffel voll sind vollständig genügend auf mehrere Flaschen Wein.

Ananas-Brötchen. Man kocht 300 Gramm Zucker bis zum kleinen Flug (s. Zucker), läßt ihn auskühlen und rührt ihn mit einem Holzlöffel, bis er eine weiße, flüssige Masse bildet, fügt 50 Gramm eingemachte, in kleine Stückchen zerschnittene Ananas hinzu, füllt dies in kleine Papierkästchen und bäckt es auf einem Blech bei sehr mäßiger Hitze.

Ananas-Cardinal. Eine Büchse eingemachte Ananas oder eine frische Ananas werden in eine Terrine gethan, letztere wohl eingezuckert und mit einer Flasche Weißwein übergossen einige Stunden stehen gelassen. Dann gießt man den übrigen Rheinwein und, will man den Cardinal sehr fein machen, eine Flasche Burgunder hinzu, zuckert das Getränk nach Geschmack und stellt es einige Stunden auf Eis. Nimmt man eine frische Ananas, so kann man, um das Arom zu vermehren, die abgeschälte Schale mit $^1/_2$ Liter Wasser und etwas Zucker eine Stunde lang kochen, dies dann auskühlen lassen und durch ein Sieb zu dem Cardinal hinzugießen.

Ananas-Crème. Zu dem ausgepreßten Saft von zwei Citronen fügt man eine Obertasse voll Saft von eingemachter Ananas, vier in kleine Würfel zerschnittene Ananasscheiben, 80 Gramm gestoßenen Zucker, vermischt dies mit 35 Gramm Hausenblase, die eine halbe Stunde in $^1/_4$ Liter Wasser gekocht und durchgestrichen ist, rührt alles gut durch einander, mischt 1 Liter geschlagenen Rahm dazu und stellt es in einer Form auf Eis oder in den Keller.

Ananas-Crème-Torte. Man bereitet einen feinen Mürbteig (s. d.) oder Blätterteig (s. d.), rollt daraus zwei runde Tortenböden aus oder nur einen dickeren Boden mit einem fingerbreiten Rand, bäckt dieselben in einem mäßig heißen Ofen auf butterbestrichenen Papierböden, die man auf

das Backblech legt, schön hellbraun, dann füllt man sie, wenn man zwei Tortenblätter gebacken, oder bestreicht sie oben darauf mit einer frischen, geschälten, auf dem Reibeisen geriebenen, stark gezuckerten Ananas, die man mit dem steifgeschlagenen Schaum von 1 Liter süßem Rahm gut vermischt hat, und läßt die Torte nochmals eine halbe Stunde in einem nicht zu warmen Ofen überbacken.

Ananas einzumachen. Schöne, reife Ananas werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in die großen, zum Aufbewahren derselben bestimmten Glasbüchsen gelegt, auf jede größere Frucht 250 Gramm Zucker gerechnet, den man in Wasser eintaucht und unter häufigem Abschäumen klärt, erkalten läßt und die Ananasscheiben damit übergießt. Man wiederholt dieses Verfahren in Zwischenräumen von drei Tagen noch zweimal; das letzte Mal, wenn der Zucker bis zur Sirupdicke gekocht ist, läßt man die Ananas einmal darin aufsieden, thut sie nach dem Erkalten wieder in die Gläser, verbindet diese gut mit Blase und bewahrt sie an einem kühlen Orte. — Eine andere Methode, wobei der Zucker nicht gekocht wird, besteht darin, die Ananas nicht zu schälen, sondern bloß die harten Erhöhungen, Stiel und Krone abzuputzen, ganz feine Scheiben zu schneiden, die man einzeln in eine große Glasbüchse auf eine Lage von 3—4 Eßlöffeln feingesiebtem Zucker legt, wieder dick mit Zucker überstreut und so fort, immer eine Scheibe Ananas und darauf Zucker; obenauf wird fingerdick Zucker gestreut und die Büchse mit Papier überbunden, wobei man täglich nachsehen muß, ob der Saft den oberen Zucker durchdringt, in welchem Falle stets frischer Zucker daraufgethan wird, bis sich eine Kruste davon bildet, die man auch an den Seiten durch Hinzufügen von Zucker vervollständigen muß. Ist die Kruste ringsherum fest, so überbindet man die Büchse mit Pergamentpapier und stellt sie an einen kühlen Ort.

Ananas in Blechbüchsen einzumachen. Die Ananas wird geschält und in Viertel oder Scheiben zerschnitten in die Büchsen gelegt, mit geläutertem, nicht ganz erkaltetem Zucker übergossen, die Büchse verlötet und $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Ananas-Eis. Die Schale einer Ananas wird mit Zucker abgerieben, die Frucht selbst auf dem Reibeisen oder im Reibstein zerrieben, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht, abgeschäumt und mit der Ananas vermengt, der Saft von zwei Citronen, eine halbe Flasche Rheinwein und der Schnee von zwei Eiweißen dazu gethan und dies in der Gefrierbüchse gefrieren gelassen. Anstatt des Citronensaftes kann man auch Apfelsinensaft nehmen und den Wein durch $\frac{3}{4}$ Liter Rahm ersetzen; hat man keine frische Ananas, so thut Ananas-Marmelade dieselben Dienste.

Ananas-Erdbeere, s. Erdbeere.

Ananaserdbeeren einzumachen. Schöne, reife Ananaserdbeeren pflückt man vom Stengel, spült sie in kaltem Wasser, läßt sie auf einem Sieb gut ablaufen und legt sie vorsichtig in die zum Aufbewahren bestimmten Gläser; auf 1 Liter Beeren nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter frisch ausgepreßten Himbeersaft, kocht ihn mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker klar, schüttet ihn nach dem Erkalten auf die Beeren, wiederholt dies noch zwei Tage und läßt die Beeren den zweiten Tag einmal mit dem Saft aufkochen, nimmt sie heraus, kocht den Zucker ein, bis er Blasen wirft, und gießt ihn ausgekühlt auf die Erdbeeren.

Ananas-Gelée. Eine Ananas wird sauber geschält, in Viertel zerteilt und diese wieder in dünne Scheiben geschnitten, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geklärt, die Ananasscheiben samt ihren Schalen und dem Saft von drei Citronen hinzugethan und einige Minuten darin aufgesotten. Dann nimmt man die Ananas heraus, gießt den Saft durch, fügt 50 Gramm aufgelöste Hausenblase oder 80 Gramm Gelatine und einige Gläser Rheinwein hinzu, gießt etwas von dem Gelée in die Form, läßt es auf Eis erstarren, darauf legt man einen Kranz von Ananasscheiben, die man mit Gelée bedeckt, was man wiederholt, so oft eine Lage davon auf dem Eis steif geworden, bis die Form voll ist, die man noch eine Stunde auf dem Eis stehen läßt. — Ein Gelée zum Aufbewahren erhält man, indem man die feingeschnittenen Scheiben einer sehr reifen Ananas dick mit Zucker bestreut zwei Tage stehen läßt und den so gewonnenen Saft zu dem durchgegossenen Gelée aus zwei Dutzend feiner Äpfel hinzufügt, worauf man den Fruchtsaft zehn Minuten mit $\frac{1}{2}$ Liter geklärtem Zuckersirup kochen läßt, durchseiht und in einem Steintopfe aufbewahrt.

Ananas-Julep, amerikanischer. Eine reife Ananas wird geschält und in dünne Scheibchen oder kleine Würfel geschnitten, die man in eine Glasbowle thut, worauf man den Saft von zwei Orangen, $\frac{1}{8}$ Liter Himbeer-Sirup, $\frac{1}{8}$ Liter Maraschino, $\frac{1}{8}$ Liter alten Gin, eine Flasche mousierenden Moselwein und etwa $\frac{1}{2}$ Kilogramm reines, gestoßenes Eis hinzufügt, alles sehr gut vermischt und in Gläser füllt.

Ananas-Kaltschale. Man schält eine kleine Ananas und zerschneidet sie in vier Teile, von denen die eine Hälfte in dünne Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut und auf Eis gestellt wird, während die andere Hälfte nebst den Schalen zerrieben, in 1 Liter geläutertem Zuckersirup einmal aufgekocht und durch ein Tuch gepreßt wird. $1\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein und den Saft einer Citrone vermischt man mit diesem Ananas-Sirup, versüßt noch nach Belieben mit gestoßenem Zucker, thut den Wein nebst den Ananasscheiben in eine Terrine und läßt ihn bis zum Gebrauch kalt stehen, um die Kaltschale in Gläsern oder Tellern zu servieren.

Ananas-Liqueur. Der vierte Teil einer großen Ananas oder die Hälfte einer kleineren wird ungeschält, nur sauber abgewischt in kleine Würfel geschnitten, 200 Gramm Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht, abgeschäumt und nebst den Ananaswürfeln

in einem Steintopf oder einer großen Flasche mit $1^1/_2$ Liter feinem Rum oder Cognac übergossen und so 14 Tage lang an einem warmen Ort ziehen gelassen, worauf man die Flüssigkeit filtriert und auf Flaschen füllt.

Ananas-Marmelade. Eine geschälte Ananas reibt man auf dem Reibeisen oder stößt sie in einem Mörser zu Brei, nimmt auf $^1/_2$ Kilogramm Ananas ebensoviel gestoßenen Zucker, kocht dies zusammen eine halbe Stunde und bewahrt dann die Marmelade in einem steinernen Topfe auf.

Ananas-Pastillen. 300 Gramm gestoßener Zucker werden in einer Terrine mit zwei feingehackten eingemachten Ananasscheiben und soviel von dem Saft der eingemachten Ananas vermischt, daß man einen steifen Teig erhält, den man in ein Kasserol mit Ausguß thut und über einer Spiritusflamme unter fortwährendem Umrühren mit einem Holzspatel erhitzt, bis er dünnflüssig wird, aber nicht kocht; dann gießt man ihn tropfenweise auf ein mit Mandelöl abgeriebenes Weißblech und läßt die Pastillen 24 Stunden trocknen.

Ananas-Pie. Man schält eine recht reife, große Ananas, reibt sie auf dem Reibeisen, rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach fünf Eidotter, 100 Gramm gestoßenen Zucker, eine Obertasse voll Rahm, die geriebene Ananas und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und bäckt diese Masse in einer mit dünn ausgerolltem mürbem Teig belegten Form, um den Pie kalt zu Tisch zu geben.

Ananas-Pudding, kalter, ist nur eine anderweite Benennung für die oben angegebene Ananas-Bavaroise.

Ananas-Punsch wird bereitet, indem man $1^1/_4$ Kilogramm Zucker in 3 Liter kochendem Wasser auflöst, hierzu drei Flaschen Rheinwein, eine Flasche alten Jamaika-Rum und zwei Flaschen Champagner gießt, die Terrine mit dem Punsch über einer Kohlenpfanne oder auf dem heißen Herde eine Stunde ziehen läßt und zuletzt den ausgepreßten Saft von einer geriebenen Ananas hinzufügt. Die Terrine muß gut zugedeckt bleiben, damit sich das Arom nicht verflüchtigt.

Ananas-Punsch, amerikanischer. Für eine größere Gesellschaft von etwa 10 Personen schält und schneidet man drei nicht zu große Ananas, legt die dünnen Scheibchen mit dazwischen gestreutem $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker in eine Terrine und läßt dieselbe zugedeckt an einem kühlen Ort stehen, bis der Zucker völlig in die Ananasscheiben eingedrungen ist. Nun fügt man $^1/_2$ Liter Jamaika-Rum, $^1/_2$ Liter besten Cognac, $^1/_8$ Liter Curaçao und den Saft von vier Citronen bei, legt ein großes Stück Eis in die Mitte der Terrine, gießt zuletzt, unmittelbar vor dem Auftragen, vier Flaschen Champagner zu, kostet, ob der Punsch süß genug ist, und reicht ihn in Champagnergläsern.

Ananas-Sauce. Man reibt die Schale von einer kleinen Ananas auf Zucker ab, zerschneidet die Frucht in kleine Stückchen, die man in $^1/_4$ Liter Wasser nebst $^1/_4$ Liter Weißwein mit etwas Zucker weichkocht, abkühlen läßt und durch ein Sieb schlägt. Den abgeschabten Ananaszucker vermischt man mit sechs Eidottern, $^1/_2$ Liter Weißwein und einem Löffel gestoßenem Zucker, schlägt dies über gelindem Feuer zu Schaum und fügt dann unter fortwährendem Rühren die durchgeschlagene Ananas mit ihrem Saft hinzu.

Ananas-Schaum, s. Ananas-Crème.

Ananas-Sulze, s. Ananas-Gelée.

Anbraten oder **Anbrieren** nennt man es, wenn man Fleisch irgend einer Art, bevor es in die dazu bestimmte Sauce zum Dämpfen oder dergl. kommt, in sehr wenig Butter so lange brät, bis es auf beiden Seiten braun und der Saft völlig eingedünstet ist, ohne daß es jedoch angebrannt sein darf. Im Sommer, wenn es so heiß ist, daß das Fleisch sich nicht frisch erhalten läßt, brät man auch zuweilen einen Braten an, den man erst einige Tage später bereiten will.

Anbrennen der Speisen, was bei Gemüsen und breiartigen Gerichten sehr leicht geschieht, läßt sich entweder nur durch sehr fleißiges Umrühren oder durch das Kochen in einem Dampftopf vermeiden. Speisen, die schon angefangen haben, etwas anzubrennen, muß man rasch in einen anderen Topf bringen, wodurch sich oft der unangenehme Geschmack noch verhüten läßt.

Anchovis, franz. anchois, engl. anchovy, sind eine kleinere Art Sardellen, von denen sie sich nur durch den schmalen Oberkiefer unterscheiden. Sie werden nur fingerlang, sehen bläulich aus, an den Seiten und am Bauch silberglänzend, leben in allen europäischen Meeren und werden, meist vom Dezember bis zum April, an den Küsten der Nordsee, Frankreichs und des Mittelländischen Meeres gefangen. Sie werden wie die Sardellen eingesalzen und meist als solche verkauft, oder auch mit Kräutern und Gewürzen eingelegt. Die Anchovis aus Frankreich und Brabant sind die besten, weniger gut sind die spanischen, portugiesischen und italienischen; gute und frische erkennt man daran, daß sie fest, außen weiß, innen rötlich sind.

Anchovis-Butter. Man wäscht, putzt und entgrätet sechs Anchovis, stößt sie in einem Mörser sehr fein und vermischt sie mit 250 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, sowie etwas feingehackter Petersilie. Auf Weißbrotschnitten geschmiert schmeckt dies sehr pikant zum Thee oder zu Bouillon, auch wird diese Butter viel zu Saucen benutzt.

Anchovis-Pastetchen, s. Sardellenpastetchen.

Anchovis-Salat. Acht bis zehn Anchovis werden gut gewässert und geputzt, dann abgetrocknet, in Hälften gespalten und in die Mitte einer Schüssel

gelegt; um sie herum arrangiert man einen Kranz von feingehackter Petersilie, um diese wieder einen von Perlzwiebeln oder feingehackten Chalotten, dann einen Kreis von roten Rübenscheiben und zuletzt einen solchen von Salatblättern oder Kapünzchen. Einige Löffel voll Provenceröl werden mit dem Saft einer Citrone gut gerührt und über den Salat gegossen.

Anchovis-Sauce. Vier bis fünf gut gewässerte und ausgegrätete Anchovis werden feingewiegt, in einem Kasserol mit Mehl bestäubt und 5 bis 6 Minuten in Butter geschwitzt; dann gießt man $^1/_2$ Liter Fleischbrühe dazu, thut eine in Scheiben geschnittene saure oder Essiggurke hinein, läßt dies eine Viertelstunde zusammen verkochen und fügt kurz vor dem Anrichten einen Löffel voll Kapern hinzu. Die englische Anchovis-Sauce zu Fisch bereitet man, indem man sechs Anchovis wie oben wässert und wiegt, dann in $^1/_4$ Liter Wasser eine Viertelstunde kocht, mit 125 Gramm geschmolzener Butter, etwas Cayennepfeffer und geriebener Muskatnuß, sowie zwei Eßlöffeln voll Portwein vermischt und damit nochmals eine Viertelstunde kochen läßt.

Anchovy-Toast wird in England häufig zum Thee serviert; man röstet Weißbrotschnitten, bestreicht sie mit Butter, belegt sie mit gespaltenen Anchovis, streicht Senf darüber und bestreut dies noch mit etwas Cayennepfeffer.

Andouilles oder **Andouillettes.** Feine französische Würstchen von Schweine- oder Kalbfleisch; besonders berühmt sind die Andouillettes de Troyes, welche folgendermaßen bereitet werden: Ein Kalbsgekröse oder einige Kalbsmilche werden gut gewässert und in Streifen geschnitten, in Butter gedämpft mit gehackter Petersilie, Champignons und Chalotten, einem Glase Weißwein, Salz, Pfeffer und Gewürzkörnern, dann fügt man sechs Eidotter und noch etwas Fleischbrühe und Weißwein hinzu und läßt alles langsam weichkochen, indem man oft umrührt. Schließlich füllt man die Masse in feine Kalbsdärme und kocht die Würste nochmals in Wasser und Milch mit Gewürz und Wurzelwerk auf oder räuchert sie. Die Andouillen von Schweinefleisch unterscheiden sich darin von jenen, daß das magere, in Streifen geschnittene Fleisch roh 4—6 Stunden mit Salz, Pfeffer, Gewürzen, Estragon, Chalotten und Petersilie in einer Terrine mariniert, dann in die Därme gefüllt und vier Stunden in halb Wasser, halb Milch mit Salz, Zwiebeln, Möhren, Kräutern und einigen Gewürznelken gekocht wird. Man ißt sie dann so zu Gemüsen oder mit Senf, auch brät man sie noch auf dem Rost.

Angelika oder **Engelwurz**, franz. angélique, engl. angelica, lat. Angelica archangelica, ist ein Doldengewächs mit grünlichen Blüten, welches auf feuchten Stellen und an Gewässern in den Ebenen Norddeutschlands, in Böhmen und Thüringen, sowie auf den Gebirgen in Österreich, der Schweiz und in den Pyrenäen wächst, auch in Gärten und auf Feldern angebaut wird und deren Samen und Wurzel sehr viel ätherisches Oel enthalten. Die Wurzel, welche auch in der Heilkunde wegen ihrer magenstärkenden und schweißtreibenden Wirkungen Verwendung findet, ist lang, spindelförmig, ästig, außen braun oder dunkelgrau, innen weißlich, ihr Geschmack ist brennend, süßbitterlich, der Geruch moschusartig. Die Stengel haben einen weit milderen Geschmack und enthalten ebenfalls viel Arom, weshalb man sie häufig zum Einmachen verwendet.

Angelikastengel einzumachen. Man nehme dieselben im Juni oder Juli, schneide sie der Länge nach durch, lasse sie in Wasser einmal aufkochen und dann darin erkalten, ziehe sie ab, koche sie nochmals auf und lege sie so lange in frisches Wasser, bis sie sich mit den Fingern zerdrücken lassen. Hierauf koche man sie einigemal in dünnem Zuckersirup auf, lasse sie über Nacht auskühlen, wiederhole dies an den beiden folgenden Tagen und bewahre sie dann in zugebundenen Gläsern auf. Ebenso behandelt man die Angelikawurzel, welche gleichfalls eingemacht wird.

Angelika-Eis. Einige eingemachte Angelikastengel werden mit 370 Gramm Zucker feingestoßen oder zerrieben; man füge etwas von dem Zuckersirup hinzu, worin sie eingemacht wurden, und verrühre dies gut mit $^1/_2$ Liter Rahm und sechs Eidottern, lasse es unter beständigem Schlagen mit der Schneerute zum Kochen kommen, nehme es vom Feuer, schlage es kalt und thue es in die Gefrierbüchse.

Angelika-Liqueur. Man zerschneidet 30 Gramm frische oder getrocknete Angelikawurzel in kleine Stücke und thut sie nebst 5 Gramm Nelken, 5 Gramm Kardamomen und 10 Gramm ganzem Zimt in eine Glasflasche, gießt $1^1/_2$ Liter guten Franzbranntwein darüber, läßt dies alles an einem warmen Ort vier Wochen ziehen, versüßt es mit 250 Gramm Zucker, die in $^1/_2$ Liter Wasser geläutert werden, filtriert den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen.

Angostura, ein kräftiger Liqueur von brauner oder orangeroter Farbe und bitterem Geschmack, der aus der gewürzhaften echten Angosturarinde, der Rinde des in Venezuela und Columbia wachsenden Angosturabaums (Galipea officinalis), hergestellt wird.

Anguille, Aal, s. d.

Anguille grillée, auf dem Rost gebratener Aal.

Anhaltskuchen. Von $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 125 Gramm Butter, einer Obertasse voll Rahm, etwas Salz, zwei Eßlöffeln Zucker und zwei Eßlöffeln voll dicker Hefe (oder etwa 50—60 Gramm aufgelöster Preßhefe) macht man einen losen Teig, arbeitet ihn gut durch, läßt ihn eine halbe Stunde lang gehen, rollt ihn hierauf fingerdick auf, läßt ihn noch eine Viertelstunde gehen und schiebt ihn auf dem Blech in den Ofen. Wenn er eine Weile gebacken hat, bestreicht man ihn dick mit geschmol-

zener Butter, streut Zucker, gehackte Mandeln und kleine Rosinen darauf und läßt ihn dann vollends schön braun backen.

Anis, franz. anis, engl. anise, ist der Samen der Anis-Pimpinelle, lat. Pimpinella anisum, eines in Deutschland, Frankreich und Spanien angebauten, weiß- und rosenrotblühenden Doldengewächses, dessen eigentliche Heimat Ägypten und Syrien ist. Man säet den Anis im April und erntet ihn im August, worauf er wie Getreide ausgedroschen, gesiebt, getrocknet und in Säcke verpackt wird. Die Aniskörner sehen graugrün aus und haben einen starken, süßlich-aromatischen Geruch und Geschmack; man verwendet sie teils in der Arzneikunst, teils zur Bereitung von allerlei Backwerk und von Liqueur. Der vorzüglichste Anis ist der spanische, am schlechtesten ist der polnische und russische. Der noch lieblicher und kräftiger schmeckende Sternanis ist der Samen des Sternanisbaumes, welcher in der Höhe eines Kirschbaumes in China, Japan und auf den Philippinen wächst und dessen Frucht aus acht sternförmig ausgebreiteten, länglichen, rostbraunen Samenkapseln mit einem eiförmigen, flachen, glänzendbraunen Kern besteht.

Anisbogen. Man rührt vier ganze Eier mit 200 Gramm Zucker recht schaumig, mischt unter fortgesetztem Rühren 200 Gramm feines Mehl dazu, setzt mit einem Löffel thalergroße Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, streut Anis darauf und bäckt sie in einem schon ausgekühlten Ofen gelb, nimmt sie heiß vom Blech und biegt sie über ein rundes Holz.

Anis-Brezeln. 200 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, vier Eidotter und 33 Gramm Anis werden zu einem Teige geknetet, den man eine halbe Stunde an einem kühlen Orte ruhen läßt, worauf man Brezeln daraus formt, die man mit Eiweiß bestreicht, mit Zucker bestreut und auf einem Blech in mäßiger Wärme gelb bäckt.

Anisbrot. 250 Gramm gestoßener Zucker wird mit sechs Eidottern zu Schaum gerührt, 30 Gramm gelesener und gestoßener Anis, 250 Gramm feines Mehl und der Schnee der sechs Eier sowie etwas feingehackte Citronenschale daruntergemengt, dann füllt man den Teig in eine mit Butter bestrichene, längliche Blechform, bäckt ihn schön gelb, zerschneidet ihn nach dem Erkalten in einzelne Schnitten und röstet diese im Ofen auf beiden Seiten. Oder man formt aus dem Teig kleine Brötchen, die man auf dem Blech bäckt.

Anisbrot-Torte. Sechs ganze Eier und zwei Dotter rührt man mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 16 Gramm Anis, 10 Gramm Fenchel, 36 Gramm gehackten Pistazien, 50 Gramm kleingeschnittenem Citronat und 200 Gramm Mehl gehörig ab und rollt eine Torte davon aus, die man bei langsamem Feuer eine Stunde bäckt und mit einer Zuckerglasur überzieht.

Anisette oder Anisliqueur. Ein feiner französischer Liqueur, am besten aus Bordeaux zu beziehen, aber auch in Deutschland sehr gut hergestellt; man trinkt ihn besonders nach dem Essen, falls man blähende oder schwerverdauliche Speisen genossen hat, wo er sehr gute Dienste thut. Einen ganz guten Anisliqueur kann man sich selbst herstellen, indem man in 6 Liter Franzbranntwein 125 Gramm gestoßenen Sternanis, 125 Gramm gestoßenen gewöhnlichen Anis, die fein abgeschälte Schale von zwei Citronen und 33 Gramm ganzen Zimt vier Wochen in der Sonne oder an einem warmen Orte ziehen läßt, dies dann mit $1\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker, die in 3 Liter Wasser zu Sirup geläutert sind, versüßt, das Ganze filtriert und auf Flaschen füllt.

Anisgebackenes oder Springerle. Vier ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm gestoßenem Zucker und der auf Zucker abgeriebenem Schale einer Citrone zu Schaum gerührt, wozu $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines, gesiebtes Mehl und 20 Gramm Anis gemischt und alles zu einem ziemlich festen Teige verarbeitet wird. Hiervon rollt man viereckige Plättchen etwa zwei Messerrücken dick aus, drückt diese in die dazu bestimmten, mit Mehl bestäubten Holzformen, nimmt sie vorsichtig wieder heraus, läßt sie zwölf Stunden auf einem über einen Tisch gebreiteten Tuch trocknen und bäckt sie dann auf einem butterbestrichenen Blech bei mäßiger Hitze blaßgelb.

Anis-Gueteli, Schweizer. Der steife Schnee von 9 Eiweißen wird mit 750 Gramm gesiebtem Zucker, 30 Gramm gestoßenem, durchgesiebtem Anis, der feingehackten gelben Schale von einer Citrone und 250 Gramm feinem Mehl zu einem Teig verrührt, den man $\frac{1}{2}$ Centimeter dick ausrollt und in hölzerne, länglich viereckige, wohlbestäubte Formen drückt. Die einzelnen, aus den Formen genommenen Gueteli setzt man dann auf ein wachsbestrichenes Blech, trocknet sie im lauwarmen Ofen und bäckt sie bei schwacher Hitze. Gewöhnlichere Anis-Gueteli erhält man, indem man $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker mit 4—5 Eidottern schaumig rührt, die gehackte Schale einer Citrone, 15 Gramm Anis, den Schnee der Eiweiße und $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl hinzumischt, den Teig wie oben aufrollt, mit Formen aussticht, acht Stunden trocknen läßt und dann bei gelinder Hitze bäckt.

Anis-Kolatschen. Man schlägt sieben ganze Eier in einen Steintopf, fügt 250 Gramm gestoßenen Zucker hinzu und schlägt dies $\frac{3}{4}$ Stunden mit einem hölzernen Kochlöffel, rührt dann allmählich 375 Gramm feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und 20 Gramm gestoßenen Anis hinzu und setzt von dem Teig mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein butterbestrichenes Blech, die man eine Stunde so stehen läßt und dann mit dem Löffelrücken zu kleinen runden Kuchen drückt, worauf man sie bei gelinder Hitze schön hellgelb bäckt.

Anis-Kranz. In 1 Liter feines Mehl mischt man 66 Gramm gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und 20 Gramm aufgelöste Preßhefe, macht ein Hefenstück, und wenn dasselbe aufgegangen ist, fügt man ein ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Salz

und 10 Gramm gestoßenen Anis hinzu, knetet dies zu einem Teig und teilt ihn in drei Teile, aus denen man einen Zopf flicht, den man zu einem Kranz zusammendreht, mit Ei bestreicht und, nachdem er noch eine Weile aufgegangen ist, bei gelinder Hitze bäckt.

Anis-Krapfen. 125 Gramm Butter werden mit fünf Eidottern gut abgerieben, hierzu 20 Gramm aufgelöste Preßhefe, eine Obertasse voll Rahm, 120 Gramm Zucker, eine Prise Salz und 250 Gramm Mehl gerührt, daß ein ganz lockerer Teig wird, den man so lange schlägt, bis er sich vom Löffel ablöst, und dann eine halbe Stunde beim Ofen aufgehen läßt. Hierauf setzt man mit dem Löffel nußgroße Häufchen auf ein butterbestrichenes Blech, bestreut sie mit Zucker und gestoßenem Anis und bäckt sie in einem mäßig warmen Ofen.

Anis-Kuchen. Man rührt zu acht frischen, Eidottern $^1/_2$ Kilogramm feingesiebten Zucker, 250 Gramm Stärkemehl oder sehr feines Weizenmehl und 50 Gramm gestoßenen Anis, doch so, daß die Eier mit dem Zucker erst eine halbe Stunde tüchtig gerührt werden, bevor man das Mehl und den Anis löffelweise hinzuthut; hierauf mengt man den Schnee der acht Eiweiße darunter und bäckt die Masse in einer butterbestrichenen Blechform drei Viertelstunden lang.

Anis-Marzipan wird ebenso bereitet wie Anisgebackenes, s. d.

Anis-Plätzchen. Das Eiweiß von acht Eiern wird zu sehr festem Schnee geschlagen, die Dotter zerquirlt und unter fortwährendem Schlagen zu dem Schnee gethan, zwei knappe Eßlöffel voll gestoßener Anis, 250 Gramm gestoßener Zucker und 125 Gramm feines Mehl nebst 125 Gramm feingesiebtem Kartoffelmehl nach und nach löffelweise daruntergerührt, der Teig in kleinen Häufchen mit dem Löffel auf ein wachsbestrichenes Blech gesetzt und hellgelb gebacken.

Anis-Ringe. Von 166 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker und 80 Gramm Butter, zwei Eidottern und 10 Gramm gestoßenem Anis macht man einen Teig, treibt ihn einen halben Finger dick aus, sticht Ringe daraus, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker überstreut und auf einem Blech bei geringer Hitze bäckt.

Anis-Schnitten. 250 Gramm Zucker werden mit sechs Eidottern in einer Schüssel recht schaumig abgerührt und nach einhalbstündigem Rühren noch vier Eidotter, 375 Gramm feines Mehl und 20 Gramm gestoßener Anis dazu gemengt. Der Teig wird auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett in 3—4 handhohe Rollen geteilt, mit zerquirltem Ei bestrichen und auf einem Blech in schwacher Hitze gelblich gebacken; bei dem Gebrauch werden diese Rollen in fingerdicke Scheiben geschnitten.

Anis-Strietzel. Zu 400 Gramm Mehl bröckelt man 70 Gramm Butter, fügt ein ganzes Ei, ein Eidotter, 100 Gramm Zucker, 16 Gramm gestoßenen Anis, $^1/_4$ Liter Milch, 30 Gramm aufgelöste Preßhefe und eine Prise Salz hinzu, wirkt daraus einen ziemlich festen Teig und formt ihn zu kleinen dreifachen Zöpfen, deren Enden man zusammendrückt, worauf man sie etwas aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Anis-Würstchen. 130 Gramm Mehl, 130 Gramm feingewiegte Mandeln, 130 Gramm gestoßener Zucker, drei Eidotter, ein Löffel voll Anisliqueur werden zu einem Teig gemengt, Würstchen daraus geformt, mit Ei bestrichen und bei sehr gelinder Hitze hellgelb gebacken; vor dem Backen kann man sie noch mit Zucker und gestoßenem Anis bestreuen.

Anis-Zwieback, s. Anisbrot.

Anlaufen lassen nennt man es, wenn man Mehl, feingeschnittene Zwiebeln, Kräuter, Pilze und dergleichen einige Minuten in heißer Butter mit dem Löffel verrührt und völlig damit durchziehen läßt, ohne daß es jedoch eine gelbliche Farbe annimmt.

Anrichten der Speisen muß stets mit der äußersten Sauberkeit und Zierlichkeit geschehen, denn es genügt nicht, dieselben schmackhaft und gut hergestellt zu haben, sondern man muß es auch verstehen, sie so auf den Tisch zu bringen, daß sie dem Auge einen wohlgefälligen Anblick darbieten und schon unwillkürlich den Appetit erregen. Braten und Geflügel legt man deshalb stets mit der schönsten Seite nach oben, Gemüse und breiartige Speisen müssen schön glatt gestrichen sein und nie darf eine Schüssel zu voll gemacht werden. Eine Hauptsache bei dem Anrichten ist jedoch das Verzieren und Garnieren der Schüsseln, was ungemein viel zur Erhöhung des appetitlichen Aussehens beiträgt; so garniert man Fische und kalte Fleischgerichte mit frischer Petersilie, Citronenscheiben, Kapern und harten Eiern, die Gemüse mit Coteletten, Würstchen, Schinken- und Zungenschnitten, Spinat mit gebratenen Kartöffelchen und Spiegeleiern, Linsen gleichfalls mit Spiegeleiern, Kohl mit Kastanien, Salat mit harten Eiern. Spargel richtet man auf einer runden Schüssel an, die Köpfe alle nach innen; Rindfleisch, auch Schinken wird mit Petersilie oder geriebenem Meerrettig garniert, gedämpftes Fleisch mit Citronenscheiben und Kapern, ebenso die Ragouts. Feine Geflügelfricassées pflegt man mit Halbmonden aus Blätterteig zu garnieren, auch für junge grüne Erbsen, wenn sie als selbständiges Gericht ohne Fleischbeilage gegeben werden, ist die Garnierung mit dergleichen Blätterteighalbmonden gebräuchlich. Die Braten müssen nach neuerem Gebrauch tranchiert auf den Tisch kommen und werden entweder nach dem Zerschneiden wieder in ihrer vorigen Gestalt zusammengelegt oder die Scheiben kranzförmig auf der Schüssel angerichtet. Krebse legt man auch rund um die Schüssel mit den Köpfen nach außen und garniert sie mit Petersilie. Die breiartigen Gemüse verziert man je nach der Art, wie sie zubereitet worden sind; Reis, der mit Fleischbrühe gekocht ist, mit Blumenkohl

und kleinen Klößchen, mit Tomatensauce, mit Pilzen u. dergl.; ist er mit Milch gekocht, so wird er wie Milchgries und Milchhirse mit Zucker und Zimt bestreut oder mit brauner Butter übergossen; Kartoffelbrei wird mit würfelig geschnittenem, gebratenem Speck, braungebratenen Zwiebeln oder bloß mit brauner Butter angerichtet, indem man mit einem Löffel kleine Vertiefungen in den Brei drückt und die Butter hineingießt. Andere Gemüse, wie z. B. Erbsen, bestreut man mit gerösteten Semmelbröseln, Blumenkohl garniert man mit kleinen Klößchen, Krebsschwänzen, Morcheln 2c. Manche Schüsseln umgiebt man mit gerösteten Semmelschnitten, nur muß man überall darauf bedacht sein, daß die Verzierung auch ganz im Einklang mit der Natur des Gerichts steht. Braten und Fische, sowie alle größeren Fleischgerichte verziert man in vornehmen Häusern mit den sehr gebräuchlich gewordenen Silberspießchen, an welche Trüffeln, Morcheln, Krebse oder zierlich in allerhand Figuren ausgeschnittenes Wurzelwerk gespießt werden, womit man dann das Fleisch oder den Fisch besteckt, auch fertigt man da ganze Schüsselgarnierungen von künstlich ausgezackten harten Eiern, Wurzeln oder Nudelteig, von Figuren aus Blätterteig u. dergl., worüber wir bei dem Art. „Schüsselränder" näher sprechen wollen; ebenso hat man zierlich façonnierte silberne Schüsselränder, welche mittels Charniers um die Schüsseln befestigt werden.

Ansäuern heißt das Versetzen von Saucen, Gelées, Fleischbrühe mit etwas Citronensaft oder Essig.

Apfel, franz. pomme, engl. apple, lat. Malum. Die Äpfel, welche uns aus dem Paradiese verbannt haben sollen und in den Mythen aller Völker eine große Rolle spielen, gehören zu den nützlichsten, vielfachst verwendbaren und gesundesten Früchten; sie gedeihen in fast jedem Klima und spielen in der Hauswirtschaft eine große Rolle, da sie sich am längsten frisch aufbewahren lassen; auch in der Krankenküche finden sie häufige Verwendung, namentlich bei allen mit starkem Fieber begleiteten Krankheiten, wo Apfelkompott, Apfelwasser und Apfelsuppe als kühlende und eröffnende Mittel von den Ärzten verordnet werden, nur bei Magen- und Unterleibsübeln muß natürlich ihre Anwendung unterbleiben. Die Kultur hat unzählige Spielarten dieser Frucht hervorgebracht, welche in Geschmack, Größe, Farbe und Gestalt sehr von einander abweichen. Der Geschmack der Äpfel ist süß, säuerlich süß oder bloß säuerlich, dabei häufig sehr angenehm gewürzhaft; am geschätztesten sind diejenigen Sorten, welche gewürzig, aber weder vorherrschend süß noch säuerlich sind und mehr mild als herb schmecken. Die Form ist entweder länglich, walzenförmig, selbst zugespitzt, oder rund, breit, zuweilen platt oder kantig; die Farbe wechselt von Grün bis zum lebhaftesten Goldgelb und Rot, auch sind die Früchte häufig nur auf der von der Sonne beschienenen Seite rot oder rot gestreift; manche Äpfelarten sehen auch grau aus und haben eine rauhe, rostartige Oberfläche. Man teilt die Früchte in Sommer-, Herbst- und Winteräpfel, oder in Tafel- und Wirtschaftsäpfel. Unter den hunderten von bekannten Sorten unterscheidet man namentlich sieben Hauptklassen, und zwar: 1) die Calvillen oder Kant-Äpfel mit den Unterordnungen echte Calvillen, Schlotteräpfel und Gülderlinge. Die echten Calvillen sind die feinsten Tafeläpfel und die Bäume verlangen sonnigen Stand und guten Boden; man hat rote und weiße Sommer-, Herbst- und Winter-Calvillen, auch die Gravensteiner und die Danziger Kantäpfel gehören hierzu. Die Schlotteräpfel sind große und wohlschmeckende Wirtschaftsäpfel, die Gülderlinge gehören zu den vorzüglichsten Äpfelsorten. 2) Die Rosenäpfel, von denen es länglichzugespitzte und runde, platte giebt, wie z. B. die Taubenäpfel, Zimt-, Astrachan-, Agat-, die Rosmarin- und die eigentlichen Rosenäpfel. Die Bäume verlangen guten Boden, werden häufig als Zwergbäume gezogen. 3) Die Rambour- oder Pfundäpfel sind große, wohlschmeckende Wirtschaftsäpfel, unter denen sich z. B. der Kaiser Alexander, die Lütticher Rambour, der rote Cardinal 2c. auszeichnen; die Bäume haben kräftigen Wuchs, gedeihen auch in geringerem Boden und werden alt. 4) Die Reinetten, von denen es zahlreiche, meist gute, für die Küche wie die Tafel geeignete Sorten giebt, unter denen man die einfarbigen, die roten, die grauen, die grünen und die Goldreinetten hervorhebt, mit ihren mannigfaltigen Unterordnungen, wie z. B. die Ananas-, Rambour-, Wachs- und Edel-Reinette, den Nonpareil, den Goldpepping, die Blut-, Mandel-, Champagner-Reinette, den Borsdorfer, den Zwiebelapfel, die graue französische Spitalsreinette, Parkers Pepping, den grauen Kurzstiel, die Kasseler, die Forellen-, die Königs-Reinette, die Goldparmaine 2c. Die Reinetten gehören zu den dauerhaftesten Äpfeln, doch verlangen die Bäume guten Boden und geschützten Stand, sind auch leicht allerlei Krankheiten unterworfen. 5) Die Streiflinge, rotgestreifte, meist süße Wirtschaftsäpfel, deren Bäume kräftig wachsen, tragbar und dauerhaft sind und auch mit weniger gutem Boden vorlieb nehmen. 6) Spitzäpfel, z. B. Melonen-, Blutäpfel, Königin Louise, Holländer, meist gute, dauerhafte Wirtschaftsäpfel. 7) Die Plattäpfel, worunter z. B. die roten und gelben Stettiner, die weißen Taft-, die grünen Fürsten-, die Citronenäpfel, weißen Pauliner u. a. m. Die Bäume lieben einen mehr fetten Boden, gedeihen kräftig und sind ausdauernd. Zur Verwendung in der Küche muß man stets gute Sorten wählen: die Borsdorfer, Reinetten und alle Äpfel von weinsäuerlichem Geschmack sind hierzu am meisten zu empfehlen.

Aepfel abzubacken. Am bequemsten und leichtesten läßt sich dies in besonderen Obstdarr-Öfen bewerkstelligen oder indem man die Äpfel auf Horden in einen Backofen schiebt, nachdem das Brot herausgenommen ist, allein wir wollen hier nur angeben, wie jede Hausfrau dies für ihren Bedarf auf einfache und praktische Art selbst besorgen kann. Man schält die Äpfel des Morgens,

weil sie sehr an Geschmack und Aussehen verlieren, wenn sie geschält über Nacht stehen bleiben, schneidet die großen in Viertel, die kleineren in Hälften, entfernt das Kernhaus und legt sie sofort, wenn der Ofen die meiste Hitze hat, auf starke Papierbogen in die obere Röhre in der Weise, daß kein Stück über ein anderes zu liegen kommt. So läßt man sie den ganzen Tag liegen, so lange der Ofen noch warm ist, am folgenden Tage legt man sie erst dann hinein, wenn die größte Hitze vorüber ist, und wiederholt dies so lange, bis sie auch inwendig völlig trocken und lederartig sind, was man durch Aufbrechen einzelner Stücke versuchen muß. Schließlich thut man sie in ein Säckchen und bewahrt sie an einem trockenen, luftigen Orte auf.

Apfel-Auflauf. Man rührt 200 Gramm Butter zu Schaum, fügt unter beständigem Rühren sechs Eidotter, das erkaltete Mus aus zehn bis zwölf guten Äpfeln, die geschält und mit einem Glase Weißwein und 125 Gramm Zucker gekocht und zerrührt werden, noch 125 Gramm Zucker, das Abgeriebene von einer Citrone, zwei geriebene Semmeln, etwas gestoßene Vanille und den Schnee der sechs Eier dazu und bäckt dies in einer butterbestrichenen Form drei Viertelstunden. Nach Belieben kann man die Semmeln auch weglassen.

Aepfel aufzubewahren. Früher war es üblich, die Äpfel in luftigen Kammern auf Stroh zu legen oder in einem trockenen Keller mit dem Stiel nach unten auf mit Stroh belegte Bretter zu stellen, ohne daß einer den anderen berühren durfte, doch hat man neuerdings mehr das Aufbewahren bei möglichstem Luftabschluß empfohlen. Zu diesem Zweck bringt man die völlig reifen, frisch vom Baum gepflückten Äpfel (natürlich nur die Wintersorten, welche allein eine längere Aufbewahrung gestatten) in Fässer zwischen Lagen von feinem trockenen Sand, so daß jeder Apfel ganz davon umgeben ist, verschließt das Faß dann mit dem Deckel und erhält auf diese Art die Früchte bis zum nächsten Frühjahr vollständig frisch, wobei ihnen auch das Arom bewahrt wird. Kleinere Vorräte feiner Äpfel packt man zwischen Sand oder Kleie in große Steintöpfe mit festschließendem Deckel und stellt dieselben an einen kühlen Ort. In manchen Gegenden, wie in Rußland, auch am Rhein und der Mosel, füllt man die Äpfel in eine Tonne, bedeckt sie oben handhoch mit Wacholderzweigen, gießt reines Wasser hinein, daß die Tonne bis oben herauf voll ist, und legt einen mit Steinen beschwerten Deckel darauf.

Aepfel-Bachis, Schweizer. Acht bis zehn gute, saftige Äpfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten, mit Zucker bestreut und beiseitegestellt, worauf man in $^3/_4$ Liter gute Milch fünf ganze Eier schlägt, zwei Eßlöffel voll Mehl, zwei Eßlöffel Weißwein und zwei Eßlöffel voll Zucker dazuthut, alles tüchtig quirlt, mit den Äpfelwürfeln vermischt und in eine tiefe Pfanne gießt, in der man 125 Gramm Butter heiß gemacht. Ist es auf der untern Seite schön dunkelgelb gebacken, so wendet man es um, bäckt es auch auf der andern Seite und bestreut das Bachis dann mit Zucker und Zimt.

Apfel-Bettelmann. Mehrere große Stücke altbackenes Schwarzbrot werden gerieben, mit 125 Gramm Zucker, zwei Theelöffeln voll gestoßenem Zimt, sowie der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone vermengt und damit der Boden einer mit Butter gestrichenen Mehlspeisenform zwei Finger hoch bestreut; auf das Brot kommt eine Lage in Würfel oder dünne Scheiben geschnittener Äpfel, die man überzuckert und mit saurem Rahm überstreicht. Dann kommt wieder eine Lage Brot, eine Schicht Äpfel nebst Zucker und saurem Rahm, bis die Form gefüllt ist; obenauf kommt Brot, auf welches man einige Stückchen Butter setzt und den übrigen sauren Rahm gießt, worauf man die Speise eine Stunde lang bäckt und in der Form zu Tisch giebt.

Aepfel, Borsdorfer, mit Vanillesauce. Man schält etwa 30 Stück Borsdorfer Äpfel, sticht das Gehäuse heraus und dämpft sie in $^1/_2$ Liter Wasser mit einem Glase Weißwein, 250 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt und Citronenschale weich, worauf man sie mit einer inzwischen bereiteten Sauce übergießt, die man herstellt, indem man $^1/_2$ Liter Weißwein mit 125 Gramm Zucker und einem Stück gestoßener oder kleingeschnittener Vanille eine halbe Stunde kochen läßt. Die Äpfel werden dann kalt als Kompott oder Dessert gegeben.

Apfel-Bowle, s. Bowle, Apfel-.

Apfelbrötchen, s. Aepfel in Butterteig.

Aepfel in Butterteig. Borsdorfer oder andere, nicht zu große Äpfel schält man, sticht das Kernhaus heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimt, befeuchtet sie mit einigen Löffeln feinem Rum und läßt sie so in einer zugedeckten Schüssel einige Stunden stehen. Dann füllt man sie inwendig mit Obstgelée, Marmelade oder kleinen Rosinen, feingewiegten Mandeln, Zucker und Zimt, schneidet von dünn ausgerolltem Butterteig viereckige Stücke, auf deren jedes man einen Apfel setzt, worauf man die vier Ecken des Teigstückes oben zusammenschlägt, den Butterteig mit Ei bestreicht und mit Zucker überstreut. Auf einem Blech werden sie so bei ziemlich starker Hitze eine halbe bis dreiviertel Stunde gebacken.

Apfel-Butter, amerikanische. Man fülle ein tiefes, großes Kasserol mit geschälten und zerschnittenen Äpfeln, würze dieselben mit etwas Zucker und Zimt, übergieße sie mit gutem Äpfelwein und koche sie unter häufigem Umrühren mit einem Holzlöffel bei gelinder Hitze so lange, bis sie eine dunkelbraune Marmelade bilden, die nur noch eben genügend Saft hat, um sich weich und butterartig zu erhalten; dann läßt man sie auskühlen und füllt sie in gut zugedeckte Steintöpfe, läßt sie drei bis vier Wochen stehen und ißt sie auf Weißbrot gestrichen zum Kaffee oder Thee.

Apfel-Cake, englischer. ½ Kilogramm Hutzucker wird in ¾ Liter Wasser gekocht, bis er einen klaren, dicken Sirup bildet, dann thut man 1 Kilogramm geschälte und zerschnittene Äpfel von einer süßen, saftigen Sorte, sowie den Saft und die feingehackte Schale einer Citrone hinzu, kocht dies unter öfterem Umrühren zwei Stunden lang zusammen, gießt es in eine Form, in der man den Cake bis zum folgenden Tage kalt stehen läßt, dann auf eine Schüssel stürzt und mit Eierrahm serviert.

Aepfel-Charlotte. Man schält und zerschneidet etwa eine Mandel gute Äpfel in feine Scheiben, thut sie mit 125 Gramm Zucker, einem halben Glas Weißwein, 60 Gramm frischer Butter, einigen Eßlöffeln voll Rum und 125 Gramm gewaschenen Korinthen in ein Kasserol und dünstet sie eine halbe Stunde. Dann bestreicht man eine Charlotteform gut mit geschmolzener Butter, schneidet Milchbrote oder feines Weißbrot (am besten Einback) in recht gleichmäßige Scheiben, taucht diese in mit Zucker vermischte zerlassene Butter und belegt den Boden wie die Seitenwände der Form dicht damit, legt hierauf die Äpfel und bedeckt diese wiederum mit Milchbrotscheiben, die man gut mit Butter beträufelt, stellt die Charlotte auf einen Dreifuß oder Rost in einen guterhitzten Ofen, bäckt sie eine Stunde bis fünf Viertelstunden und giebt sie gestürzt oder in der Form, mit Zucker und Zimt bestreut, nebst einer Weinsauce zu Tisch.

Aepfel-Charlotte mit Schwarzbrot ähnelt sehr dem Äpfel-Bettelmann. Eine flache Blechform wird gut mit Butter bestrichen, auf dem Boden und an den Seitenwänden mit geriebenem Schwarzbrot, das mit Zucker, Zimt und gehackten Mandeln vermischt ist, belegt; darauf kommt eine Schicht wie oben überdämpfter Äpfelscheiben, dann wieder Brot, auf welches man nußgroße Stücke Butter legt. Nachdem dies eine Stunde in einem heißen Ofen gebacken, stürzt man die Speise auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

Apfel-Compot kann man auf sehr verschiedenartige Weise bereiten, entweder als Apfelmus (s. d.) oder, indem man die Äpfel ganz, in Scheiben oder in Hälften dünstet. Dazu wählt man am besten Borsdorfer oder Goldreinetten, auch Calvilles geben ein vorzügliches Compot, wenn man dieselben hierzu verwenden will. Man schält die Äpfel recht glatt, sticht sie aus und legt sie eine Viertelstunde in etwas mit Citronensaft gesäuertes Wasser, wodurch sie sehr weiß bleiben, oder legt sie nebeneinander sofort in ein weites Kasserol und preßt den Saft einer Citrone darüber, übergießt sie mit ¼ Liter Weißwein, ebensoviel Wasser und fügt 250 Gramm Zucker nebst etwas Citronenschale dazu, worin man sie weich dünstet, ohne daß sie zerfallen dürfen, dann legt man sie mit dem Löffel behutsam in eine Schüssel oder Schale, gießt einige Löffel von der Brühe darüber und kocht die übrige mit noch einigen Löffeln Zucker bis zum Gelée ein, läßt dies erkalten und verziert die Äpfel damit, indem man es zu kleinen Sternen, Rundungen und Streifen schneidet. Vor dem Zerfallen bewahrt man die Äpfel am besten, indem man sie bei gelinder Ofenwärme dünstet, nach dem Weichwerden vom Feuer nimmt, aber noch eine Viertelstunde fest zugedeckt auf dem Herd oder Küchentisch stehen läßt, bevor man sie in die Schüssel ordnet. Ist die Brühe völlig eingekocht, so muß man ein Glas Wein mit etwas Zucker und Citronenschale aufkochen und ausgekühlt über das Compot gießen. Ebenso kann man dieses Äpfel-Compot auch mit eingemachten Kirschen, Himbeeren, Pflaumen 2c. ausputzen, was sich sehr hübsch ausnimmt. — Eine andere Weise der Herstellung ist die, daß man etwa acht Stück feine Äpfel, am besten Goldreinetten oder Citronenreinetten, große Borsdorfer u. dergl., schält, in Hälften teilt und das Kernhaus möglichst glatt entfernt, dieselben in ein Kasserol legt und mit 1 Liter Wasser, worin man 250 Gramm Zucker geklärt, dem Saft von einer halben Citrone und etwas Orangen- oder Vanillezucker weich dämpft, dann in die Schüssel legt und mit dem noch eine zeitlang eingekochten Saft übergießt.

Apfel-Compot, gefülltes. Die Aepfel werden geschält und das Kernhaus so herausgestochen, daß sie unten ganz bleiben, dann füllt man diese Öffnung mit Aprikosen-, Orangen- oder Kirschenmarmelade und dämpft die Äpfel wie oben.

Apfel-Compot, gestürztes. Nachdem man gute, saftige Äpfel geschält, vom Kernhaus befreit und in dünne Scheiben geschnitten hat, kocht man sie mit Wasser, Wein, Zucker und Citronenschale ganz weich, läßt den Saft völlig einkochen und füllt das Compot recht dicht in eine beliebige, am besten thönerne Form, z. B. eine Melonenform, läßt es an einem kühlen Ort darin erkalten und stürzt die Form dann auf eine Schüssel um. Inzwischen hat man ein wenig Weißwein mit Zucker und Citronenschale dicklich eingekocht, gießt dies über das Compote und besteckt letzteres mit dünnen Mandelstreifchen.

Apfel-Compot in Scheiben muß vorsichtig gekocht werden, damit es nicht zerfällt; man schneidet die Scheiben nicht zu dünn, nimmt zu zehn bis zwölf Äpfeln eine halbe Flasche Weißwein, 150 Gramm Zucker, etwas Citronenschale, ganzen Zimt und einige Löffel voll Erdbeer-, Himbeer- oder Quittensaft, womit man sie langsam weich dämpft. Statt dessen kann man auch Korinthen und in Streifen geschnittene Mandeln dazuthun.

Apfel-Crème. Man brät oder dämpft fünfzehn bis zwanzig schöne Borsdorfer Äpfel samt der Schale und ohne Wasser völlig weich, zieht dann die Schale ab und streicht die Äpfel durch ein Sieb. Inzwischen hat man 250 Gramm Zucker an der Schale einer Citrone abgerieben, den Zucker gestoßen, mit sieben Eidottern zu Schaum gerührt, ½ Liter Weißwein dazu gegossen und bei gelinder Hitze unter fortwährendem Schlagen mit der Schaumrute bis zum Kochen erhitzt; nun rührt man den Apfelbrei darunter, läßt die Masse

nochmals bis zum Kochen heiß werden, nimmt sie vom Feuer und vermengt sie mit dem steifen Schnee der sieben Eiweiße und einem Löffel voll Rum, worauf man die Crème kalt werden läßt und mit kleinen Makronen oder Biscuits garniert.

Apfel-Crème-Speise. In einem Liter Milch oder Rahm kocht man eine kleingeschnittene halbe Stange Vanille etwa zehn Minuten lang, gießt die Milch dann durch ein Sieb, läßt sie auskühlen, verrührt sie nach und nach recht gut mit 150 Gramm feinem Mehl, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter und fünf Eidottern, kocht diesen Brei über gelindem Feuer bei fortgesetztem Rühren, bis er sich vom Kasserol ablöst, vermischt ihn nach dem Abkühlen mit noch fünf Dottern und dem Schnee der zehn Eier, thut eine Hälfte davon in eine butterbestrichene Form, darauf so viel mit Weißwein und Zucker gedämpfte ganze oder halbe, mit beliebigem Eingemachten gefüllte Borsdorfer Äpfel, als nebeneinander in die Form gehen, und thut auf diese wieder eine Lage Teig, doch so, daß die Form nicht ganz voll wird, streut Zucker darauf und bäckt die Speise eine Stunde lang bei mäßiger Hitze.

Apfel-Crème-Torte. Man bereitet einen mürben Tortenteig, indem man 375 Gramm Zucker, woran die Schale von zwei Citronen abgerieben wurde, fein stößt und mit den Dottern von vier hartgekochten Eiern verreibt, dazu vier rohe Eidotter und zwei zu Schnee geschlagene Eiweiße, $^1/_2$ Kilogramm kleinzerschnittene Butter, 625 Gramm feines Mehl, ein Weinglas voll feinen Rum und zwei Löffel Orangenblütenwasser nach und nach verrührt, zu einem leichten Teig knetet, den man eine halbe Stunde an einem kalten Ort ruhen läßt und dann auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech zu einem runden Tortenboden ausrollt, der etwa die Dicke eines kleinen Fingers hat, während man den übrigbleibenden Teig zu fingerdicken Rollen formt, die man auf den mit geschlagenem Ei bestrichenen Tortenboden setzt und ebenfalls mit Ei überstreicht, worauf die Torte eine Viertelstunde gebacken wird. Mittlerweile bereitet man ein Apfelmus aus zerschnittenen, saftigen Äpfeln, etwas Weißwein, Zucker und Zimt, streicht es durch ein Sieb, vermischt es mit sechs Eidottern, die man mit einem Glase Weißwein und etwas Zucker zerquirlt, zieht den Schnee der sechs Eier darunter und füllt die Torte damit, siebt Zucker darüber und läßt sie vollends backen, wozu es noch einer reichlichen halben Stunde bedarf.

Apfel-Eierkuchen. Man schält acht bis zehn schöne Borsdorfer oder Goldreinetten, schneidet sie in nicht zu feine Scheiben, bestreut diese mit Zucker und Zimt, gießt einige Löffel feinen Rum darüber und läßt sie in einer zugedeckten Schüssel ein bis zwei Stunden stehen, worauf man einen Teil davon in einem Kasserol mit einem Stück Butter einige Minuten dämpfen läßt und dann mit einer Schöpfkelle voll von einem Eierkuchenteig übergießt, den man aus $^3/_4$ Liter Milch, sechs Eßlöffeln voll Mehl, etwas Salz, sechs Eidottern und dem Schnee der sechs Eiweiße unter tüchtigem Untereinanderquirlen bereitet. Dieser Eierkuchen, der etwas dicker sein muß als ein gewöhnlicher, wird erst auf der einen, dann nach Hinzufügung eines zweiten Stückchens Butter auf der andern Seite schön hellbraun gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und mit Chaudeau oder einer Hagebuttensauce aufgegeben. Man kann die Apfelscheiben auch gleich unter den Eierkuchenteig mengen.

Aepfel einzumachen. Man nimmt hierzu Borsdorfer Äpfel, die reif, aber noch ganz hart sind, schält und halbiert sie, schneidet das Kernhaus aus, legt sie in ein Kasserol, übergießt sie mit kochendem Wasser (auf $^1/_2$ Schock Äpfel 2 Liter Wasser gerechnet), fügt eine Stange ganzen Zimt hinzu und läßt sie einigemal damit aufkochen, worauf man sie herausnimmt und auf einem Durchschlag abtropfen läßt. Dann läutert man auf $^1/_2$ Kilogramm Äpfel 375 Gramm Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser, drückt den Saft von zwei Citronen hinzu, legt auch die Schale einer Citrone hinein, läßt die Äpfel darin ziemlich weich sieden und thut sie nach dem Erkalten in die Einmachegläser. Der Saft wird noch bis zur Sirupdicke eingekocht, ausgekühlt und dann über die Äpfel gegossen, die man mit einem rumbefeuchteten Papier bedeckt und wohlverwahrt an einem kühlen Orte aufhebt.

Aepfel einzumachen auf englische Art. Auf $1^1/_2$ Kilogramm geschälte und in Viertel geschnittene feine Äpfel rechne den dicken Sirup von $1^1/_2$ Kilogramm Zucker, der in $^1/_2$ Liter Wasser geläutert ist, lege die Äpfel in den kochenden Sirup nebst der kleingeschnittenen Schale von drei Citronen und 35 Gramm ganzem Ingwer, laß die Äpfel eine halbe Stunde langsam darin sieden, fülle sie nach dem Erkalten in Gläser oder Steintöpfe und gieße den ausgekühlten Sirup darüber.

Aepfel einzumachen auf russische Art. Reife, frisch abgenommene und fehlerfreie Äpfel werden ungeschält in einen großen Steintopf gelegt, dann kocht man so viel Wasser, daß es die Äpfel gerade bedeckt, mit etwas Salz, Roggenmehl und Honig auf, gießt dies nach dem Erkalten über die Äpfel, bindet das Gefäß gut zu und stellt es in den Keller. — Ein anderes Verfahren ist das Einmachen der Äpfel mit Essig, wobei man die Äpfel ungeschält in große Gläser legt, auf den Liter Essig 1 Kilogramm Zucker rechnet und denselben zu einem dicken Sirup einkocht, auskühlen läßt und über die Äpfel gießt. Auch säuert man in Rußland die Äpfel häufig ein wie Gurken, indem man in einen Bottich oder ein Faß eine Schicht frisches, kurzgeschnittenes Stroh legt, darauf eine Schicht Sauerkirsch-, Johannisbeer- oder Berberitzenblätter, dann die Äpfel, zwischen die immer wieder Stroh und Blätter gelegt werden, damit sie einander nicht berühren. Hierauf gießt man ausgekühlte, schwache Salzlake, mit etwas Essig vermischt, über die Äpfel, legt zu oberst wieder eine Schicht Stroh, deckt das Faß mit einem beschwerten Deckel zu, streicht flüssiges Harz

ringsherum, daß keine Luft dazu kommt, und stellt es in den Keller. Nach zwei bis drei Wochen sind die Äpfel genügend durchsäuert, um sie zu Butterbrot oder Fleisch zu essen, doch halten sie sich auch den ganzen Winter über.

Aepfel-Eis. Hierzu nimmt man nur die feinsten Äpfel, Calvilles oder auserlesene Reinetten, schält deren etwa zehn bis zwölf Stück, zerreibt sie in einer Reibeschale oder auf einem Reibeisen mit 250 Gramm grobgestoßenem Zucker, vermischt sie mit dem Saft von zwei Citronen und dem Zuckersirup von 375 Gramm Zucker, der in $^1/_2$ Liter Wasser geklärt worden, sowie einigen Löffeln feinem Arak, arbeitet alles gut durch einander und thut es in die Gefrierbüchse.

Apfel-Fritters, englische. Man schält etwa sechs große, saftige Äpfel, entfernt mit einem Ausstecher das Kernhaus und zerschneidet die Früchte in runde Scheiben von 1 Centimeter Dicke, welche man mit reichlichem Zucker bestreut, mit etwas Wein oder Rum anfeuchtet und so gut zugedeckt einige Stunden stehen läßt. Inzwischen bereitet man den Ausbacketeig, indem man $^1/_4$ Liter Rahm heiß werden läßt und mit zwei Weingläsern Portwein oder einer Obertasse Ale gut verquirlt, bis die Mischung ausgekühlt ist; hierauf rührt man vier Eidotter, den Schnee von zwei Eiweißen, ein wenig Salz, gestoßenen Ingwer und geriebene Muskatnuß hinzu, kann indessen nach Belieben letztere Gewürze auch weglassen, taucht die Apfelscheiben in diesen Teig, läßt sie abtropfen und bäckt sie in siedendem Schmalz oder Speck auf beiden Seiten schön hellbraun. Nachdem man sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, legt man sie zum Entfetten auf Fließpapier und schichtet sie dann pyramidenförmig auf eine erwärmte Schüssel, um sie sofort zu Tisch zu geben.

Aepfel, gedämpfte, s. Apfel-Compot.

Aepfel, gedrückte, bereitet man in Görz, Oberitalien und Frankreich und sie haben einen viel feineren Geschmack, als die gewöhnlichen gebackenen oder getrockneten Äpfel. Man legt feine, geschälte Äpfel in irdene mit Henkeln versehene Schüsseln schichtenweise über einander, so daß der Stiel nach oben kommt, gießt ein Glas Wasser darüber und bedeckt sie mit den Schalen, worauf man diese Schüsseln zugleich mit dem Brot in den Backofen stellt, wieder damit herausnimmt und dann auf Horden wieder in den ausgekühlten Ofen schiebt, was man noch vier Tage wiederholt, indem man sie mit den Fingern flachdrückt.

Aepfel, gedünstete, s. Apfel-Compot.

Aepfel, gefüllte. Feine Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgestochen und an dessen Stelle Kirsch- oder Aprikosenmarmelade hineingefüllt, oben und unten ein Stück Semmelkrume hineingesteckt, damit die Fülle nicht herausfällt; dann wendet man sie erst in Mehl, hierauf in zerquirltem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Schmelzbutter und bestreut sie mit Vanillezucker.

Apfel-Gelée. Am besten eignen sich hierzu Reinetten, namentlich Goldreinetten, die man schält, in Viertel schneidet, vom Kernhaus befreit, in einen irdenen, glasierten, breiten Topf thut, und mit so viel kaltem Wasser begießt, daß es mit den Äpfeln gleichsteht. In einem heißen Ofen werden die Äpfel rasch zum Kochen gebracht, zu Brei zerkocht und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tage seiht man den Saft durch einen Geléebeutel oder ein ausgewaschenes Tuch, drückt zu je $^1/_2$ Liter Äpfelsaft den Saft einer Citrone und wiegt 250 Gramm Zucker dazu ab, den man klärt, dick einkochen läßt und dann mit dem Saft zusammen unter fleißigem Umrühren so lange kocht, bis das Gelée gallertartig vom Löffel fällt, worauf man es abkühlen läßt und in Steintöpfe oder Glasbüchsen füllt, die gut zugebunden aufbewahrt werden.

Aepfel mit Gelée. Möglichst große, feine Äpfel schält man, schneidet sie in Hälften, die man vom Kernhaus befreit und etwas aushöhlt, worauf man sie in einem weiten Kasserol mit viel Wasser, einem Glase Weißwein, Zucker, Zimt und Citronenschale weichkocht, dann vorsichtig herausnimmt, ablaufen läßt und mit der hohlen Seite nach oben in eine Schüssel legt. Wenn sie kalt sind, füllt man sie entweder mit obigem Apfel-Gelée, das man über dem Feuer flüssig macht und darübergießt, oder man bereitet welches, indem man etwa zwanzig Goldreinetten schält, zerschneidet und mit $^1/_2$ Liter frischem Wasser garkocht. Der durch einen Durchschlag geseihte Saft wird mit 250 Gramm gestoßenem Zucker dick eingekocht und, wenn er dicklich zu werden beginnt, mit dem Saft von zwei Citronen und etwas Vanille oder einem Stück Ananas gewürzt und über die Apfelhälften gegossen.

Apfelgemüse. Etwas säuerliche Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit kaltem Wasser zugesetzt, so daß sie gerade vom Wasser bedeckt sind. Wenn sie ziemlich weich geworden, rührt man einen Eßlöffel voll Mehl in geschmolzene Butter, fügt eine halbe, feingehackte Zwiebel dazu und rührt dies nebst einem Löffel voll Zucker und ein wenig Salz zu der Apfelbrühe, die man gut damit verkochen läßt. Kurz vor dem Anrichten legt man das Rind- oder Kalbfleisch in das Gemüse und giebt es dann zusammen zu Tisch.

Aepfel, gefulzte, s. Aepfel mit Gelée.

Aepfel, glasierte. Man schält feine Äpfel, am besten Borsdorfer, schneidet sie in Hälften, legt sie auf eine ziemlich flache, irdene Schüssel, bestreicht sie mit in Weißwein zerquirltem Eigelb, bestreut sie dick mit Zucker und Zimt, belegt den Schüsselrand mit kleinen Butterstückchen, gießt etwas Wein unter die Äpfel, setzt die Schüssel in einer Mehlspeisenform in den heißen Ofen und läßt die Äpfel so weichdünsten. Man giebt sie entweder als Compot oder man benutzt sie als Garnierung zu Apfelmus, Apfel-Crème u. s. w.

Aepfel-Grütze, holsteinische. Die Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten und in viel Wasser weichgekocht; sobald sie weich sind, rührt man so viel Reismehl, Gries oder Sago hinzu, daß die Grütze genügend dick wird, versüßt dieselbe reichlich mit Zucker, kocht sie unter häufigem Umrühren bei gelindem Feuer dick und ißt sie warm mit warmer Milch.

Apfel-Ingwer, englischer. Schäle feine, feste Aepfel, schneide die Kerngehäuse aus, teile die Äpfel in Viertel und wiege sie; auf 2 Kilogramm Äpfel mache einen Sirup von 1 Kilogramm Zucker, der in 1/2 Liter Wasser geläutert wird, und gieße denselben über die Äpfel, die zwei Tage so stehen bleiben müssen. Dann füge noch 2 Kilogramm Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale von drei Citronen hinzu, binde 60 Gramm gestoßenen Ingwer und 1/2 Theelöffel voll Cayennepfeffer in ein Musselinläppchen, lege es zu den Äpfeln und lasse alles zusammen langsam kochen, bis die Äpfel weich, aber nicht zerkocht sind, gieße zuletzt noch ein Weinglas voll Wacholderbranntwein (Gin) hinzu, laß es erkalten und fülle es in die dazu bestimmten Büchsen oder Töpfe.

Apfel-Käse. Feine, etwas säuerliche Aepfel werden sehr weich gekocht, durchgeschlagen und mit dem Saft von ein bis zwei Citronen vermischt; auf jedes halbe Kilogramm dieses Saftes mischt man 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker hinzu und kocht dies zusammen, bis sich die Masse vom Löffel ablöst. Dann gießt man sie in vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Suppenteller, läßt sie auskühlen, stürzt sie aus, legt sie auf Papier, läßt sie noch ein Weilchen in der oberen Röhre trocknen, hierauf wickelt man sie in Papier und hebt sie auf.

Apfel-Kaltschale. Man schält achtzehn bis zwanzig Stück Borsdorfer, schneidet sie in feine Scheiben, dämpft etwa den dritten Teil derselben mit 200 Gramm Korinthen, einem Glase Weißwein, 200 Gramm Zucker und dem Saft einer Citrone weich und stellt sie kalt. Die übrigen Apfelscheiben werden in 1 1/2 Liter Wasser mit etwas Citronenschale und ganzem Zimt zerkocht und durchgeseiht, darauf mit einer Flasche Weißwein und 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker vermischt und über den gedämpften Apfelscheiben angerichtet.

Apfelklöße. Man schält Borsdorfer Aepfel und zerschneidet sie in kleine Würfel, schüttet einen Suppenteller voll solcher Apfelwürfel in eine Schüssel, fügt 30 Gramm süße und einige bittere Mandeln, gestoßen oder feingewiegt, hinzu, ebenso die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, 125 Gramm gewaschene Korinthen, 100 Gramm Zucker, einen Theelöffel voll gestoßenen Zimt, 125 Gramm Semmel, eine Obertasse voll Milch, 60 Gramm geschmolzene Butter, vier bis fünf Eier, was man zu einem dicken Teige macht, der nach Bedürfnis mit noch etwas geriebener Semmel gemengt wird, falls er nicht steif genug sein sollte. Dann sticht man mit dem Löffel Klöße aus, die man entweder in gesalzenem Wasser kocht oder mit Butter in der Windbeutelform braun bäckt und mit einer Weinsauce serviert. Man kann auch das Eiweiß der vier Eier zu Schnee schlagen oder statt der geriebenen Semmel 3/4 Liter Mehl zu den Klößen nehmen und sie mit brauner Butter auftragen, auch in zerrührtem Ei und geriebener Semmel umwenden und in heißem Schmalz backen, je nach dem persönlichen Belieben.

Apfelklößchen. Dieselben eignen sich vortrefflich zum Einlegen in Weinsuppen und werden bereitet, indem man etwa zehn bis zwölf gute Äpfel brät und durch ein Sieb reibt, 70 Gramm Butter, die mit ebensoviel Zucker zu Schaum gerührt sind, drei Eidotter, fünf gestoßene Zwiebacke, 20 Gramm geriebener Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den Schnee der drei Eiweiße dazu mischt und die von der Masse ausgestochenen Klößchen in der Weinsuppe kochen läßt.

Apfel-Koch. Acht Borsdorfer Äpfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten, ebenso schneidet man zwei Semmeln oder drei Milchbrote in Würfel und feuchtet sie mit einer Tasse Rahm an; hierauf schlägt man 120 Gramm Butter zu Schaum, rührt sechs Eidotter, die Äpfel und die Semmel, 120 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 50 Gramm feingewiegte Mandeln und den Schnee der sechs Eiweiße dazu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie eine Stunde. — Oder, wenn man auf feinere Art verfahren will, schält man etwa zehn Borsdorfer Äpfel und läßt sie, fein geschnitten, mit Zucker und etwas Weißwein weichdünsten. Dann rührt man 4 Eidotter mit 80 Gramm Zucker zu Schaum, fügt 60 Gramm feingehackte süße Mandeln, 60 Gramm würflig geschnittenes Citronat, die Äpfel, den Schnee der 4 Eiweiße und 4—5 Eßlöffel voll feingeriebenes Mundbrot hinzu, bäckt die Speise in der butterbestrichenen Form drei Viertelstunden und giebt sie sofort zu Tisch.

Aepfel-Krapfen. Aus dünn aufgerolltem Butterteig sticht man runde Platten von der Größe einer großen Untertasse aus, feuchtet sie rings um den Rand mit kaltem Wasser an, setzt in die Mitte ein nußgroßes Häufchen von gedämpften Apfelscheibchen mit Korinthen und gewiegten Mandeln, schlägt den Teig zu einem Halbkreise zusammen, drückt die Ränder an einander und bäckt dann die Krapfen auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger Hitze schön dunkelgelb.

Apfelkraut oder Apfelhonig ist ein sehr wohlschmeckender Sirup, den man am Rhein, in Westfalen und namentlich in Frankfurt und Umgegend bereitet, wo er auch in größeren Fabriken hergestellt wird; man führt ihn seit längerer Zeit unter dem Namen „Frankfurter Apfelkraut" aus und er ist so wohlschmeckend und gesund, daß er eine allgemeine Verbreitung verdiente. Das Bereitungsverfahren besteht darin, daß man die süßen und saftigen Äpfel und Birnen, denn von beiden Obstarten zusammen schmeckt das Kraut süßer, ungeschält, aber zerschnitten, mit möglichst wenig

Wasser und ohne Zucker in einem Kessel über offenem Feuer weichkocht, den Saft auspreßt und denselben bis zur Konsistenz eines dicken Sirups abdämpft, worauf er in großen Steintöpfen oder Fässern aufbewahrt wird und sich jahrelang hält.

Apfel-Kreen, s. Meerrettig mit Äpfeln.

Apfelkuchen, gewöhnlicher. Man bereitet einen lockeren Hefenteig, indem man 33 Gramm Preßhefen in Milch auflöst und in die Mitte von 1/2 Kilogramm gut durchgesiebtem, gewärmtem Mehl gießt, das Hefenstück aufgehen läßt, dann 1/4 Liter laue Milch, 70 Gramm Zucker, zwei Eidotter, etwas Salz und 240 Gramm Butter dazumischt und zu einem Teige verarbeitet. Nachdem dieser noch eine Weile aufgegangen, rollt man ihn zu einem knapp fingerdicken Kuchen aus, legt ihn auf ein mit zerlassener Butter bestrichenes Blech, drückt mit den Fingern ringsherum einen etwas erhöhten Rand aus, sticht mehreremale mit einer Gabel hinein, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und belegt ihn sehr dicht reihenweise mit dünnen Scheiben von säuerlichen Äpfeln, gießt einige Löffel guten Rum darüber, bestreut ihn mit 70 Gramm etwas ausgequellten Korinthen, 60 Gramm mit Zimt gemischtem Zucker, ebensoviel feingehackten Mandeln, legt kleine Butterstückchen darauf und läßt ihn im Backofen schön hellbraun backen.

Apfelkuchen mit Butterteig. Man fertigt einen Butterteig (s. d.) aus 375 Gramm Mehl, in das man 250 Gramm Butter schneidet, ein Ei und ein Weinglas voll Wein hinzufügt, arbeitet denselben tüchtig durch und läßt ihn über Nacht an einem kalten Orte stehen. Am folgenden Tage treibt man ihn zu einem nicht zu dünnen Kuchen aus, mit dem man eine Form von Weißblech oder ein gewöhnliches Kuchenblech belegt. Darauf ordnet man die kleinen, feingeschnittenen Apfelscheiben, welche man, dick mit Zucker und Zimt bestreut, eine Stunde lang in die obere Ofenröhre warmgestellt hat, streut aufgequellte Korinthen darüber, zerquirlt 1/2 Liter Rahm mit fünf Eidottern und zwei Eßlöffeln voll Zucker und übergießt den Kuchen damit, welcher 3/4 Stunden lang backen muß. — Ebenso kann man nach Gutdünken die Äpfel zu dieser Art Kuchen in kleine Würfel schneiden oder mit etwas Butter, Zucker, Wein und Korinthen zu einer Marmelade dünsten.

Apfelkuchen, gedeckter. Man bereitet den Teig aus 1/2 Kilogramm Mehl, 375 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, vier Eidottern, 30 Gramm Preßhefe, die in einer halben Tasse Milch aufgelöst ist, rollt ihn öfters aus und schlägt ihn wieder zusammen wie einen Blätterteig und treibt zuletzt zwei runde, ganz dünne Kuchen davon aus, legt den einen auf ein mit butterbestrichenem Papier belegtes Blech, bestreicht den Rand mit Eigelb und befestigt einen fingerbreiten Teigrand darauf. Währenddem dünstet man zehn bis zwölf schöne säuerliche Äpfel mit 125 Gramm Korinthen oder Sultanrosinen, der feingewiegten Schale einer halben Citrone, einem Glase Weißwein, 120 Gramm feingewiegten Mandeln, 150 Gramm Zucker und etwas gestoßenem Zimt völlig weich, verrührt alles gut, läßt es erkalten und streicht es recht glatt auf den Kuchen, bedeckt diesen mit dem zweiten Kuchen, den man mit Eigelb auf dem Rande festklebt und in den man eine sternförmige Verzierung ausschneidet, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und bäckt ihn 3/4 Stunden lang.

Apfelkuchen mit Gelée. Man belegt ein Kuchenblech mit Mürbteig oder mürbem Hefenteig und bäckt denselben hellbraun, dünstet inzwischen 24—30 feine, geschälte und in sechs Teile geschnittene Äpfel mit dem Saft einer Citrone und 250 Gramm Zucker langsam weich, läßt sie in ihrem Saft erkalten, bestreicht den fertig gebackenen, etwas ausgekühlten Kuchen mit Aprikosen- oder Pfirsich-Marmelade und ordnet die aus ihrem Saft genommenen Apfelstücke zierlich darauf. Dann kocht man den Äpfelsaft mit noch etwas Zucker dicklich ein, bis er Faden zieht, gießt ihn lauwarm über die Äpfel auf dem Kuchen und stellt letzteren noch ungefähr 10 Minuten in den Ofen.

Apfelkuchen, geriebener. Einen Kuchen aus Hefenteig oder Butterteig nach weiter oben gemachter Angabe bestreiche mit folgender Masse: Acht bis zehn große säuerliche Äpfel werden auf dem Reibeisen gerieben, dann 125 Gramm Zucker mit sechs Eidottern, 125 Gramm gestoßenen oder gewiegten Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt eine Viertelstunde lang gerührt, die Äpfel und der Schnee der sechs Eiweiße darunter gemengt; dieser Kuchen muß 3/4 Stunden lang backen und sieht sehr gut aus.

Apfelkuchen mit Guß. Einen Apfelkuchen nach irgend einem der obigen Rezepte, mit Apfelscheiben, Würfeln, Marmelade oder auch mit geriebenen Äpfeln belegt, übergießt man mit 1/4 Liter saurem und 1/4 Liter süßem Rahm, der mit 100 Gramm zu Schaum gerührter Butter, zwei Eßlöffeln feinem Mehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 130 Gramm Zucker und dem Schnee von sechs Eiweißen gut zusammengeschlagen worden, bestreut den Kuchen mit gewiegten Mandeln und bäckt ihn bei ziemlich starker Hitze.

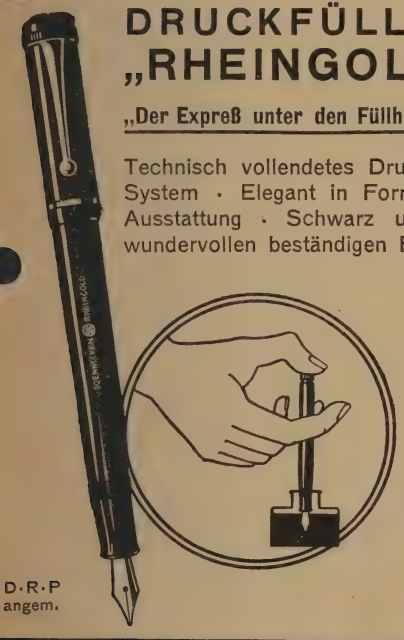
Apfelkuchen, Hamburger. Zehn bis zwölf schöne Äpfel schneidet man in Scheiben, bestreut sie mit Zucker und Zimt, übergießt sie mit etwas Rum und stellt sie eine Stunde lang warm, während man einen Teig aus 1/2 Kilogramm Mehl, 35 Gramm Hefen und 3/4 Liter lauer Milch anmacht. Nachdem das Hefenstück aufgegangen, rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mengt 200 Gramm Zucker, sechs Eidotter und vier ganze Eier dazu, ebenso die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 20 Gramm gestoßenen Zimt, mischt dies mit dem Teig, den Äpfeln und dem Schnee der sechs Eiweiße zusammen und läßt das Ganze noch eine Stunde lang aufgehen. Eine Form mit vielen Vertiefungen, etwas größer als eine Windbeutelform, wird mit geklärter Butter ausgegossen,

SOENNECKEN

DRUCKFÜLLER „RHEINGOLD“

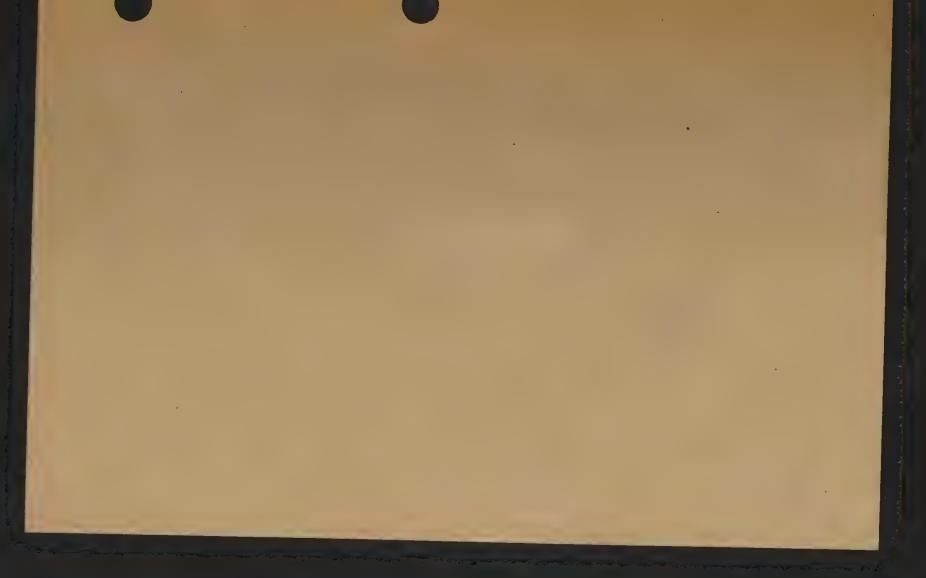
„Der Expreß unter den Füllhaltern“

Technisch vollendetes Druckfüll-System · Elegant in Form und Ausstattung · Schwarz und in wundervollen beständigen Farben



D·R·P
angem.

usführlicher Prospekt auf Wunsch kostenlos



in jede Vertiefung ein gehäufter Löffel voll Teig gethan, auf beiden Seiten hellbraun gebacken und dann mit Zucker und Zimt bestreut.

Apfelkuchen, kleine, bereitet man, indem man von Butterteig oder Mürbteig (s. d.) runde Scheiben in der Größe einer Untertasse ausstieht und dieselben ganz in der Weise belegt wie bei Apfelkuchen mit Butterteig angegeben.

Apfelkuchen, Mannheimer. Gute geschälte Aepfel werden in Scheiben geschnitten und dicht auf ein mit Butterteig belegtes Kuchenblech geordnet, wonach man sie reichlich mit Zucker bestreut und den Kuchen im mäßig heißen Ofen halb gar bäckt. Mittlerweile stößt man 125 Gramm Makronen, rührt sie mit 125 Gramm Zucker und sechs Eidottern eine Viertelstunde lang ab, fügt hierauf fast $^1/_2$ Liter süßen fetten Rahm hinzu und gießt diese Masse über den Kuchen, der nun vollends ausgebacken wird.

Apfelkuchen, polnischer. Man vermischt dünne Apfelscheiben mit Zucker, etwas feingehackter Citronenschale, Korinthen oder Sultaninrosinen und 1—2 Löffeln Rum und läßt sie zugedeckt einige Stunden stehen. Dann rollt man aus Mürbteig einen Kuchen auf, belegt ihn mit den Apfelscheiben und bäckt den Kuchen; zuletzt streicht man Eiweißschnee darüber, bestreut ihn dicht mit Zucker und feingehackten Mandeln und überbäckt ihn nochmals kurze Zeit.

Apfelkuchen ohne Teig. 200 Gramm Zucker rührt man mit vier ganzen Eiern eine Viertelstunde lang, fügt 130 Gramm zerlassene Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, zwei Kaffeelöffel voll Zimt und 200 Gramm Mehl hinzu, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, bestreut es dick mit geriebener Semmel, füllt die Masse gleichmäßig darauf, belegt dies mit Apfelscheiben, bestreut sie mit 130 Gramm Zucker, der mit etwas Zimt vermischt ist, und mit 100 Gramm feingewiegten Mandeln und bäckt den Kuchen bei starker Hitze eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden.

Apfelkunzen, schwäbische. 200 Gramm Butter rührt man zu Schaum, dann weicht man fünf Milchbrötchen in Milch, drückt sie fest aus, wenn sie ganz vollgesogen sind, und rührt sie nebst zehn ganzen Eiern zu der Butter, ebenso mengt man zwölf geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel, 250 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Blechform oder Pfanne und bäckt sie eine Stunde bei ziemlicher Hitze.

Apfel-Marmelade. Man nehme hierzu Borsdorfer oder Reinetten, auch beide Arten zusammen, schäle und zerschneide dieselben, lege sie in ein Kasserol und gieße soviel Wasser darüber, daß es die Äpfel knapp bedeckt, dann koche man sie unter jeweiligem Umrühren zu Brei und reibe sie durch ein Sieb. Auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Apfelbrei rechnet man das gleiche Gewicht Zucker, den man läutert und zu Sirupsdicke einkocht, fügt hierauf den Apfelbrei dazu, läßt beides noch eine halbe Stunde zusammen kochen und füllt die Marmelade in einen Steintopf, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem in Rum getauchten Papier und bindet den Topf zu.

Apfel-Miroton. Acht bis zehn saftige Äpfel werden geschält, zerschnitten und mit etwas Wasser und Zucker zu Mus gedämpft, das man auf den Boden einer starken Steingutschüssel streicht. Hierauf verkocht man $^1/_4$ Liter Wasser mit 100 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von zwei Citronen, fügt 100 Gramm Butter, zwei Eßlöffel Mehl, zwei Eßlöffel feinen Rum und ein ganzes Ei nebst drei weiteren Dottern gut zerquirlt unter beständigem Umrühren nach und nach hinzu und gießt endlich die dicklich gewordene Masse über das Apfelmus. Zuletzt schichtet man den steifgeschlagenen Schnee der drei Eiweiße auf die Schüssel, siebt etwas Zucker darüber und bäckt das Miroton eine Viertelstunde bei langsamem Feuer.

Apfelmus. Feine, saftige Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit einigen Eßlöffeln voll Zucker und ein wenig Citronenschale nebst wenig Wasser so lange gekocht, bis sie sich durch ein Sieb reiben lassen. Dann überstreut man das Mus nach Belieben noch mit Zucker und Zimt, glasiert es mit einer glühenden Schaufel oder besteckt es mit Mandelstiftchen, belegt es mit Obstgelée u. s. w. Der Geschmack des Apfelmuses gewinnt sehr, wenn man ein wenig Vanille oder ein Stückchen Ananas damit kocht, indessen geben gute Äpfel allein schon ein vortreffliches Compot.

Apfelmus mit einer Kruste. Man bereitet ein Apfelmus wie gewöhnlich, indem man es mit Wasser, Zucker und etwas Citronenschale kocht, durchstreicht und in eine Steingutschüssel thut. Auf eine große Schüssel voll nimmt man vier Eidotter, die man mit 70 Gramm Zucker zu Schaum rührt, mit 70 Gramm gewiegten Mandeln und dem Schnee der vier Eiweiße vermischt und über das Apfelmus streicht, worauf man es im Ofen etwas gelb backen läßt. Zu einer kleinen Schüssel voll nimmt man nur die Hälfte von allem zur Kruste.

Apfel-Omeletten. Auf jede Omelette rechnet man vier Eier, die man mit zwei Eßlöffeln süßem Rahm zerquirlt, mit einem Kaffeelöffel voll Zucker und einer Prise Salz würzt und in eine Eierkuchenpfanne gießt, worin 30 Gramm Butter hellbraun gemacht sind. Nachdem die Omelette auf der unteren Seite gebräunt ist, legt man sie auf eine Schüssel, bestreicht sie mit einem inzwischen bereiteten und erkalteten Apfelmus, das mit Korinthen und gehackten Mandeln vermischt ist, rollt sie zusammen, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

Aepfel-Pasten. Man schält feine Äpfel, sticht das Kernhaus heraus und setzt sie mit sehr wenig frischem Wasser über gelindes Feuer; wenn sie weich sind, rührt man sie durch ein Haarsieb, läßt den Saft noch zur Hälfte einkochen und rechnet dann auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Apfelbrei eben so viel gestoßenen Zucker, den man vorher läutert und dick einsiedet, hierauf mit der Äpfelmasse zusammen noch

einigemal aufwallen läßt. Dann gießt man dies entweder in Papierkapseln oder Blechformen oder in runden Plätzchen auf Schiefertafeln, läßt die Pasten trocken werden und bewahrt sie auf.

Aepfel-Pfannkuchen, s. Äpfel-Eierkuchen.

Apfel-Pie, englischer. Hierzu macht man einen leichten mürben Teig aus ½ Kilogramm Mehl und 125 Gramm Butter oder feinstem ausgelassenen Fett, indem man das Mehl mit der in Stückchen zerpflückten Butter und ein wenig Salz gut vermischt und das Mehl in einer Schüssel aufhäuft. Hierauf verrührt man eine Obertasse Milch oder Wasser mit weiteren 100 Gramm Butter über dem Feuer, bis die Butter völlig zergangen ist, schüttet die Milch in eine in der Mitte des Mehls gemachte Vertiefung, schlägt alles mit einem Messer tüchtig zu einem steifen Teig, den man mehrmals auftreibt und wieder zusammenklappt. Zuletzt rollt man ihn messerrückendick aus, feuchtet den Rand der Pie-Schüssel mit Wasser an und legt einen Teigstreifen ringsherum. Die Äpfel schält man, schneidet sie in acht Teile, die man zierlich in der Backschüssel ordnet und mit Zucker, abgeriebener Citronenschale oder etwas gestoßenem Zimt und Ingwer bestreut, dann fügt man den Saft einer Citrone, etwas Rahm mit Eiern gequirlt oder eine Tasse voll Wasser hinzu, legt einen Teigdeckel obendrauf und bäckt den Pie eine Stunde bei mäßiger Hitze; er wird warm und kalt gegessen.

Aepfel à la Portugaise. Man schäle sechs bis acht große schöne Äpfel, steche das Kernhaus heraus, gieße dann in ein Kasserol eine Obertasse voll Wasser, schütte eine Obertasse voll Zucker hinzu, und wenn dies kocht, lege man die Äpfel hinein und lasse sie langsam dämpfen, bis sie völlig weich sind. Hierauf werden sie vorsichtig in eine Compotschüssel geordnet, der Sirup mit Kermessaft rotgefärbt und darübergegossen und jeder Apfel mit einem Löffel verschiedenartiger Obstmarmelade verziert.

Apfel-Prol, holländischer. Vier Liter beste säuerliche Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten, die man mit ½ Liter Buttermilch über mäßigem Feuer weich dünstet, worauf man ein längliches Weizenbrot reibt und nebst noch ½ Liter Buttermilch sowie etwas Zucker zu den Äpfeln rührt, um alles zusammen noch eine Weile zu einem dicken Brei zu verkochen, den man mit einer Sauce von gekochter Buttermilch und gestoßenem Zimt verzehrt. Auch setzt man häufig zuerst 1 bis 2 Liter Buttermilch zum Feuer, thut die Äpfel und das geriebene Weißbrot sowie etwa 30—40 Gramm Anissamen hinzu, läßt alles dicklich kochen und fügt noch den nötigen Zucker und ein gutes Stück frische Butter bei.

Apfel-Pudding, abgebrannter. In ¾ Liter warmer Milch läßt man 125 Gramm frische Butter zergehen, quirlt hierauf 125 Gramm Zucker und 125 Gramm feines Mehl hinzu und rührt den Teig über dem Feuer ab, bis er sich vom Kasserol ablöst. Vorher hat man 8—10 feine Äpfel geschält, in Scheiben geschnitten, mit Zucker, Zimt und etwas Rum vermischt einige Stunden stehen lassen; diese mischt man nun nebst sechs Eidottern unter den erkalteten Teig, zieht zuletzt den Schnee der Eiweiße darunter und bäckt den Pudding in einer gebutterten Form eine Stunde lang.

Apfel-Pudding, gebackener. Man schält fünfzehn schöne Äpfel, schneidet sie in Würfel, bestreut sie mit Zucker und Zimt und stellt sie eine Stunde beiseite; indessen schlägt man 200 Gramm Butter zu Schaum, rührt 150 Gramm Zucker, sechs Eidotter, ½ Liter Milch, 400 Gramm geriebene Semmel, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Messerspitze voll Salz, 150 Gramm Korinthen, den Schnee der sechs Eiweiße und die Äpfel hinzu, bäckt dies eine Stunde in einer gut mit Butter gestrichenen Form und serviert den Pudding mit einer Weinsauce.

Apfel-Pudding, gekocht. Quirle zwei Eier mit vier gehäuften Eßlöffeln Mehl, ¼ Liter Milch, einer Messerspitze voll Salz, zwei Eßlöffeln Zucker und zehn in Scheiben geschnittenen, mit Zucker überstreuten Äpfeln, gieße die Masse in eine fett gebutterte Form, setze diese in ein Kasserol mit heißem Wasser und koche den Pudding 1½ Stunden; er wird mit Hagebuttensauce, Citronenschaumsauce oder Weinsauce serviert.

Apfel-Pudding, kalter. Eine Mandel Borsdorfer brät man, schält sie ab und streicht sie durch ein Sieb; 250 Gramm Zucker, an dem man eine Citrone abgerieben, thut man nebst einem Stück Zimt in ½ Liter Weißwein, läßt es zum Kochen kommen, fügt dann den Apfelbrei hinzu, verquirlt 150 Gramm Arrowroot mit etwas Wasser und verkocht es mit der Apfelmasse, wozu man zuletzt noch ein Glas Weißwein gießt und 125 Gramm Korinthen thut. Hat dies eine Stunde im Ganzen gekocht, so schüttet man es in eine mit Wasser ausgespülte Form, die man in kaltes Wasser stellt, später auf eine Schüssel stürzt und mit einer kalten süßen Sauce zu Tisch giebt.

Apfel-Pudding à la Reine. Fünf Eidotter werden mit 125 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach 300 Gramm feines Mehl, 125 Gramm zerlassene Butter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, eine Prise Salz und einen Eßlöffel Rum hinzumischt, den Teig gut durchknetet und auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu drei messerrückenstarken Kuchen ausrollt. Mit dem einen derselben, den man ordentlich rund zuschneidet, belegt man den Boden einer butterbestrichenen Mehlspeisenform, deren Seitenwände mit Teigstreifen von dem zweiten Teigkuchen ausgefüttert werden. Die Fülle zu dem Pudding stellt man her, indem man ein Dutzend Borsdorfer Aepfel schält und in Würfel schneidet, die man mit einem Glase Wein, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm gereinigten Korinthen, 63 Gramm feingehackten süßen und etlichen bitteren Mandeln, etwas abgeriebener Citronenschale und zwei Löffeln Kirschsaft kurze Zeit dünstet, auskühlen läßt und dann in die

Form thut, wo man sie mit dem dritten Teigkuchen bedeckt. Der Deckel und die Ränder werden zusammengekniffen, der Pudding mit Eiweiß bestrichen und 1½ Stunden gebacken.

Aepfel mit Rahm. Geschälte und in Viertel geschnittene Äpfel werden mit sehr wenig Wasser und etwas Zucker weichgedämpft, während man in einem andern Gefäß ½ Liter Rahm mit vier Eidottern, einem Eßlöffel voll Zucker und einem Löffel Mehl unter beständigem Schlagen oder Quirlen bis zum Kochen erhitzt, dann vom Feuer nimmt, ein Glas Madeira dazurührt und diese Sauce über die Äpfel gießt.

Aepfel mit Reis, s. Reis mit Aepfeln.

Aepfel rot zu kochen. Man kocht 1 Liter gute reife Preißelbeeren mit 150 Gramm Zucker, einer halben Stange Zimt und zwei Tassen Wasser drei Viertelstunden lang, nimmt die Beeren heraus oder gießt den Saft durch ein Sieb, dann schält man zwölf bis fünfzehn gute Äpfel, schneidet sie in Hälften, legt diese in den Preißelbeersaft und läßt sie darin langsam, gut zugedeckt, weichkochen, wodurch sie eine schönrote Farbe erhalten.

Aepfel-Saft. Sechs Liter gute saftige Aepfel teilt man ungeschält in Viertel, schneidet das Kernhaus aus, gießt 3 Liter Wasser darauf und läßt sie völlig zerkochen, seiht sie durch ein Tuch, gießt am andern Tage den Saft behutsam ab, rechnet auf 1 Liter Saft 100 Gramm Zucker und siedet dies zusammen drei Viertelstunden lang, läßt den Saft auskühlen, füllt ihn in Flaschen, verkorkt und versiegelt dieselben.

Aepfel-Salat. Man schält die Aepfel, etwa acht bis zehn Stück, schneidet sie in Würfel, vermischt sie mit einer kleinen, feingeschnittenen Zwiebel, einem gut gewässerten und in kleine Stückchen geschnittenen Hering oder acht ebenso bereiteten Sardellen, thut etwas Salz, einen Löffel voll Zucker, eine halbe Tasse feines Öl daran und zuletzt den Essig, mengt alles gut durch einander und läßt den Salat dann einige Stunden zugedeckt stehen, bevor man ihn zu Tisch giebt.

Aepfel-Salat, holländischer. Eine genügende Anzahl guter Reinetten werden geschält und in sehr dünne Scheibchen geschnitten, die man mit einer großen weißen, in ebensolche Scheibchen zerschnittenen Zwiebel vermengt, worauf man feinsten Essig, etwas Citronensaft und reichliches Olivenöl gut durcheinanderrührt oder schüttelt und über den Salat gießt, der mindestens 1—2 Stunden vor dem Aufgeben bereitet wird.

Aepfel-Sauce. Acht Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit einer Obertasse voll Wasser und ebensoviel Weißwein, einer Prise Salz, dem Saft und der Schale einer halben Citrone und einigen zerstoßenen bitteren Mandeln weichgekocht, durch ein Sieb gerührt, mit etlichen Löffeln Wasser und Wein verdünnt, mit 100 Gramm Zucker versüßt und nebst 60 Gramm Korinthen mehrmals aufgekocht, worauf man sie mit drei Eidottern oder etwas in Wasser gequirltem Kartoffelmehl abzieht und verdickt.

Aepfel-Sauce, englische. Vier bis fünf große Äpfel werden geschält, zerschnitten, vom Kernhaus befreit und mit sehr wenig Wasser unter häufigem Umrühren über langsamem Feuer zu Mus gekocht. Dann schüttet man dasselbe in eine Schüssel aus, verrührt es gut mit einem Theelöffel voll Zucker, dem Saft einer Citrone und einem kleinen Stück Butter und serviert diese Sauce zu gebratener Gans oder Schweinebraten.

Aepfel-Schaum. Sechs bis acht große Aepfel schält und zerschneidet man, dämpft sie mit einem Glase Wein weich, streicht sie durch ein Sieb, thut 125 Gramm ganzen Zucker, an dem man eine Citrone abgerieben, hinzu, verkocht ihn mit dem Mus, schlägt sechs Eiweiße zu steifem Schnee, den man behutsam unter das Apfelmus mischt, füllt denselben bergartig hoch auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut ihn dick mit Zucker und bäckt dies langsam hellbraun, worauf man es warm serviert.

Aepfelscheiben, ausgebackene (s. auch Apfel-Fritters). Reinetten oder andere große feine Äpfel werden geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit einigen Löffeln Rum begießt, mit Zucker bestreut und wohlverdeckt drei Viertelstunden stehen läßt, worauf man sie an eine Gabel steckt und in eine Backklare taucht, die man aus ⅛ Liter dickem oder saurem Rahm, drei Eidottern, einigen Löffeln Mehl und dem Schnee der drei Eier, oder aus 120 Gramm Mehl, einem Glase Weißwein, einem Löffel Provenceröl und dem Schnee von einem Eiweiß bereitet hat. Dann bäckt man sie in kochender Schmelzbutter braun, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Löschpapier abtropfen und giebt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, mit oder ohne Sauce auf.

Aepfelscheiben mit Schnee. Große saftige Äpfel werden geschält, ausgestochen und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit Zucker bestreut, mit einigen Löffeln Rum übergießt und zwei Stunden zugedeckt stehen läßt. Dann schlägt man von 3—4 frischen Eiern das Weiße zu Schnee, taucht die an eine Gabel gesteckten Apfelscheiben in den Schnee, bestreut sie mit einer Mischung von Zucker und Mehl und bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun, um sie mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch zu geben.

Aepfel im Schlafrock, s. Äpfel in Butterteig.

Aepfel-Schmarrn. Ein halbes Liter Milch oder Rahm wird mit vier Eidottern, etwas Salz und reichlich ¼ Liter Mehl gut zerquirlt, dazu mischt man vier bis sechs würfligeschnittene Äpfel und 100 Gramm Zucker, gießt die Masse etwa drei Finger hoch in ein Kasserol oder eine Pfanne mit 60 Gramm kochender Butter, deckt dieselbe zu und stellt sie eine Viertelstunde in die obere Röhre, worauf man den Deckel abnimmt,

den Schmarrn auf beiden Seiten schön braun bäckt und dann mit der Gabel in große Brocken zerreißt.

Apfel-Schnecke. Eine Melonen- oder Napfkuchenform wird dick mit Butter bestrichen, mit Zucker besiebt und mit einem fein ausgerollten Fladen von Blätterteig ausgelegt, der groß genug sein muß, daß er weit über den Rand der Form herabhängt, um dann den Kuchen zu bedecken. Hierauf schneidet man Borsdorfer oder Reinetten in kleine Würfel oder dünne Scheibchen, schichtet eine 2—3 Centimeter hohe Lage davon in die Form, bestreut sie reichlich mit Zucker und Zimt, thut abermals eine Schicht Äpfel darauf und fährt damit fort, bis die Form gehörig voll ist, wonach man den überhängenden Teig darüber deckt, mit Eigelb bestreicht und die Apfel-Schnecke $1^1/_2$ Stunden im heißen Ofen bäckt, um sie warm zu Tisch zu geben. Bräunt sich die Teigdecke zu rasch, so legt man einen Bogen weißes Papier darüber.

Aepfel-Schnee. Sechs bis acht große Äpfel, am besten Peppings, werden geschält, zerschnitten und mit etwas Wasser, Zucker und Citronenschale zu einem steifen Brei gekocht, den man durch ein Sieb streicht. Hierauf bereitet man aus sechs Eiweißen mit dem Saft einer Citrone und zwei gehäuften Eßlöffeln voll Zucker einen festen Schnee, den man nach und nach mit dem Apfelmus vermischt, wobei man beides gut durcheinanderschlägt. Man schichtet ihn möglichst hoch auf einer Glasschüssel auf, verziert ihn mit Johannisbeer-Gelée und steckt ein Myrtenzweigelchen, einige eingemachte Früchte oder dergleichen oben darauf.

Aepfelschnitten, glasierte. Ein durchgestrichenes Apfelmus vermischt man mit ausgequellten Korinthen, gehackten Mandeln, an Zucker abgeriebener Citronenschale und Zucker, streicht diese Fülle auf länglichviereckige Platten von Butterteig, deckt eine Teigdecke darüber, bestreicht dieselbe mit Ei, bäckt sie schön hellbraun, dann schneidet man zwei fingerbreite Streifen davon, bestreicht sie mit gezuckertem Eierschnee und überbäckt sie nochmals.

Apfel-Soufflé. Eine Mandel Borsdorfer Aepfel werden gebraten, durch ein Sieb gestrichen und mit 130 Gramm Zucker, acht Eidottern, einem Kaffeelöffel voll Zimt und etwas gestoßenem Kardamom verrührt, der Schnee der acht Eier rasch darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter bestrichene Soufflé-Schüssel oder Form gethan, fünfzehn bis zwanzig Minuten gebacken und sofort zu Tische gegeben.

Apfel-Speise. Nicht zu kleine Borsdorfer Aepfel werden geschält, ausgestochen und mit einer Fülle von Zucker, Citronensaft, geriebenen Mandeln und gereinigten Korinthen nebst zerbröckelten Makronen gefüllt, statt deren man auch Himbeer- oder Johannisbeergelée als Fülle verwenden kann. Dann legt man die Äpfel in eine gebutterte Form oder Backschüssel, übergießt sie mit saurem Rahm, den man mit 2—3 Eidottern, Zucker und Zimt verrührt hat, und bäckt die Speise eine Stunde lang bei mäßiger Hitze.

Apfelspeise, Linzer. Fünf Eier werden hartgekocht, die Dotter durch ein Sieb gestrichen, mit 150 Gramm Zucker, 120 Gramm süßen und sechs bitteren gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, 100 Gramm zerschmolzener Butter, fünf rohen Eidottern, drei geriebenen Milchbrötchen und dem durchgestrichenen Mus von zehn bis zwölf guten Äpfeln, nebst dem Schnee von sieben Eiweißen vermischt, in eine butterbestrichene Form gefüllt, mit Zucker bestreut und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Apfelspeise mit Mandeln. Zwölf bis fünfzehn Borsdorfer oder Reinetten werden in Scheiben geschnitten und mit etwas Weißwein, Zucker und 80 Gramm Korinthen weichgedämpft; nach dem Auskühlen thut man sie in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel bestreute Form und übergießt sie mit $^1/_2$ Liter Milch oder Rahm, der mit zehn Eidottern, 125 Gramm süßen und fünfzehn Stück bitteren gestoßenen Mandeln sowie 100 Gramm Zucker zusammengequirlt und mit dem Schnee der zehn Eiweiße vermischt wird. Man bäckt die Speise eine Stunde lang und giebt sie kalt.

Apfelspeise mit Reis. Man schält etwa eine Mandel Borsdorfer, sticht das Kernhaus heraus und dämpft sie mit etwas Weißwein und Zucker nicht zu weich; nach dem Erkalten setzt man sie nebeneinander auf eine runde Porzellanschüssel oder in eine Backform, füllt sie mit Eingemachtem und legt eine Schicht von etwa 150 Gramm Reis darüber, den man mit Weißwein, Zucker und Zimt dick aufgequellt hat. Dann schlägt man steifen Schnee von vier Eiweißen, vermengt denselben mit 100 Gramm Zucker und 125 Gramm kleingehackten Mandeln nebst zwei Eßlöffeln voll Rum, streicht den Schnee über den Reis und bäckt ihn eine halbe Stunde lang bei mäßiger Hitze, indem man die Schüssel auf ein mit Salz oder Sand bestreutes Blech stellt.

Apfel-Speise mit Semmel. Man schält sechs bis acht große säuerliche Äpfel, schneidet sie in Scheiben, begießt sie mit zwei Eßlöffeln Rum, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie zwei Stunden stehen. Inzwischen schneidet man etwa vier altbackene Semmeln oder Franzbrötchen in Scheiben, röstet dieselben in Butter, füllt eine gebutterte Blechform schichtweise mit den Semmelscheiben und Äpfeln, gießt drei ganze in Rahm zerquirlte Eier darüber und bäckt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Apfel-Strauben. Nachdem man 200 Gramm frische Butter zu Schaum gerührt, fügt man nach und nach fünf Eidotter und 3—4 ganze Eier nebst 330 Gramm gestoßenem Zucker hinzu und mengt dann ein halbes Weinglas voll Rum, das Abgeriebene von einer Citrone, zwölf gebratene und durch ein Sieb geriebene Äpfel, etwas Zimt und $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl darunter, knetet daraus einen leichten Teig, treibt denselben fingerstark aus, schneidet mit dem Backrädchen Streifen oder Blätter aus, bäckt dieselben in Schmalz schön hellbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Apfel-Strudel. Man macht einen Strudelteig von ½ Liter feinem Mehl, 30 Gramm Butter, zwei Eiern, einer Prise Salz und einer halben Tasse lauem Wasser oder lauer Milch, arbeitet dies tüchtig durch einander, bis der Teig Blasen wirft, bestreicht ihn mit lauem Wasser, deckt eine erwärmte Schüssel darüber und läßt ihn drei Viertelstunden ruhen. Dann breitet man ein weißes Tuch über einen Tisch, bestäubt es mit Mehl, treibt den Teig etwas mit dem Nudelholz aus, legt ihn auf das Tuch und zieht ihn vorsichtig mit den bemehlten Händen ringsherum aus, daß er dünn wie Papier wird, aber keine Löcher bekommt. Hierauf bestreicht man den Teig leicht mit geschmolzener Butter, überstreut ihn mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, legt dünne Äpfelscheiben, die mit Zucker, Zimt, ausgequellten Korinthen und feingehackten Mandeln vermengt sind, darauf, hebt das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, deckt die mit Butter bestrichene Form darüber, nimmt das Tuch auf, so daß der Strudel in der Form liegt, gießt behutsam etwas heiße Milch rings in die Form, ohne den Strudel zu berühren, und bäckt denselben drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze.

Apfel-Sulze, s. Apfel-Gelee.

Apfel-Suppe. Man schäle und zerschneide zwölf bis fünfzehn Äpfel, koche sie in 2 Liter Wasser mit zwei zerbrochenen Zwiebacken oder einigen Semmelscheiben, 60 Gramm gestoßenen süßen sowie einigen bitteren Mandeln, etwas ganzem Zimt und Citronenschale sehr weich, streiche sie durch ein Sieb, versüße sie nach Gutdünken mit Zucker, gieße ein Glas Weißwein dazu, ziehe sie mit zwei Eidottern ab und richte sie über gerösteten Semmelwürfeln oder Zwieback an.

Aepfel en surtout, s. Äpfel in Butterteig.

Apfelthee, welcher ein gutes Mittel gegen Husten bildet, bereitet man, indem man acht Borsdorfer schält und in vier Teile schneidet und von acht anderen, die ungeschält bleiben, nur das Kernhaus entfernt; man thut sie nebst 60 Gramm Korinthen und 125 Gramm braunem Kandiszucker in einen Porzellantopf, gießt 1 Liter kochendes Wasser darauf, deckt den Topf zu und läßt den Thee in der oberen Ofenröhre ziehen, aber nicht kochen. Man trinkt eine Tasse davon lau, so oft der Hustenreiz eintritt. Der bei den Vegetarianern als Getränk sehr beliebte Apfelthee wird am besten aus grauen Reinetten bereitet, die man grobgeschält, Fleisch und Kernhaus feingeschnitten, samt den Schalen in reichlichem heißen Wasser in der Ofenröhre einen halben Tag ziehen läßt, um ihn dann mit Zucker versüßt zu trinken.

Apfel-Torte. Man bereitet einen guten Mürbteig (s. d.), rollt davon einen Boden aus und setzt ringsherum einen drei Finger breiten Rand mit Eigelb darauf, dann überbäckt man diesen Tortenboden etwas im Ofen, etwa eine Viertelstunde lang, nimmt ihn heraus, bestreicht ihn mit einer Fülle von 70 Gramm Mandeln, die man gestoßen und mit 70 Gramm Zucker und ¼ Liter Rahm vermengt hat, legt darauf eine Schicht feingeschnittene Äpfelscheiben, mit Citronenzucker und Korinthen vermischt, setzt die Torte wieder in den Ofen und begießt sie nach und nach mit einer reichlichen Obertasse Rahm, die man mit vier ganzen Eiern, 70 Gramm Zucker und einem Theelöffel voll gestoßenem Zimt zerquirlt hat. Nachdem die Torte bei langsamer Hitze eine Stunde gebacken, bestreut man sie mit Zucker und Zimt. — Ein anderes Verfahren besteht darin, die Apfelscheiben, mit einigen gestoßenen bitteren Mandeln, dem Abgeriebenen von einer Citrone, Korinthen, Zucker und Zimt bestreut, eine Stunde stehen zu lassen, einen Boden von gutem Mürbteig damit zu belegen, die Torte fast völlig zu backen, dann mit Eiweißschnee und Zucker zu bestreichen, mit Rosenwasser zu besprengen und die Glasur gelblich backen zu lassen. Ebenso kann man einen Blätterteigboden und ebensolchen Deckel oder Rand herstellen (s. Blätterteig), die Äpfel in Scheiben oder zu Marmelade gedünstet mit beliebigem Gewürz daraufgelegen, auch statt des Deckels ein Teiggitter darüber machen und die Torte mit oder ohne Glasur backen, oder einen Boden von Mürbteig mit den Äpfelscheiben dicht belegen und mit einem Deckel von Blätterteig versehen, der mit Ei bestrichen und zuletzt mit Zucker bestreut und glasiert wird.

Apfel-Torte, schwedische. Ein runder Tortenboden von Mürbteig ohne Rand wird eine halbe Stunde gebacken und mit gedünsteten Äpfeln, die mit Zucker, Zimt, Korinthen, Citronenzucker und kleinen Stückchen Citronat vermengt sind, bestrichen; dann schlägt man einen steifen Schnee von drei Eiweißen, versüßt ihn mit 100 Gramm Zucker und formt davon ein Gitter über die Torte, die man nur noch etwas über eine Viertelstunde backen läßt.

Apfel-Törtchen. Man rollt einen feinen Mürbteig oder Linzerteig (s. d.) dünn auf und legt entweder kleine Blechformen damit aus oder sticht mit einem Wasserglase runde Scheiben davon, auf die mit Eigelb ein fingerbreiter Rand gesetzt wird. Gedünstete Äpfel reibt man durch ein Sieb, mischt Zucker, Citronenzucker, Citronensaft und feingehackte Mandeln darunter, füllt die Formen oder Törtchenböden damit, bestreicht sie mit Eiweißschnee, der mit etwas Vanillezucker vermischt ist, und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze auf einem Blech beinahe drei Viertelstunden.

Aepfeltrank für Kranke. Fünfzehn Borsdorfer Äpfel kocht man mit etwas Citronenschale und 120 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser eine Stunde lang, seiht den Trank durch ein Sieb, und giebt ihn Fieberkranken als Limonade.

Aepfel-Trapper. 140 Gramm Zucker kocht man mit etwas Wasser zu Sirup, thut 160 Gramm würfliggeschnittene Borsdorfer hinzu und kocht sie, bis sie durchsichtig sind, dann mischt man 30 Gramm

kleingeschnittenes Citronat, ebensoviel kleingehackte Pistazien und Pinienkerne, den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone und 60 Gramm Quittenmarmelade hinzu, setzt kleine Häufchen davon auf Oblaten und läßt sie einige Tage an einem warmen Orte trocknen.

Aepfelwasser. Eine Art Limonade für Kranke und bei heftigen Katarrhen, Brustübeln und Husten lindernd und erquickend. Sechs Aepfel werden mit der Schale in Stücke zerschnitten und mit 1 Liter kochendem Wasser übergossen, worauf man 50 Gramm Honig und den Saft von zwei Citronen hinzufügt und das Ganze eine Stunde ziehen läßt.

Apfelwein oder Cider. Der Apfelwein wird meistenteils durch Keltern der Äpfel mit Zusatz von Wasser in großem Maßstabe erzeugt, indessen kann man sich auch geringere Quantitäten für den Hausgebrauch selbst ohne zuviel Mühe herstellen, indem man feine, saftige, geschälte Äpfel auf dem Reibeisen reibt, den Saft durch ein Tuch seiht, in Steintöpfe gießt und einige mit der Schale gebratene Äpfel hineinlegt, um die Gärung zu befördern. Zeigt sich nach einigen Tagen eine Haut auf dem Saft, so ist die Gärung vollendet, die Haut wird abgenommen, der Most in Flaschen gefüllt und wohlverkorkt an einem kühlen Orte aufbewahrt. — In größerer Quantität stellt man den Apfelwein dar, indem man gute, saftige Äpfel reibt oder stampft, den Brei mittels einer Presse gut auspreßt und den so gewonnenen Saft in ein kleines Faß füllt, worin vorher guter Weißwein gewesen ist. Das Faß wird auf einem Bock in eine kühle Kammer gestellt, wo der Saft ohne alles Zuthun bald in Gärung kommt; man entfernt während der etwa 14 Tage dauernden Gärungszeit täglich mit einem sauberen Leinenläppchen die ausgestoßenen Unreinigkeiten, füllt dann, sobald die Gärung beendigt ist, das Faß vollends an mit Apfelmost, den man auf Flaschen ausgären ließ, oder mit Wasser, schlägt das Spundloch fest zu, läßt den Wein 5—6 Monate ruhig im Keller liegen, zieht ihn auf ein anderes Faß, lagert ihn abermals einige Monate ab und füllt ihn dann auf Flaschen.

Apfelwein-Bowle. Man schneidet eine große oder zwei kleine Citronen in dünne Scheiben, entkernt sie, legt sie schichtweise in eine Bowle, überstreut jede Schicht von 4—5 Citronenscheiben mit Zucker und gießt etwas Cognac darauf, worauf man alles zugedeckt eine halbe Stunde ziehen läßt. Zwei Liqueurgläser Cognac genügen vollständig. Dann gießt man 3 Flaschen guten Apfelwein, 1 Flasche Selterswasser und 1 Liqueurglas voll echten Angostura-Bitter hinein, fügt etliche Stücke reines Eis hinzu und rührt die Bowle tüchtig um. Sie ist sehr wohlschmeckend und dabei völlig harmlos. — Ein einfacheres Rezept ist: Man reibt die Schale von zwei Citronen auf Zucker ab, legt diesen in die Terrine, drückt den Saft der Citronen darauf, fügt ein Glas Cognac hinzu und läßt den Zucker zergehen. Dann gießt man drei Flaschen guten Apfelwein darüber, stellt die Bowle auf Eis, versucht sie dann auf ihre Süßigkeit und fügt kurz vor dem Gebrauch eine Flasche Selterswasser und ein Liqueurglas feinen Pomeranzenbittern hinzu.

Apfelwein-Gelée. Man zerschneidet 30 Gramm beste rote Gelatine, thut sie mit 500 Gramm Zucker, einer Flasche Apfelwein, dem Saft und der Schale einer Citrone und 1 Eßlöffel feinem Arak in einen Steintopf, stellt denselben in ein mit kochendem Wasser gefülltes Gefäß und verrührt alles über dem Herdfeuer, bis die Gelatine gänzlich aufgelöst ist. Dann läßt man die Masse etwas auskühlen, gießt sie durch ein Haarsieb in Glasschalen und stellt dieselben kalt.

Apfelwein-Punsch. Dieser noch wenig bekannte, aber sehr schmackhafte Punsch wird auf folgende einfache Weise hergestellt. Man gießt ein reichliches Liter Apfelwein in einen emaillierten Topf, fügt 200 Gramm Raffinadezucker und nach Belieben ein 2 Centimeter langes Stückchen feinen Zimt hinzu, läßt das Ganze einmal aufkochen, bis der Zucker völlig gelöst ist, schüttet dann den Wein in eine Bowle und verrührt ihn mit einem Weinglas voll Rum oder Arak nebst dem Saft einer kleinen halben Citrone, worauf man ihn heiß serviert.

Apfelwürstchen. Zwölf bis fünfzehn Borsdorfer werden gebraten, durch ein Sieb gestrichen, mit 100 Gramm Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimt, dem Abgeriebenen von einer Citrone, einem Ei und so viel geriebener Semmel vermischt, daß ein haltbarer Teig daraus entsteht, von dem man kleine Würstchen formt, die man in Ei und geriebener Semmel wendet, in Schmalz bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Apfel-Zucker. Man löst $^1/_2$ Kilogramm ganzen Zucker in Wasser auf und kocht ihn zu Karamel, schüttet zuletzt drei gehäufte Eßlöffel voll Apfel-Gelée hinzu, vermischt es gut mit dem Zucker, dann gießt man die Masse auf eine mit Öl bestrichene, dicke Schiefer- oder Marmorplatte und zerschneidet sie in Streifen, die man so lange hin und her rollt, bis sie rund und erkaltet sind, worauf man sie in Stanniol wickelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Apfelsine oder **Orange** (s. auch d.), auch Sina-Apfel und Pommesine genannt, franz. orange, engl. orange, ist die Frucht einer Abart des Orangenbaumes, lat. Citrus aurantium sinensis, wurde zuerst 1548 von den Portugiesen aus China in Europa eingeführt und später von Portugal aus weiter im südlichen Europa verbreitet. Die Apfelsinen sind kugelförmige, oben und unten abgeplattete, rötlich goldgelbe Früchte von sehr angenehmem Duft, welcher von dem ätherischen Öl in der Schale herrührt, und das äußerst saftreiche, faserige Fleisch ist von erquickend süßsäuerlichem Geschmack. Die vorzüglichsten Apfelsinen erhalten wir aus Italien, namentlich aus Sizilien, Malta, Genua und vom Gardasee; beim Einkaufen derselben hat man darauf zu sehen, daß die Schale möglichst dünn sei, weil die dünn-

schaligen Früchte stets die reifsten, süßesten und saftigsten sind. Besondere Spielarten sind die aus Sizilien kommenden Blutapfelsinen mit dunkelrot gefleckter Schale und blutrotem Fleisch und Saft, sowie ferner die aus Malta kommenden sogenannten Mandarinen, die nur die Größe eines gewöhnlichen Borsdorfer Apfels erreichen und einen etwas bitterlich aromatischen Geschmack haben. Meistens werden die Apfelsinen roh mit Zucker verzehrt, allein man benützt sie auch zu mancherlei feinem Backwerk und zu verschiedenen Getränken.

Apfelsinen-Auflauf. In $^3/_4$ Liter Milch oder Rahm kocht man zehn Minuten lang die feinabgeschälte Schale von zwei Apfelsinen, seiht die Milch durch und stellt sie kalt, dann rührt man sie mit 200 Gramm Mehl und 200 Gramm Zucker ab und kocht diesen Brei nebst 100 Gramm Butter unter fortwährendem Rühren so lange, bis er sich vom Kasserol ablöst. Wenn derselbe erkaltet ist, werden zwölf Eidotter, der Saft der zwei Apfelsinen und der Schnee der zwölf Eiweiße dazu gemengt, man füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt sie drei Viertelstunden lang und serviert den Auflauf mit Zucker bestreut.

Apfelsinen aufzubewahren, s. den Art. Aufbewahrung.

Apfelsinen-Bavaroise. Vier Eidotter, ein ganzes Ei, der Saft von vier Apfelsinen, ein Glas Weißwein und 250 Gramm gestoßener Zucker, auf dem man vor dem Stoßen die Schale einer Apfelsine abgerieben hat, werden gut vermischt und über dem Feuer zu Schaum geschlagen, worauf man 30 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine zusetzt, die Crème auf Eis stellt und fortfährt zu schlagen, bis man sie mit dem steifen Schnee von $^1/_2$ Liter Rahm gehörig vermengt hat. Dann läßt man sie eine Stunde auf dem Eis stehen, stürzt sie und serviert sie, mit feinem Backwerk garniert.

Apfelsinen-Biscuit, englisches. Vier schöne Apfelsinen werden in Wasser gekocht und das Wasser drei- bis viermal erneuert, bis die Früchte weich sind und die Schalen nicht mehr die volle Bitterkeit haben, dann schneidet man sie entzwei, schabt das Mark vorsichtig heraus, wiegt die Schalen und nimmt doppelt soviel an Gewicht gestoßenen Zucker, den man mit den Apfelsinenschalen und dem Mark in einer Reibeschale zu einem steifen Teig verreibt. Diesen Teig streicht man auf Glas-, Marmor- oder Porzellanplatten und läßt ihn in der Sonne trocknen; ist er auf einer Seite trocken, so löst man ihn von der Platte und trocknet ihn von der andern Seite.

Apfelsinen-Bowle. Man reibt die Schale von einer großen oder zwei kleineren Apfelsinen auf Zucker ab, den man mit einer Flasche leichtem (Mosel-) Wein übergießt und einige Stunden stehen läßt; dann schält man sechs Apfelsinen recht sauber und teilt sie in zierliche Scheiben, aus denen die Kerne entfernt werden und deren inwendige Schale man etwas ablöst, damit der Saft ausfließt, überstreut sie mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker, gießt noch vier Flaschen Weißwein darüber, stellt die Bowle auf Eis und fügt vor dem Auftragen eine Flasche Champagner hinzu.

Apfelsinen-Brandy, englischer. 1 Kilogramm Zucker, zehn ganze Apfelsinen, eine Stange ganzer Zimt werden in 5 Liter besten Brandy gethan, den man in einem großen, wohlverdeckten Steintopf sechs Wochen stehen läßt und täglich mit einem Holzlöffel umrührt; dann gießt man den Brandy durch einen Filtrierſack und zieht ihn auf Flaschen.

Apfelsinen-Brot. Man rührt 150 Gramm an zwei Apfelsinen abgeriebenen und dann gestoßenen Zucker mit 150 Gramm geriebenen süßen Mandeln, sechs Eidottern und zwei ganzen Eiern eine halbe Stunde lang, fügt zuletzt den Schnee von sechs Eiweißen und 100 Gramm Kartoffelmehl hinzu und bäckt die Masse in einer langen gebutterten Blechform. Am nächsten Tage schneidet man das Gebäck in gleichmäßige Schnitten, schiebt sie wieder zusammen, thut sie nochmals in die Form und überzieht sie mit Orangenglasur, die man im mäßig warmen Ofen trocknen läßt.

Apfelsinen, candierte. Die Apfelsinen werden ganz rein abgeschält, in acht Teile zerlegt, an feine Holzspießchen gesteckt und in geläuterten, heißen Zuckersirup getaucht, worauf man sie zum Erkalten auf ein mit feinem Öl eingeriebenes Blech legt.

Apfelsinen-Cardinal. Man schält mit einem scharfen Messer eine Apfelsine recht fein ab, gießt drei Flaschen Weißwein darauf, läßt dies mindestens acht bis zwölf Stunden stehen, seiht den Wein durch das Sieb und fügt dann den Saft von sechs Apfelsinen und 350 Gramm Zucker hinzu.

Apfelsinen-Compot. Vier bis sechs schöne Apfelsinen werden geschält und in Scheiben geteilt, aus denen man die Kerne entfernt; von einer Apfelsine wird die Schale auf Zucker abgerieben und der Saft darüber ausgedrückt. Dann kocht man 300 Gramm Zucker in zwei Obertassen voll Weißwein, fügt den abgeriebenen Zucker und den Saft hinzu und läßt dies zu Sirupsdicke verkochen, danach kalt werden, worauf man es über die Apfelsinenscheiben gießt. — Noch besser ist folgendes Verfahren: Etwa sechs schöne Apfelsinen werden sorgsam geschält, so daß nichts von der weißen Schale daran bleibt, worauf man sie in dünne Teile zerlegt, ohne die Haut zu beschädigen, und die Kerne daraus entfernt. Hierauf kocht man einen Zucker-Sirup aus knapp $^1/_2$ Liter Wasser und 200—250 Gramm Zucker, auf dem man die Schale von mehreren Apfelsinen leicht abgerieben hat. Wenn der Sirup gut abgeschäumt und völlig klar ist, legt man die Apfelsinenscheibchen hinein und läßt sie fünf Minuten darin dünsten, hebt sie behutsam mit dem Schaumlöffel heraus und ordnet sie auf einer Compotschüssel,

während man den Sirup rasch ziemlich dick einkocht, etwas auskühlen läßt und dann darüber gießt.

Apfelsinen-Crème. 250 Gramm Zucker rührt man mit acht Eidottern zu Schaum, mengt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine und den Saft von drei Apfelsinen, zwei knappe Eßlöffel feines Mehl und $^1/_2$ Liter Weißwein dazu, quirlt dies bei gelinder Hitze bis zum Kochen, nimmt es vom Feuer, läßt es etwas auskühlen und vermischt es mit dem Schnee von sechs Eiweißen. Diese Art Crème verwendet man zur Füllung von Torten und anderem Backwerk; eine Crème als selbständige Schüssel erhält man durch Zusatz von 30 Gramm aufgelöster Hausenblase zu obiger Mischung, nachdem dieselbe vom Feuer genommen ist, wobei man das Mehl wegläßt.

Apfelsinen einzumachen. Man wählt hierzu recht feinschalige, feste Apfelsinen, wiegt ebensoviel Zucker ab, als ihr Gewicht beträgt, und schneidet sie auf einem Brett samt der äußeren Schale in fingerdicke Scheiben, entfernt die Kerne, thut sie mit dem etwa ausgelaufenen Saft zu dem Zucker, den man mit $^1/_2$ Liter Wasser geläutert, und läßt sie so lange kochen, bis die Schale weich ist. Dann nimmt man die Scheiben vorsichtig heraus, legt sie nach dem Erkalten in die Gläser, kocht den Zucker zu Sirupdicke ein und gießt ihn, wenn er ausgekühlt ist, auf die Früchte; nach zwei Tagen kann man ihn nochmals abgießen und aufkochen lassen. — Ein anderes Verfahren besteht darin, die Früchte mit einer Nadel öfters einzustechen, vier Tage in täglich gewechseltes Wasser zu legen, dann in Wasser weich zu kochen, in Scheiben zu zerschneiden und diese einige Minuten mit dem Zuckersirup aufsieden zu lassen, hierauf in die Gläser zu thun und den Saft darüber zu gießen, der noch dreimal von Neuem aufgekocht werden muß.

Apfelsinen-Eis. Die Schale von fünf Apfelsinen wird auf Zucker abgerieben und abgeschabt, der Saft der Apfelsinen und der von einer Citrone daraufgedrückt und, mit etwas Wasser vermischt, durch ein Tuch geseiht, worauf man geläuterten Zucker zusetzt und die Masse in die Gefrierbüchse thut. Oder man quirlt $^1/_2$ Liter Rahm mit sechs Eidottern und 500 Gramm Zucker, an dem man die Schale von drei Apfelsinen abgerieben hat, läßt dies unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute aufkochen, schlägt es wieder kalt und gießt es in die Gefrierbüchse.

Apfelsinen-Gelée. 20 Gramm Hausenblase schneide man klein und lasse sie in 1 Liter Wasser kochen, bis dieses zur Hälfte eingekocht ist, dann füge man 375 Gramm Zucker, an dem man die Schale von vier kleineren Apfelsinen abgerieben, sowie den Saft von sechs Apfelsinen hinzu, rühre alles über dem Feuer gut durch einander, lasse es jedoch nicht kochen, seihe es durch ein Tuch und stelle es an einen kühlen Ort.

Apfelsinen-Glasur. Die Schale einer Apfelsine wird auf Zucker abgerieben, dieser feingestoßen und mit 250 Gramm durchgesiebtem, gestoßenem Zucker nebst etwas Wasser zu einem dicken Brei verrührt, den man erwärmt und dann die Torten, Kuchen ꝛc. damit glasiert, worauf diese fünf bis zehn Minuten in einen warmen Ofen gesetzt werden.

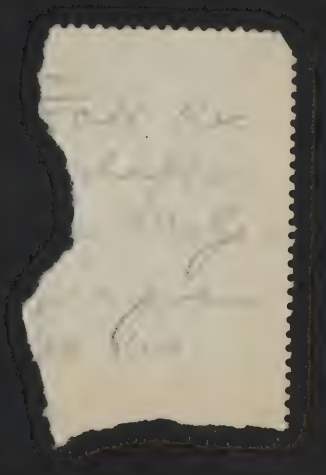
Apfelsinen-Kaltschale. Auf 250 Gramm Zucker reibt man die Schale von zwei Apfelsinen ab, läßt denselben mit $^1/_2$ Liter Wasser zum Kochen kommen, drückt den Saft von vier Apfelsinen dazu, sobald das Wasser kalt geworden, und vermischt dies mit einer Flasche Weißwein und den abgeschälten Scheiben von zwei Apfelsinen. Oder man kocht 250 Gramm Reis in Wasser weich, so daß die Körner ganz bleiben, läßt ihn auf einem Durchschlag erkalten, reibt die Schale von zwei Apfelsinen auf 375 Gramm Zucker ab, taucht ihn in Wasser, legt ihn in eine Terrine, drückt den Saft von sechs Früchten dazu, fügt den Reis und eine Flasche Weißwein, sowie $^1/_2$ Liter kaltes Wasser bei und serviert die Kaltschale.

Apfelsinen-Kuchen. Von drei Apfelsinen wird die Schale sehr fein abgeschält, mit 60 Gramm Zucker und einer Tasse Wasser völlig weich gekocht, aus dem Wasser genommen, kleingeschnitten und, dick mit Zucker bestreut, noch eine Weile im Ofen dämpfen gelassen. 125 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mischt vier Eidotter, drei ganze Eier und 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale von drei Apfelsinen abgerieben, 1 Kilogramm feines Mehl, $^1/_2$ Liter Milch oder Rahm, 60 Gramm in Milch aufgelöste Preßhefe, eine Prise Salz, den Saft der drei Apfelsinen und die mit Zucker gedämpfte Apfelsinenschale hinzu, mengt dies zu einem lockeren Teig und läßt denselben eine Stunde lang aufgehen. Hierauf fügt man den Schnee der vier Eiweiße bei, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Napfkuchenform und läßt sie eine Stunde backen. Auch kann man von Blätterteig einen Kuchen von beliebiger Größe aufrollen, denselben mit vorsichtig auseinandergelösten Apfelsinenscheibchen und nach obiger Angabe eingekochter Apfelsinenschale belegen, dick mit Zucker bestreuen und auf einem Blech im Ofen backen.

Apfelsinen-Küchel. Man reibt die Schale von zwei Apfelsinen an 250 Gramm Zucker ab, stößt dann den Zucker mit 100 Gramm abgeschälten Mandeln, verrührt ihn mit zwei Eiweißen, 35 Gramm Mehl und einem Kaffeelöffel voll Zimt, setzt von dieser Masse kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Apfelsinen-Limonade. Zu 1 Liter kaltem Wasser nimmt man den Saft von drei Apfelsinen, reibt die Schale derselben leicht auf Zucker ab, gießt ein Glas Weißwein dazu und versüßt die Limonade nach Belieben.

Apfelsinen-Liqueur. In 2 Liter feinen Branntwein thut man die feinabgeschälte Schale von sechs Apfelsinen, drückt den Saft derselben auf 625 Gramm Zucker, den man hinzufügt, sobald



er zerschmolzen ist, läßt das Ganze bei täglichem Umrühren mit einem Holzlöffel fünf bis sechs Wochen stehen, filtriert dann den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen.

Apfelsinen-Marmelade. Zehn schöne, feinschälige Apfelsinen werden gewogen und das gleiche Gewicht Hutzucker dazu genommen, auf einem Teil desselben die Schale der Apfelsinen oberflächlich abgerieben, die Früchte hierauf mit kochendem Wasser übergossen und einige Stunden zugedeckt stehen gelassen. Dann schneidet man sie kreuzweis ein, preßt den Saft durch ein Sieb, kocht sie in Wasser, bis die Haut völlig weich ist, schabt alles Faserige heraus, schneidet sie in dünne Stücke und kocht dieselben mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale, bis die Stücke durchsichtig aussehen, worauf man den Saft hinzufügt und das Ganze noch eine Viertelstunde sieden läßt; dann füllt man die zu einem Brei gerührte Marmelade in Steintöpfe, die man nach dem Erkalten fest zubindet. — Einfach und praktisch ist folgendes Verfahren: Man wiegt die Apfelsinen und nimmt auf $1^1/_2$ Kilogramm derselben $1^1/_4$ Kilogramm Zucker; hierauf schält man die Hälfte der Früchte fein ab und kocht die Schale in Wasser, das man so oft erneuert, bis es nicht mehr bitter schmeckt; von der anderen Hälfte der Früchte reibt man die Schale auf Zucker ab. Inzwischen entfernt man mit einem scharfen Messerchen behutsam die pelzige Außenseite von den Apfelsinen, schneidet die Früchte auseinander und preßt den Saft auf den Zucker. Das übrigbleibende Fleisch nebst den weichgekochten Schalen hackt man zu einem feinen Brei, den man mit dem Zucker verkocht und nach kurzem Einsieden noch warm in die Büchsen füllt.

Apfelsinen-Pasten. Sechs Apfelsinen zerschneidet man in Viertel, drückt den Saft aus, wirft sie in kochendes Wasser, läßt sie einigemal aufwallen und legt sie dann in kaltes Wasser, bis sie ganz weich sind; nachdem sie auf ein Sieb gelegt und alles Wasser abgelaufen, zerreibt man sie in einem Reibnapf, streicht die Masse durch ein Haarsieb und röstet dieses Mark über gelindem Feuer, wiegt es, nimmt das gleiche Gewicht an Zucker, den man zu Sirupdicke einkocht und mit dem Mark zusammen mehrmals aufsieden läßt. Dann gießt man diese Marmelade theelöffelweise durch einen Trichter auf Schieferplatten oder Weißblech, läßt die Plätzchen trocknen und löst sie mit einem in heißes Wasser getauchten Messer ab.

Apfelsinen-Pudding. In einem Kasserol bringt man 200 Gramm Butter zum Kochen, rührt 200 Gramm Mehl und 70 Gramm Zucker dazu und ebenso nach und nach $^3/_4$ Liter kochende Milch, was man so lange über dem Feuer langsam umrührt, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst, worauf man den Saft von vier Apfelsinen durch ein Sieb hineindrückt und das Ganze noch einige Minuten kochen und dann auskühlen läßt. Auf 200 Gramm Zucker reibt man vorher die Schale der vier Apfelsinen ab, stößt den Zucker und schlägt ihn mit sechs Eidottern und zwei ganzen Eiern zu Schaum, mischt dies nebst etwas Salz und Zimt samt dem Schnee der sechs Eiweiße zu dem Teig, thut ihn in eine butterbestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und kocht ihn zwei Stunden lang in Wasser, worauf man ihn stürzt und mit Weinsauce serviert. — Einfacher ist folgende Art: 250 Gramm altbackenes Biscuit oder Mundbrot schneidet man in dünne Scheiben, läßt dieselben, mit kalter Milch übergossen, zerweichen und verrührt sie mit zwei ganzen Eiern, zwei gehäuften Eßlöffeln Vanillezucker, einem Löffel Reismehl, 60 Gramm Butter, dem Saft von zwei Apfelsinen und der abgeriebenen Schale von einer derselben, worauf der Teig in einer reichlich gebutterten, gut schließenden Puddingform eine Stunde im Wasserbade gekocht und mit einer Apfelsinensauce serviert wird.

Apfelsinen-Punsch. Die Schale von drei Apfelsinen reibt man auf Zucker ab, den man in eine Terrine legt, worauf man den Saft von sechs Apfelsinen und zwei Citronen durch ein Sieb preßt, $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit einer Flasche Weißwein und 1 Liter Wasser zum Kochen bringt, in die Terrine gießt und noch zwei Flaschen Weißwein nebst $^3/_4$ Liter feinem Arak oder Rum hinzufügt.

Apfelsinen-Saft. Man preßt den Saft von einer beliebigen Anzahl Apfelsinen aus, filtriert ihn durch Fließpapier, nimmt das gleiche Gewicht Zucker, den man läutert und zu Sirup einkocht, rührt vor dem völligen Erkalten dieses Zuckersirups ein Viertel von dem Saft und den Tag darauf den übrigen Saft hinzu, füllt ihn in Flaschen und verbindet dieselben mit Blase. Dieser Saft ist vortrefflich zu Limonade und Eis zu verwenden.

Apfelsinen-Salat. Man zerschneidet drei oder vier schöne, recht reife Apfelsinen samt der Schale in dünne Scheiben, die man zierlich in einer Compotschüssel ordnet, mit Zucker bestreut und dann mit feinem Rum, Kirschwasser oder auch mit Curaçao, Maraschino und ähnlichem Liqueur übergießt, nur bedarf man bei Liqueur weniger Zucker als bei Rum u. dergl.

Apfelsinen-Sauce. Auf 250 Gramm Zucker reibt man vier Apfelsinen ab, schält eine fünfte sehr fein und kocht die Schale in $^1/_2$ Liter Wasser aus, gießt dies durch und verrührt es mit etwas heller Mehlschwitze, die man mit einigen Löffeln Wein und einer Prise Salz vermischt hat. Wenn das Wasser wieder mit der Einbrenne kocht, fügt man den Apfelsinen-Zucker, den Saft der fünf Früchte sowie eine halbe Flasche Weißwein dazu und legiert die Sauce mit drei Eidottern. Dieselbe Sauce wird ebenso mit Milch hergestellt, wobei der Wein wegfällt, doch schmeckt die erstere Art pikanter zu Mehlspeisen aller Art.

Apfelsinenschalen aufzubewahren. Die Apfelsinen werden mit einem feinen Messer möglichst dünn geschält und diese Schalen in der oberen, mäßig warmen Ofenröhre getrocknet, worauf man

sie in einer zugebundenen oder verkorkten Glasbüchse aufbewahrt; ebenso kann man sie auch feingehackt und mit Zucker bestreut in Gläsern verwahren. In beiden Fällen lassen sie sich trefflich zu Compoten von Backobst, Obstsuppen und dergleichen verwenden.

Apfelsinenschalen einzumachen. Hierzu schält man die ganze, dicke Schale der Früchte in großen Stücken ab, kocht dieselbe in Wasser weich, legt sie einige Stunden in kaltes Wasser und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen. Auf ½ Kilogramm Schalen rechnet man 625 Gramm Zucker, taucht denselben in Wasser, kocht ihn, gießt ihn auf die Schalen und läßt sie so über Nacht stehen; am folgenden Tage kocht man die Schalen mit dem Zucker, bis erstere durchsichtig und der Zucker völlig verdickt ist. So bewahrt man sie entweder in Glasbüchsen auf oder trocknet sie auf Papier.

Apfelsinen-Sirup, s. Apfelsinen-Saft.

Apfelsinen-Speise. Von 200 Gramm altbackener Semmel wird auf dem Reibeisen die Rinde abgeraspelt, worauf man sie in ½ Liter Rahm eine Stunde lang einweicht, dann mit 125 Gramm Butter in einem Kasserol über dem Feuer so lange verrührt, bis sich dieser Brei vom Kasserol ablöst. Ist er erkaltet, so schlägt man zehn Eidotter mit 150 Gramm Zucker zu Schaum, fügt den Brei löffelweise allmählich hinzu, ebenso die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von einer Apfelsine wie den Schnee der zehn Eiweiße, thut die Masse in eine butterbestrichene, mit Zwieback ausgesiebte Form und bäckt sie eine Stunde lang.

Apfelsinen-Suppe. Eine Apfelsine schält man fein, kocht diese Schale eine Stunde mit 2 Liter Wasser aus, seiht das Wasser durch ein Sieb, versüßt es mit 125 Gramm Zucker, thut eine Prise Salz und drei gestoßene Zwiebacke dazu, läßt dies eine Viertelstunde kochen, dann fügt man noch ½ Liter Weißwein, den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale von drei Apfelsinen hinzu, zuckert nach Geschmack, quirlt die Suppe mit drei Eidottern ab und serviert sie über geröstete Semmelwürfel und 2—3 in Scheiben zerteilte Apfelsinen.

Apfelsinen-Torte. Man bäckt zwei runde Tortenböden von Mürbteig (s. d.), Mandeltorteig (s. d.) oder Linzerteig (s. d.); wenn dieselben ziemlich eine halbe Stunde im Ofen gewesen, bestreicht man den einen mit Apfelsinen-Crème, setzt den anderen darauf, belegt ihn mit Apfelsinenscheiben, überstreicht ihn mit Apfelsinen-Glasur und stellt die Torte noch eine reichliche Viertelstunde in einen ziemlich heißen Ofen.

Apfelsinen-Zucker. Man wischt zwei schöne Apfelsinen mit einem Tuche ab, reibt die gelbe Schale davon auf Zucker ab, schabt dies auf einen Teller, trocknet es an einem warmen Ort, stößt es mit 150 Gramm Zucker im Mörser, siebt denselben durch und hebt ihn in einer verkorkten Glasbüchse zum Bestreuen von Backwerk auf.

Apostel-Brötchen. Von ½ Kilogr. feinem, durchgesiebtem Mehl rührt man den vierten Teil mit 10 Gramm in lauem Wasser aufgelöster Hefe an und läßt dieses Hefenstück an einem warmen Ort gut aufgehen; die übrigen 375 Gramm Mehl knetet man mit 10 Gramm Zucker, 10 Gramm Salz, 300 Gramm Butter, einer halben Obertasse lauem Wasser und vier ganzen Eiern zu einem festen Teig und fügt nach wiederholtem Durcharbeiten desselben nach und nach noch drei bis vier Eier hinzu, bis der Teig weich und geschmeidig wird, worauf man ihn mit dem Hefenstück durchwirkt und vier Stunden lang aufgehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit treibt man den Teig aus, ballt ihn wieder zusammen, wiederholt dies mehrmals und läßt ihn dann noch zwei Stunden ruhig stehen, arbeitet ihn abermals einigemal durch, stellt ihn hierauf einige Stunden in den Keller oder auf Eis und formt ihn zuletzt in ovale Brötchen von der Größe einer Hand, die man mit Ei bestreicht und eine Viertelstunde auf einem Blech backen läßt.

Apostelkuchen oder **Brioche.** 250 Gramm feines, durchgesiebtes Mehl rührt man mit 40 Gramm Preßhefe und einer Tasse lauem Wasser zu einem Hefenstück an, welches man eine Stunde lang aufgehen läßt, während man 875 Gramm Mehl mit ½ Kilogramm frischer Butter, zwölf Eiern, ½ Liter süßem Rahm, 125 Gramm Zucker und zwei Kaffeelöffeln voll Salz zu einem Teige verarbeitet, den man dann mit dem Hefenstück zusammen so lange durchknetet, bis er Blasen wirft und sich von den Händen ablöst, worauf man ihn zu einem Ballen formt, in eine mit Mehl bestreute Serviette schlägt und über Nacht in den Keller stellt. Am folgenden Morgen treibt man den Teig nochmals aus und ballt ihn wieder zusammen, läßt ihn dann eine Stunde in einer zugedeckten Schüssel warmstehen, schneidet den vierten Teil davon ab, formt das Übrige zu einem runden Brot, bestreicht dasselbe rings mit zerquirltem Ei, drückt in die Mitte eine Vertiefung, in die man das abgeschnittene, länglichrund oder eiförmig gedrehte Stück Teig einsetzt, macht rings um den ganzen Kuchen mit einem Löffelstiel Einschnitte und bäckt ihn auf einem butterbestrichenen Blech oder Papier 1¼ Stunden lang bei gleichmäßiger Hitze zu schön goldbrauner Farbe.

Apostelkuchen mit Käse. Der Teig wird ganz in derselben Weise bereitet, nur fügt man noch 150 Gramm geriebenen Parmesankäse und ebensoviel in Würfel geschnittenen guten Schweizerkäse hinzu, den man gut unter den Teig mischt.

Appetitsbemmchen sind mit verschiedenem kalten Aufschnitt, gewöhnlich Kalbsbraten und Schinken zusammen, mit Schweizerkäse, Sardellen, Pfeffergurkenscheibchen, Kapern ꝛc. belegte, offene Schwarzbrotbemmchen, die als Imbiß zum Bier trefflich munden. Die angegebenen Bestandteile können übrigens nach Geschmack und Vorrat beliebig verändert und vermehrt werden.

Appetitsbissen oder **Bouchées** nennt man eine Art kleiner Blätterteig-Pastetchen mit verschiedener pikanter oder auch süßer Füllung, welche man namentlich bei Abendessen zur Bouillon oder zum Thee, aber auch bei größeren Frühstücken serviert.

Appetitsbissen von Austern. Aus gesalzenem Blätterteig sticht man mit einem Ausstecher runde Stücke von dem Umfange eines Weinglases, auf die man zwei kleinere Scheiben aufsetzt, worauf man diese Appetitsbissen bäckt, dann mit einem Messer den Deckel abnimmt und sie inwendig mit kleingeschnittenen Austern und Champignons, welche man in Kraftbrühe gedämpft, füllt und zu Tische giebt. Auf dieselbe Art kann man sie auch mit Geflügel-Purée (s. d.), kleingeschnittenem Hummer, den man in einer Hummersauce mit Hummerbutter gedämpft, Fischragouts oder Wildpret-Purée (s. d.) füllen.

Appetitsbissen von Chocolade. Sechs Eidotter rührt man mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, fügt 100 Gramm Mehl und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, sticht von diesem Teige runde Scheiben aus, die man auf butterbestrichenem Papier bäckt, worauf man sie mit Apfel-Gelée bestreicht, zwei Scheiben übereinanderlegt und mit einer dicken Chocoladen-Glasur (s. d.) überzieht.

Appetitsbissen mit Himbeeren werden in gleicher Weise bereitet, aber mit Himbeer-Gelée gefüllt und mit Himbeer-Glasur überzogen, indem man Zuckersirup mit Himbeersaft vermischt, die Appetitsbissen hineintaucht und zwei Minuten im Ofen trocknen läßt.

Aprikose oder Marille, auch Barille, franz. abricot, engl. apricot, ist die saftige, außen samtartige, goldgelbe, an einer Seite rötlich angehauchte Frucht des Aprikosenbaums, lat. Prunus armeniaca, der schon unter Alexander dem Großen von Macedonien aus Asien nach Griechenland gebracht und von da aus nach Italien, Frankreich, Deutschland kam, wo er jetzt in vielerlei veredelten Arten angebaut wird. Die Aprikosen gedeihen nur in sehr sonniger geschützter Lage, werden viel an Spalieren gezogen, liefern aber weit wohlschmeckendere Früchte, wenn sie als hochstämmige Bäume gezogen werden, und enthalten einen der Mandel ähnlichen Kern von bald süßem, bald bitterem Geschmack, der sich auch bei der Liqueurfabrikation verwenden läßt. Von den verschiedenen Aprikosenarten sind die bekanntesten: 1) Die gemeine Aprikose, welche sich namentlich zu Hochstämmen eignet und im Juli reift; 2) die Pfirsichaprikose, 3) die Aprikose von Nancy, beide nur am Spalier zu ziehen; 4) die frühe Aprikose, gut für Hochstammzucht; 5) die Portugalaprikose, reift Mitte August; 6) die holländische oder Ananasaprikose, ist klein, aber von äußerst würzigem, süßem Geschmack; 7) die sehr große Königsaprikose, und 8) die Alberge von Tours, reift Mitte August und bringt vorzüglich saftige, gewürzig schmeckende Früchte.

Aprikosen-Auflauf. Man kocht von fünfzehn bis zwanzig schönen Aprikosen und 200 Gramm Zucker eine dicke Marmelade, streicht dieselbe durch ein Haarsieb und verrührt sie noch mit 80 Gramm feingestoßenem Zucker, worauf sie allmählich mit dem sehr steif geschlagenen Schnee von zwölf Eiweißen vermengt, in eine Form gefüllt, mit Zucker bestreut und eine Stunde bei gelinder Hitze gebacken wird. — Oder man verrührt 50 Gramm Butter mit fünf Eidottern und 100 Gramm Zucker, fügt 60 Gramm geriebene Mandeln, 140 Gramm Aprikosen-Marmelade und 2—3 in Milch geweichte und fein verrührte Mundbrötchen sowie eine Prise Salz und den Schnee von vier Eiweißen hinzu und bäckt den Auflauf eine Stunde bei gelinder Hitze.

Aprikosen-Bavaroise. Zwölf bis fünfzehn schöne, sehr reife Aprikosen werden geschält, durch ein Sieb gestrichen oder, falls sie nicht weich genug hierzu sind, vorher mit Zucker und wenig Wasser weich gedünstet; das durchgestrichene Mus vermischt man mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, rührt die Mischung eine Viertelstunde lang gut durch einander, vermengt sie dann rasch mit dem steifen Schaum von $^3/_4$ Liter Rahm und stellt sie auf Eis.

Aprikosen-Brot in Kapseln. Vier Eßlöffel voll Aprikosen-Marmelade (s. d.) arbeitet man mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und dem Saft einer halben Citrone völlig durch einander, formt Kugeln in der Größe einer Walnuß daraus, wendet sie in gestoßenem Zucker und trocknet sie auf Papier in einem bereits ausgekühlten Ofen. Dann schneidet man Rundungen aus weißem Papier im Durchmesser von vier Centimeter, kerbt die Ränder derselben mit einem feinen Messer faltig ein, streut sie mit Zucker aus und legt die Aprikosenbrötchen hinein, nachdem man in die Mitte von jedem eine Mandel gesteckt.

Aprikosen-Brötchen, ausgebackene. 125 Gramm feines Mehl rührt man mit 50 Gramm in Milch aufgelöster Hefe zu einem Hefenstück an, welches man aufgehen läßt, während man $^1/_2$ Kilogramm Mehl mit 100 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer Prise Salz, vier Eidottern, $^1/_4$ Liter lauem Rahm und 125 Gramm Butter vermengt, worauf man das aufgegangene Hefenstück hinzufügt und alles so lange durcharbeitet, bis ein lockerer, blasenwerfender Teig entsteht, aus dem man runde oder längliche Brötchen formt, die man nach dem Aufgehen auf einem Blech bei mäßiger Hitze bäckt. Wenn sie ausgekühlt sind, schneidet man auf der untern Seite ein Stück heraus, höhlt die Krume etwas aus, füllt Aprikosen-Marmelade oder eingemachte Aprikosen hinein, setzt das ausgeschnittene Stück mit etwas Eigelb wieder darauf, wendet die Brötchen in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und giebt sie mit einer Weinschaum-Sauce zu Tisch.

Aprikosen, candierte. Eingemachte Aprikosen legt man auf ein Sieb zum Abtropfen, besiebt sie

dicht mit feingestoßenem Zucker und läßt sie den Tag über auf Papier oder einem Drahtsiebe in einem lauwarmen Ofen trocknen, was man den nächsten Tag, nachdem sie abermals mit Zucker bestreut wurden, nochmals wiederholt.

Aprikosen-Charlotte. Zwölf bis fünfzehn schöne, nicht zu reife Aprikosen werden geschält, halbiert und mit 80 Gramm Zucker nebst einem kleinen Stück frischer Butter eine Viertelstunde lang unter öfterem Umschütteln gedämpft. Dann streicht man die Form mit geschmolzener Butter aus, taucht Scheiben von Milchbrot oder Einback erst in geschmolzene Butter, dann in Zucker, legt die Form auf dem Boden und an den Seiten dicht damit aus, schüttet die Aprikosen hinein, bedeckt dieselben mit ebensolchen Milchbrotscheiben, beträufelt dieselben mit Butter, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie in einem heißen Ofen eine halbe bis drei Viertelstunden lang.

Aprikosen-Compot. Hierzu wählt man solche Früchte, die zwar reif, aber noch möglichst fest sind, brüht sie einen Moment in kochendem Wasser, legt sie dann in kaltes Wasser, schält sie ab, schneidet sie in Hälften, nimmt auf $^1/_2$ Kilogramm 250 Gramm Zucker und eine knappe Obertasse voll Wasser, dämpft die Früchte langsam darin weich, damit sie nicht zerfallen, nimmt sie heraus, schlägt die Kerne auf, brüht dieselben, zieht sie ab und läßt sie in dem Saft kochen, bis derselbe sich verdickt hat, worauf man ihn auf die Früchte gießt und die Kerne zierlich auf denselben ordnet.

Aprikosen-Compot von ganzen Aprikosen. Man brüht und schält 15—16 reife, noch harte Aprikosen, sticht sie einigemal mit einer Nadel, wirft sie in ein Kasserol mit siedendem Wasser und nimmt sie heraus, sobald sie obenauf schwimmen. Dann legt man sie in die Compotschüssel, verkocht eine Obertasse voll von dem Wasser mit 250 Gramm kleingeschlagenem Zucker zu einem dicklichen Sirup, gießt ihn über die Früchte und läßt das Compot erkalten.

Aprikosen einzumachen au bain-marie. Reife, aber noch feste Aprikosen werden geschält, halbiert, in weithalsige Glasflaschen, deren Boden man mit einem Eßlöffel voll Staubzucker bedeckt hat, mit der aufgeschnittenen Seite nach unten gelegt und mit geklärtem, zum Breitlauf eingekochtem Zucker-Sirup übergossen, so daß derselbe die Früchte bedeckt, worauf man die Flaschen erst mit Leinwand, dann mit Rindsblase überbindet, mit Heu umwickelt, in das bain-marie oder in Ermangelung dessen in einen mit Heu gefüllten Kessel mit kaltem Wasser stellt, das allmählich zum Kochen gebracht wird. Hat das Wasser einigemal tüchtig gewallt, so nimmt man das bain-marie vom Feuer, läßt alles bis zum folgenden Tage ruhig stehen, trocknet dann die Flaschen gut ab und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Die modernen Glasbüchsen mit luftdichtem Verschluß braucht man natürlich nicht mit Blase oder Pergamentpapier u. s. w. zu überbinden.

Aprikosen einzumachen in Blechbüchsen. Frisch vom Baum gepflückte, noch ganz feste Früchte werden geschält, in Hälften zerschnitten, in die Blechbüchsen gelegt und mit geläutertem, dick eingekochtem Zuckersirup übergossen, worauf man den Deckel gut verlötet, die Büchsen in einen Kessel oder ein hohes, weites Kasserol mit kaltem Wasser stellt, letzteres langsam zum Kochen kommen und eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden fortkochen läßt. Nun hebt man den Kessel vom Feuer, stellt ihn auf den Herd, läßt die Büchsen bis zum folgenden Tage darin auskühlen, trocknet sie gut ab und bewahrt sie auf.

Aprikosen einzumachen im Dampf, s. A. au bain-marie.

Aprikosen einzumachen in Essig. Auf 2 Kilogramm geschälte und halbierte Aprikosen rechnet man $^3/_4$ Liter feinen Weinessig, den man mit 750 Gramm Zucker aufkocht und abschäumt; man läßt die Früchte einmal darin aufsieden, nimmt sie heraus, legt sie in die Gläser, kocht den Essig, zu dem man etwas ganzen Zimt thut, zu einem dünnen Sirup ein, seiht ihn durch, läßt ihn auskühlen und gießt ihn über die Früchte; nach Verlauf von drei bis vier Tagen wird er nochmals aufgekocht.

Aprikosen einzumachen in Franzbranntwein. Frischgepflückte, feste Früchte durchsticht man einigemal mit einer Nadel, bringt sie mit kaltem Wasser bis zum Kochen, nimmt sie heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie in eine Terrine, rechnet auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Früchte 250 Gramm Zucker, klärt und schäumt denselben und gießt ihn über die Aprikosen. Am folgenden Tage läßt man sie einmal mit dem Zuckersaft aufkochen, nimmt sie heraus, siedet den Saft noch eine Weile ein und gießt ihn über die Früchte. Am dritten Tage wiederholt man dies, legt die Früchte in die Einmachegläser, kocht den Saft zu dickem Sirup ein, vermischt ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit etwas mehr als der gleichen Quantität feinstem Franzbranntwein, verrührt dies gut und übergießt die Aprikosen damit.

Aprikosen einzumachen in Zucker. Die Früchte werden in Hälften geteilt, geschält, in kochendem Wasser einmal überwallt, dann in kaltes Wasser gelegt und, wenn sie abgelaufen sind, mit etwas Wasser und dem gleichen Gewicht Zucker eine kurze Zeit gekocht, hierauf in eine Terrine gethan und mit dem Saft übergossen, welcher an den beiden folgenden Tagen jedesmal wieder aufgekocht und heiß auf die Früchte geschüttet wird. Am vierten Tage siedet man ihn zu einem klaren, dicken Sirup ein, läßt die Aprikosen einmal darin aufkochen und füllt sie nach dem Erkalten in die Glasbüchsen, bedeckt sie mit rumgetränktem Fließpapier und überbindet sie mit Blase oder Pergamentpapier, falls man keine luftdicht schließenden Büchsen hat.

Aprikosen-Eis. Man schneidet sehr reife Aprikosen entzwei, streicht sie durch ein Sieb, gießt etwas frisches Wasser und geläuterten Zuckersirup hinzu, worauf man dies eine Stunde lang stehen läßt; dann drückt man den Saft einer Citrone dazu, seiht alles nochmals durch und thut es in die Gefrierbüchse. Anstatt des Wassers und Citronen-

safts kann man auch, je nach der Menge des Gefrorenen, welches man bereiten will, gestoßenen Zucker mit Eidottern zu Schaum schlagen, süßen Rahm darunterquirlen und das durchgestrichene Aprikosenmus damit vermischen, worauf man das Ganze gefrieren läßt.

Aprikosen-Gelée. Fünfzehn Stück geschälte und halbierte Aprikosen kocht man in $^1/_2$ Kilogramm mit $^1/_2$ Liter Wasser geläutertem Zucker weich, nimmt sie vorsichtig heraus, läßt sie ablaufen, seiht den Saft durch, vermischt ihn mit dem Saft einer halben Citrone, einem Glase Rheinwein und 30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, gießt etwas davon in eine Form und läßt es auf Eis erstarren; darauf legt man eine Schicht Aprikosen, die man mit Saft übergießt und starr werden läßt, und so fort, bis die Form gefüllt ist, die man, nachdem sie eine Stunde auf Eis gestanden, auf eine Schüssel stürzt.

Aprikosen-Jam, englisches. $1^1/_2$ Kilogramm frischgepflückte, reife Aprikosen werden halbiert und ausgesteint, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker bestreut und acht bis zwölf Stunden so stehen gelassen. Dann thut man sie samt dem herausgelaufenen Saft, einigen der abgeschälten Kerne und noch 750 Gramm Zucker in ein Kasserol, läßt sie unter gutem Umrühren eine halbe Stunde kochen und füllt sie nach dem Erkalten in einen Steintopf oder in Glasbüchsen.

Aprikosen-Käse. Sehr reife Aprikosen werden geschält, halbiert und ohne Wasser gedämpft, bis sie weich genug sind, daß man sie durch ein Haarsieb streichen kann; dann mischt man den Saft von einer Citrone und das gleiche Gewicht an gestoßenem Zucker dazu und kocht sie unter fortwährendem Umrühren so lange, bis sich die Masse vom Löffel ablöst, worauf man sie auf Untertassen gießt, die man vorher in kaltes Wasser taucht, nach dem Erkalten umstürzt und auf Papier in der Ofenröhre trocknet. Später werden diese Aprikosenkäse in Papier gewickelt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Aprikosen-Kaltschale. Man schält etwa zwölf Stück schöne, weiche Aprikosen, von denen man vier Stück in mehrere Teile zerschneidet und nebst den Schalen der Früchte und 250 Gramm Zucker eine Stunde lang tüchtig kochen läßt. Dann gießt man dies durch ein Sieb heiß auf die übrigen, in Hälften geteilten Früchte, läßt das Ganze erkalten und fügt noch einige Gläser Weißwein hinzu.

Aprikosen-Koch, s. v. w. Aprikosen-Auflauf.

Aprikosen-Kuchen. Sehr reife Aprikosen werden in Hälften geteilt, dick mit Zucker bestreut und mit einigen Löffeln Madeira begossen, worauf man sie unter nochmaligem Umschütteln in einer zugedeckten Schüssel zwei bis drei Stunden lang stehen läßt. Inzwischen rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum und verarbeitet dieselbe mit acht hartgekochten Eidottern, 125 Gramm Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben, und $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl nebst einigen Löffeln Rahm zu einem festen Teige, den man vor dem Gebrauch eine bis zwei Stunden ruhen läßt, dann zu einem runden Kuchen ausrollt, mit einem Rande versieht, mit den Aprikosen belegt, die man mit dem angesammelten Saft begießt, dick mit Zucker bestreut und mit einem Teiggitter bedeckt, worauf der Kuchen auf einem butterbestrichenen Blech bei gleichmäßiger Hitze schön hellbraun gebacken wird. Anstatt der frischen Aprikosen kann man zu diesem Kuchen auch Marmelade verwenden.

Aprikosen-Liqueur. Fünfundzwanzig Aprikosen werden halbiert, samt einigen im Mörser zerstoßenen Kernen in einen Steinkrug gethan, 250 Gramm Zucker, sechs Gewürznelken und eine halbe Stange Zimt hinzugefügt, 1 Liter feiner Branntwein darübergegossen und gut zugedeckt oder zugepfropft unter jeweiligem Umschütteln drei Wochen an einem warmen Orte stehen gelassen, dann seiht man die Flüssigkeit durch und füllt sie auf Flaschen.

Aprikosen-Marmelade. Hierzu nimmt man am besten sehr reife und weiche Früchte, die sich leicht vom Kern lösen lassen, legt sie ungeschält, aber entkernt und gut gereinigt in geläuterten Zucker, von dem man 300 Gramm auf $^1/_2$ Kilogramm Früchte rechnet, und kocht sie unter fortwährendem Umrühren zu einem dicken Brei, der sich vom Löffel löst, worauf man ihn durch ein Sieb streicht und nach mehrmaligem Aufkochen noch warm in die Büchsen füllt. — Oder man streicht die sehr reifen, völlig gesunden Früchte roh durch ein feines Sieb, nimmt auf jedes $^1/_2$ Kilogramm von dem Fruchtbrei die gleiche Menge feingestoßenen Zucker und kocht beides langsam unter beständigem Umrühren mit einem Holz- oder Porzellanlöffel zu einer festen Marmelade ein.

Aprikosen-Mus. Zwanzig bis vierundzwanzig schöne, reife Aprikosen werden halbiert, mit 150 Gramm Zucker, einem nußgroßen Stück Butter und einem Glase Weißwein völlig weichgedünstet, durch ein Haarsieb gestrichen und, mit Biscuit, gerösteten Semmelscheiben oder Makronen garniert, aufgegeben.

Aprikosen-Pasten. Man bereitet dieselben ganz wie Aprikosen-Käse (s. oben), aber anstatt die Masse auf Untertassen zu gießen, tropft man sie in runden Plätzchen auf Schiefer- oder Blechplatten und setzt, wenn sie trocken sind, immer zwei von denselben auf einander.

Aprikosen-Pie. Nachdem die Pie-Form auf dem Boden und an den Seiten mit mürbem Teig ausgekleidet worden, schichtet man geschälte und in Hälften geteilte Aprikosen darin auf, bestreut sie dicht mit Zucker, macht einen Teigdeckel darüber und bäckt den Pie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Aprikosen-Pudding. Ein halbes Liter kochender Rahm wird auf sechs Eßlöffel voll geriebener Semmel gegossen; wenn dies erkaltet ist, rührt man 150 Gramm Zucker, vier Eidotter, ein Glas Madeira oder Sherry und zwölf geschälte, halbierte,

gedämpfte und durchgeschlagene Aprikosen nebst dem Schnee von zwei Eiweißen hinzu, thut die Masse in eine mit Butterteig ausgelegte Form und bäckt sie eine halbe Stunde.

Aprikosen mit Reis. 250 Gramm Reis werden in einem Kasserol mit $^1/_2$ Liter Milch, einem nußgroßen Stückchen Butter, zwei Eßlöffeln voll Zucker und der Schale einer Citrone ziemlich weichgekocht, dann die Citronenschale herausgenommen und vier ganze, zerquirlte Eier dazu gegossen, mit denen man den Reis unter fortwährendem Umrühren aufkochen läßt. Dann breitet man den Reis kranzförmig auf eine große flache, runde Schüssel und läßt in der Mitte einen leeren Raum, auf dem man die Aprikosen hoch aufschichtet, nachdem man zwölf bis fünfzehn Stück derselben zuvor geschält, halbiert und mit 200 Gramm Zucker, dem Saft von zwei Citronen und einigen von den zerstoßenen Kernen weichgekocht, die Früchte herausgenommen und schließlich mit dem dick eingesottenen Saft übergossen.

Aprikosen-Sauce. Zwölf bis vierzehn Aprikosen zerschneidet man, thut sie in ein Kasserol mit $^1/_2$ Liter Wasser, etlichen aufgeschlagenen und zerstoßenen Kernen, der Schale einer halben Citrone und etwas ganzem Zimt, läßt sie weichkochen, streicht sie durch ein Sieb, fügt 250 Gramm Zucker und ein Glas Weißwein nebst einer Messerspitze voll Salz hinzu, läßt dies einigemal aufkochen und quirlt es mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl und vier Eidottern ab.

Aprikosen-Schaum, s. v. w. Aprikosen-Auflauf.

Aprikosen-Soufflé. Man halbiert und schält zwanzig Aprikosen, zerschlägt und stößt einige der Kerne, reibt die Schale einer Citrone an 200 Gramm Zucker ab, stößt denselben im Mörser und rührt ihn mit 8—10 Eidottern zu Schaum. Dann legt man die eine Hälfte der Früchte in eine mit Butter bestrichene Form oder Schüssel, reibt die andere Hälfte durch ein Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße, den zerstoßenen Kernen und 125 Gramm zerstoßenem Zucker nebst den zu Schaum gerührten Eidottern, schichtet diese Masse auf die in der Form liegenden Aprikosen, streut Zucker oben darauf und bäckt das Soufflé bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde.

Aprikosen-Sulze, s. Aprikosen-Gelée.

Aprikosen-Suppe. Zwanzig bis vierundzwanzig Früchte schneidet man in zwei Teile, schlägt die Kerne entzwei, häutet sie ab und dämpft die eine Hälfte der Aprikosen mit einem Glase Weißwein und 100 Gramm Zucker weich, während man die andere Hälfte brüht, abschält und mit $1^1/_2$ Liter Wasser, einer Prise Salz, vier in Stücke gebrochenen Zwiebacken, einer halben Stange Zimt und etwas Citronen- oder Apfelsinenschale eine Stunde kochen läßt, durch ein Sieb streicht und mit einer halben Flasche Wein nebst 200 Gramm Zucker einigemale aufkochen läßt, worauf man die Suppe mit drei Eidottern legiert und über den weichgedämpften Aprikosenhälften anrichtet.

Aprikosen-Tarteletten. Kleine Tortenförmchen legt man mit Butterteig oder Mürbteig aus, füllt jedes mit einer in vier Teile zerschnittenen Aprikose, bestreut dieselbe dick mit Zucker und bäckt sie schön goldgelb; in Ermangelung von frischen Früchten nimmt man Marmelade dazu.

Aprikosen-Torte. Etwa zwölf schöne, sehr reife Aprikosen schält man, schneidet sie in Hälften, schlägt die Kerne auf, häutet dieselben ab, legt sie zu den Früchten und läßt sie mit Zucker bestreut eine bis zwei Stunden in einer zugedeckten Schüssel stehen, worauf man die Kerne, Schalen und den aus den Früchten gelaufenen Saft mit etwas Zucker, Zimt, Citronenschale und Wasser zu einem dicken Sirup einkocht und durchseiht. Inzwischen hat man von süßem Butterteig oder Mürbteig einen Boden ausgerollt, auf den man mit Eigelb einen daumenbreiten Rand aufsetzt, bestreut den Teigboden mit gewiegten Mandeln oder geriebenem Zwieback, belegt ihn zierlich mit den Aprikosenhälften, macht darüber noch ein Gitter von fingerbreiten Teigstreifen, die man am Rande mit Eigelb befestigt, streut Zucker darauf und bäckt die Torte auf einem Blech bei ziemlicher Hitze eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden, übergießt sie dann mit dem ausgekochten Fruchtsirup, den man behutsam zwischen die Gitter über die Früchte tropft, und läßt sie hierauf noch eine knappe Viertelstunde im Ofen stehen.

Aprikosen-Wein, englischer. 6 Kilogramm reife, ausgesteinte Aprikosen kocht man mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker eine halbe Stunde lang in 13 Liter Wasser, wirft den vierten Teil der abgeschälten und grobgestoßenen Kerne mit hinein und läßt die Flüssigkeit in einem gut zugedeckten Gefäße auskühlen. Sobald sie erkaltet ist, rührt man einen Eßlöffel voll frischer Bierhefe darunter und läßt das Ganze drei bis vier Tage gären. Hierauf gießt man den Most in ein sehr reines Faß und fügt, wenn die Gärung völlig vollendet ist, 1 Liter Rheinwein hinzu, läßt das Faß sechs Monate ruhig liegen, zieht den Wein dann auf Flaschen und lagert ihn noch ein Jahr, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Aprikosen in Zucker getrocknet. Reife Aprikosen werden geschält, ausgesteint und in siedendes Wasser gelegt, bis sie sich weich anfühlen. Dann kocht man 1 Kilogramm Zucker mit etwas Wasser bis zum großen Flug (s. Zucker), wirft die Früchte hinein, läßt sie fünf- bis sechsmal damit aufwallen, gießt sie samt dem Zucker in eine Schüssel, bedeckt dieselbe mit Papier und einer Serviette und läßt sie so vierundzwanzig Stunden stehen. Nach Verlauf derselben legt man die Aprikosen auf ein Sieb, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, trocknet sie in der mäßig warmen Ofenröhre, drückt sie dann platt und bewahrt sie in Schachteln auf.

Arak oder **Arrack,** auch **Rack** genannt, franz. arac, engl. arrack, ist ein starkes geistiges Getränk von hellgelber Farbe, welches man in Ost- und Westindien aus dem Saft der Arekapalme, aus dem zuckerreichen Saft der Blüten von der

Cocospalme, den man Toddy nennt, aus Zucker-Melasse oder aus Reis mit Palmensaft bereitet. Der Arak von Goa und der aus Batavia sind die vorzüglichsten Sorten von sehr feinem Geruch und Geschmack. Die Fabrikation geschieht meist in sehr einfachen, unvollkommenen Apparaten und am ausgedehntesten auf Java; die beste Sorte heißt dort Kiji, die zweite Taupo und die geringste Sichow. Er wird vielfach verfälscht und durch Zusatz von Reis zu Spiritus künstlich hergestellt; man verwendet ihn zur Bereitung von Punsch und als Zuthat zu Saucen und leichten Mehlspeisen.

Arak-Auflauf. Man mengt 40 Gramm Mehl, 1/4 Liter Rahm, 50 Gramm Zucker, 70 Gramm Butter zu einem Brei, den man in einem Kasserol über dem Feuer umrührt, bis er sich ablöst; dann läßt man ihn erkalten, fügt sechs Eidotter, das Abgeriebene von einer Citrone und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, bäckt den Auflauf in einer Form drei Viertelstunden lang, begießt ihn beim Anrichten mit Arak und zündet denselben an.

Arak-Crème. Zwölf Eidotter rührt man mit 375 Gramm Zucker zu Schaum, fügt 1/4 Liter Rahm hinzu, läßt dies unter beständigem Schlagen zum Kochen kommen, vermischt es mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, 1/4 Liter Arak und nach dem völligen Erkalten mit 1/2 Liter geschlagenem Rahmschaum, thut alles in eine Form und stellt dieselbe auf Eis.

Arak-Gelée. In eine Terrine gießt man eine Flasche guten Weißwein, thut 375 Gramm Hutzucker, die Schale einer und den Saft von zwei Citronen und eine reichliche Obertasse voll Arak hinzu, läßt dies wohlverdeckt zwei Stunden stehen, seiht es durch, vermischt es mit einer Stange aufgelöstem Agar-Agar oder mit 30 Gramm in warmem Wein aufgelöster Hausenblase, gießt das Ganze in eine mit Mandelöl bestrichene Form und setzt es auf Eis.

Arak-Pudding. 150 Gramm Zucker rührt man mit acht Eidottern zu Schaum, mischt 100 Gramm feines Mehl, ein Weinglas voll Arak und den Schnee der acht Eiweiße dazu, füllt dies in eine butterbestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding eine halbe Stunde lang und serviert ihn mit einer Arak-Sauce.

Arak-Punsch. Auf 375 Gramm Zucker reibt man die Schale von 3—4 Citronen ab, zerschlägt den Zucker, löst ihn in 1 Liter heißem, ziemlich starkem Theeaufguß auf, preßt den Saft von 5—6 Citronen hinein und gießt 1/2 Liter feinen Arak zu. — Eine andere, und zwar amerikanische Methode zur Bereitung von Arak-Punsch ist folgende: Man schneidet sechs ungeschälte Citronen in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne beseitigt, legt die Scheiben sechs Stunden in 1 Liter Batavia-Arak und nimmt dieselben dann behutsam mit einer Gabel heraus, ohne sie auszudrücken. Hierauf löst man 1/2 Kilogramm Zucker in 1 1/2 Liter kochendem Wasser auf, schüttet den Arak hinzu, läßt das Getränk auskühlen und reicht es in kleinen Gläsern.

Arak-Sauce. In 1/4 Liter kaltes Wasser quirlt man einen Kochlöffel voll Mehl, fügt 1/2 Liter Weißwein, 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein nußgroßes Stück Butter hinzu, läßt die Sauce unter fortwährendem Rühren ein paarmal aufkochen, nimmt sie vom Feuer und gießt ein Weinglas voll Arak hinein.

Arak-Schaum. Ein Liter sauren Rahm vermischt man mit einer Obertasse voll Arak und 120 Gramm Zucker, schlägt es zu Schaum und serviert es in Gläsern.

Arancini. Getrocknete oder frische Apfelsinenschalen (die ganze, dicke Schale mitsamt dem weißen Futter) werden mit Wasser und etwas Pottasche in einem Kesselchen oder Kasserol eine Viertelstunde lang weichgekocht, dann in kaltes Wasser geworfen und mit einem Ausstecher runde Plätzchen daraus gestochen, die man abermals in kaltes Wasser legt, worauf man sie mit den Fingern gut ausdrückt und in geläuterten Zuckersirup wirft, zwei Stunden darin stehen läßt und dann mit dem Zucker noch eine halbe Stunde siedet. Zuletzt trocknet man sie auf mit Zucker bestreuten Blechen im mäßig warmen Ofen.

Arbuse, s. v. w. Wassermelone.

Arkas, russischer. Man mischt 3/8 Liter saure Milch, 1/4 Liter dicken sauren Rahm und acht frische Eier sehr gut durch einander, gießt 2 Liter frische süße Milch hinzu, mengt eine gute Prise Salz und 170 Gramm gewaschene und abgetrocknete Rosinen darunter, kocht alles unter beständigem Umrühren einmal auf, schüttet die geronnene Masse in eine Serviette, bindet letztere zusammen, hängt sie über einer daruntergestellten Schüssel auf, mischt nach dem Ablaufen der Molken 64 Gramm gestoßenen Zucker hinzu und läßt die Masse im Keller erkalten. Man reicht den Arkas im Sommer als Abendbrot oder Imbiß und serviert ihn auf einer Schüssel, mit Rahmschaum bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Arlequino nennt man in verschiedenen Farben buntgefärbtes Eis, welches man bereitet, indem man 250 Gramm Zucker mit einer Schote Vanille und 200 Gramm Makronen im Mörser stößt, und mit 1 Liter steifgeschlagenem Rahm und einem Liqueurglas voll Maraschino vermischt, einen Teil dieser Masse weiß läßt, einen zweiten mit Kermessaft rot, einen dritten mit Safran gelb und einen vierten mit Chocolade braun färbt und dies löffelweise in den Farben abwechselnd in die Gefrierbüchse füllt.

Armagnac, eine Art Franzbranntwein.

Arme-Leute-Sauce oder **Sauce à la pauvre homme.** In 80 Gramm Butter röstet man einen Eßlöffel voll Mehl, zwei Löffel voll geriebene Semmel und ebensoviel Schwarzbrot, gießt eine Tasse voll Fleischbrühe und ein Glas Weißwein dazu, würzt dies mit Citronenschale, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, kocht die Sauce eine halbe Stunde und giebt sie zu gebratenem Fleisch, gebackenem Kalbfleisch und dergl.

Arme Ritter. Von Franzbrötchen, Milchbrot oder Einback schneidet man fingerstarke Scheiben, legt dieselben nebeneinander auf eine große Schüssel und übergießt sie mehrmals nach einander mit Milch, die man mit einem ganzen Ei und etwas Zucker gequirlt hat, so daß die Scheiben weich werden ohne zu zerfallen. Hierauf wendet man die Weißbrotscheiben in zerrührtem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter schön hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimt und serviert sie mit einer Obst- oder Weinsauce. Noch schmackhafter werden die armen Ritter, wenn man sie, nachdem sie in Milch aufgeweicht sind, in einen Ausbacketeig taucht, den man aus $^1/_2$ Liter Milch, vier bis sechs Eiern, zwei Eßlöffeln Mehl und etwas Zucker, Zimt und gestoßener Vanille zusammengequirlt hat, danach in ein Kasserol mit siedender Schmelzbutter wirft, wo man sie auf beiden Seiten gelbbraun backen läßt und dann wie die obigen aufträgt. Will man sie zur Garnierung von Gemüsen verwenden, wie z. B. um Blumenkohl, Rosenkohl, Schotengemüse, so schneidet man die Semmelscheiben ziemlich klein, rund oder viereckig, aber von gleicher Größe zu, weicht sie in Milch, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie in Butter, bestreut sie aber nicht mit Zucker.

Arrak, s. Arak.

Arracacha oder Arakatscha, eine neue Gemüseart, die zu den Doldengewächsen gehört wie die Möhre und Pastinake. Die weiße, gelbe, bisweilen auch purpurrot gefärbte Wurzel ähnelt im Geschmack der Kartoffel, wird auch nach Art derselben zubereitet und soll viel Nährkraft besitzen.

Arrowroot, Arrow-root oder Pfeilwurzelmehl, westindischer Salep, ist das Stärkemehl aus der indischen Pfeilwurzel (Maranta arundinacea) und wird von den Bermudas und von Kalkutta aus in den Handel gebracht. Man bereitet es, indem man die Wurzeln der Marantapflanze, nachdem dieselbe abgeblüht hat und die Blätter welk geworden, ausgräbt, reinigt, abschält und auf großen Reibeisen zerreibt, worauf man sie mit Wasser übergießt und verrührt. Dann wird dieser Brei durch Leinwand geseiht und das Satzmehl durch nochmaliges Auswaschen gereinigt, so daß man zuletzt ein schneeweißes, geruch- und geschmackloses Pulver gewinnt, welches der Weizen- und Kartoffelstärke ähnlich, aber feiner ist und leicht in Wasser zergeht; in kochendes Wasser gerührt, bildet es nur einen zarten Schleim, aber keinen Kleister. Das Arrowroot gilt als besonders nahrhaft und leichtverdaulich und wird daher, namentlich in England, sehr viel in der Küche für Kinder und Kranke verwendet, allein man bekommt es in den seltensten Fällen unverfälscht, da es schon in Ost- und Westindien mit verschiedenartigem anderen Stärkemehl aus Mais, Cassaven- und Bananenmehl vermischt wird.

Arrowroot-Biscuit. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach mit drei ganzen Eiern, 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker und 80 Gramm Arrowroot vermengt, worauf man den Teig in kleinen Blechformen oder in Form von thalergroßen Plätzchen auf einem butterbestrichenen Papier eine Viertelstunde lang bäckt.

Arrowroot-Blancmanger. Sechzig Gramm Arrowroot werden in eine Obertasse voll kaltes Wasser gerührt, dann kocht man $^3/_4$ Liter Milch einige Minuten lang mit der Schale einer Citrone und 50 Gramm Zucker, gießt sie durch ein Sieb zu dem Arrowroot und läßt die Masse dann über dem Feuer einige Minuten lang aufquellen, wobei man fleißig umrührt. Hierauf spült man eine Form mit kalter Milch aus, gießt das Blancmanger nebst einem kleinen Glase Rum oder Arak hinein und läßt es auskühlen, wonach man die Form stürzt und das Blancmanger mit Obstmarmelade oder Gelée verziert.

Arrowroot-Gelée. Die Schale einer Citrone und einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker läßt man vier Stunden lang in einer Obertasse voll Wasser ziehen, gießt das Wasser dann durch und verrührt es mit drei Eßlöffeln voll Arrowroot, dem Saft von drei Citronen und einem Eßlöffel voll Arak nebst einigen Tropfen Mandel- oder Vanilleessenz, gießt das Ganze in ein Kasserol und rührt es über dem Feuer, bis es gehörig verdickt ist, worauf man es in einer Form erkalten läßt oder in Gläsern serviert.

Arrowroot-Pudding. Einen Eßlöffel voll Arrowroot quirlt man in $^1/_4$ Liter Milch, fügt die Schale einer halben Citrone hinzu und rührt es über mäßigem Feuer, bis es kocht, dann thut man ein Glas Weißwein, 60 Gramm Zucker, vier Eidotter, einen Theelöffel voll Orangenblütenwasser und den Schnee der vier Eiweiße dazu, bestreicht eine Form mit Butter, legt auf den Boden eingemachte oder getrocknete Kirschen, gießt die Masse hinein und kocht den Pudding eine halbe Stunde in heißem Wasser, wobei man auf den Deckel der Form glühende Kohlen legt; dann giebt man ihn mit einer Weinsauce zu Tisch.

Arrowroot-Sauce. Man quirlt einen Eßlöffel voll Arrowroot erst in kaltes Wasser und gießt dann $^1/_2$ Liter kochendes Wasser dazu, läßt dies unter beständigem Umrühren mit etwas Citronenschale, einem Eßlöffel voll Zucker und einem Glase Sherry oder feinem Brandy eine Viertelstunde lang kochen und giebt die Sauce zu irgend einem beliebigen Pudding.

Arrowroot-Suppe. Ein Liter Wasser mit einer halben Stange Zimt und 200 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben, wird zum Kochen gebracht, dann gießt man eine Flasche Weißwein hinzu, sowie vier Eßlöffel voll Arrowroot, die man vorher in etwas kaltem Wasser glatt gerührt hat, läßt dies einige Minuten langsam kochen und serviert die Suppe.

Artichaut, Artischocke. **Fonds d'artichaut,** Artischockenböden.

Artischocke, franz. artichaut, engl. artichoke, lat. Cynara scolynus, ist ein Distelgewächs mit

aufrechtem, starkem, nach oben zu ästigem Stengel, der bis 1 Meter hoch wird, weichen, blaßgrünen, auf der Unterseite weißlichen, haarigen Blättern und großen Blütenköpfen mit blaßblauen oder rötlichvioletten Blüten, deren fleischiger Fruchtboden von bitterlichsüßem Geschmack als Gemüse oder Salat zubereitet wird. Im südlichen Europa wächst die Artischocke wild und ist namentlich in Italien ein allgemein beliebtes Volksgericht; die in Frankreich, England und Deutschland in Gärten kultivierten Artischocken sind jedoch weit größer, zarter und saftiger und man unterscheidet mehrere verschiedene Arten, von denen die grüne, glatte, französische, welche bis 12 Centimeter im Durchmesser hat, und die rote englische Kugel-Artischocke die geschätztesten sind. Die stachelige Artischocke ist viel kleiner und wird meistens zum Einmachen verwendet; die spanische kennt man mehr unter dem Namen Cardone (s. d.). Zur Kultur der Artischocken wird ein fetter, lockerer, tief umgegrabener und reichlich gedüngter Boden erfordert; die Vermehrung geschieht durch Seitensprossen und durch Samen; man setzt die Pflanzen auf die tief rajolten, gut gedüngten Beete, gewöhnlich je drei Pflanzen ganz nahe bei einander in Entfernungen von 80 Centimeter bis 1 Meter. Der Boden muß häufig begossen und aufgelockert werden und bei guter Pflege bringen die Pflanzen oft schon im ersten, sicher aber im zweiten Jahre Köpfe. Im Herbst schneidet man die Pflanzen 30 Centimeter über der Erde ab, behäufelt sie stark mit Erde und bedeckt sie bei stärkerer Kälte mit Mist, den man im Frühjahr wieder entfernt. Die Artischocken sind ein gesundes, leicht verdauliches, aber wenig nahrhaftes Gemüse; wenn man sie zum Kochen vorbereitet, schneidet man den Stiel und die Spitzen der Schuppen ab, putzt die inwendigen weißen Fasern sauber heraus, zerschneidet den Boden in zwei Teile und läßt sie eine Stunde in gesalzenem Wasser kochen, oder falls sie zu Ragout u. dergl. verwendet werden sollen, kocht man sie nur einigemal auf und legt sie dann eine Weile in kaltes Wasser.

Artischocken, abgeschmelzt. Nachdem dieselben geputzt und mit kochendem Wasser gebrüht sind, kocht man sie $1\frac{1}{2}$ Stunden lang in einem Kasserol mit Wasser, einem halben Löffel voll Salz, einem nußgroßen Stück Butter und dem Saft einer Citrone. Läßt sich eins der Kelchblätter leicht herausziehen, so sind sie genügend weich, man nimmt sie heraus, arrangiert sie auf einer Schüssel und übergießt sie mit siedender Butter oder nach italienischer Weise mit siedendem Olivenöl.

Artischocken à la barigoule. Hierzu werden nicht zu große, zarte Artischocken gewählt, sauber geputzt und blanchiert; inzwischen reibt man etwas altbackene Weißbrotkrume, vermischt dieselbe mit feingehackter Petersilie und ein wenig gehacktem Knoblauch, sowie Pfeffer und Salz, schiebt die Blätter oder Schuppen der Artischocken behutsam bei Seite und streicht überall etwas von dem Gemisch dazwischen. Nun bedeckt man den Boden eines großen Kasserols mit kleingeschnittenem Wurzelwerk, ordnet die Artischocken mit dem Boden nach unten dicht nebeneinander darauf, übergießt sie mit reichlichem Olivenöl und etwas Weißwein, deckt das Kasserol zu und dämpft die Artischocken bei ganz gelindem Feuer langsam weich. Beim Aufgeben legt man sie auf eine Schüssel, seiht die Brühe durch, entfettet sie teilweise, legiert sie mit einigen Eidottern und gießt sie über die Artischocken, welche, auf diese Art zubereitet, in Südfrankreich und Spanien ein sehr beliebtes Gericht bilden.

Artischocken au blanc. Man formt die Artischockenböden hübsch rund, blanchiert sie in kochendem Salzwasser und legt sie in kaltes Wasser. Hierauf schneidet man 250 Gramm Speck und 125 Gramm Rindsfett in große Würfel, fügt 70 Gramm Butter, etwas Salz, eine halbe, in Scheiben zerschnittene Citrone und 1 Liter Wasser hinzu, läßt dies eine halbe Stunde langsam kochen, legt die Artischocken hinein, kocht sie völlig weich, nimmt sie heraus und giebt sie mit einer spanischen Sauce (s. d.) auf.

Artischocken à la crème. Wenn die Artischocken in Salzwasser ziemlich weich gekocht sind, thut man 150 Gramm Butter in ein Kasserol, läßt sie schmelzen, fügt $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, zwei Zwiebeln und ein Bündelchen Petersilie hinzu, kocht die Artischocken darin mehrmals auf, legiert die Sauce mit zwei Eidottern und würzt sie mit Cayennepfeffer.

Artischocken einzumachen. Nachdem man die Artischockenböden von außen glatt abgeschält, brüht man sie mehrmals mit kochendem Wasser, bis sich auch die inwendigen Blätter und Fasern herausputzen lassen, dämpft sie mit Wasser, Citronensaft und Salz eine halbe Stunde lang, legt sie in Blechbüchsen, gießt die Brühe darüber, verlötet die Büchsen und kocht sie zwei Stunden im bain marie. Die so eingemachten Artischocken werden beim Gebrauch mit Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz nochmals eine Weile gedünstet und mit holländischer Sauce serviert.

Artischocken, gebackene. Die Artischockenböden werden blanchiert, geputzt und in fingerdicke Streifen geschnitten, eine halbe Stunde in Essig, Öl, Salz und Pfeffer gelegt oder eine Viertelstunde in einer solchen Marinade gedünstet. Inzwischen bereitet man einen Backteig aus drei bis vier Löffeln Mehl, die man auf ein Brett schüttet und in deren Mitte man ein Loch macht, worein zwei Eidotter, ein Löffel Provenceröl, zwei Löffel Franzbranntwein und etwas Salz gethan werden. Man rührt diesen Teig gut um, indem man nach und nach etwas Wasser und zuletzt den steifen Schnee der zwei Eiweiße hinzufügt. Dann taucht man die Artischocken hinein und bäckt sie in Schmalz oder heißem Oel oder auch in zerlassenem Speck schön hellbraun, läßt sie auf einem Tuch oder Papier abfetten und serviert sie, mit gebackener Petersilie und Citronenvierteln garniert. Anstatt des Eintauchens in den Backteig kann man die Artischocken auch bloß in zerquirltem Ei und geriebener Semmel wenden und dann backen.

Artischocken, gefüllte. Die sauber geputzten Artischocken kocht man in Wasser mit Salz und Citronensaft ziemlich weich, läßt sie in kaltem Wasser auskühlen und füllt sie entweder mit einer Krebs- oder Geflügelfarce und feinen Kräutern oder mit feingeschnittenem Speck, Champignons, Petersilie und Chalotten, bindet die Blätter kreuzweis darüber zusammen, legt die Böden in ein ziemlich flaches, mit Schinken- und Kalbfleisch-Scheiben belegtes Kasserol dicht neben einander, fügt einige Zwiebelscheiben, ein Bündelchen Petersilie, etwas starke Fleischbrühe und ein Glas Madeira hinzu, deckt oben darüber Speckscheiben und ein mit Butter bestrichenes Papier und dünstet sie unter häufigem Begießen eine halbe bis drei Viertelstunden, richtet sie ohne die Fleischscheiben auf einer Schüssel an, entfettet die Sauce und verdickt dieselbe mit einem Eidotter oder etwas Mehl.

Artischocken à la Hollandaise. Die zurechtgeputzten Artischockenböden legt man eine Stunde lang in kaltes, mit Citronensaft gesäuertes Wasser, kocht sie dann in Salzwasser mit Citronensaft weich, hebt die inneren Blätter nebst den Fasern vorsichtig mit einem kleinen Löffel heraus und serviert sie mit einer holländischen Sauce (s. d.).

Artischocken à la poivrade. Junge Artischocken zerschneidet man in vier Teile und legt sie eine Stunde lang in kaltes, mit Essig gesäuertes Wasser; größere und ältere kocht man in Salzwasser weich, worauf man sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer oder einer Mayonnaisen-Sauce zu Tisch giebt.

Artischocken-Purée. Man blanchiert die Artischocken so weich, daß sich alle äußeren und inneren Blätter und Fasern entfernen lassen, und kocht sie dann in Wasser mit Salz, einem nußgroßen Stück Butter, einem Löffel Mehl und dem Saft einer Citrone so lange, bis sie sich zwischen den Fingern zerdrücken lassen, schneidet sie in Stücke, legt dieselben in ein Kasserol, fügt etliche Löffel voll Béchamel-Sauce (s. d.) hinzu, läßt das Ganze verkochen, streicht es durch ein Sieb und schwenkt das Purée vor dem Anrichten mit etwas Butter und Rahm noch einige Minuten über dem Feuer.

Artischocken-Salat. Man putzt junge Artischocken, blanchiert sie mehrmals in kochendem Wasser, legt sie dann in kaltes, schneidet sie nach dem Abtropfen in vier Teile und macht sie mit Öl, Salz, Essig und Pfeffer an oder vermischt sie mit einer Salatsauce, die man bereitet, indem man ein hartgekochtes Eidotter mit Salz, Pfeffer, einigen Löffeln Olivenöl, einer feingehackten Chalotte und einigen Löffeln Weinessig verrührt.

Artischocken-Sauce, englische. $^1/_2$ Kilogramm schöne, junge Artischocken werden blanchiert, geputzt und dann in Salzwasser so lange gekocht, bis sie sich durch ein Sieb streichen lassen; hierauf zerläßt man 80 Gramm frische Butter und rührt einen knappen Eßlöffel Mehl hinein, gießt nach und nach $^1/_2$ Liter Rahm oder gute Milch hinzu, läßt dies mit dem Artischockenbrei und einem halben Theelöffel voll Salz 20 Minuten lang verkochen, würzt die Sauce mit ein wenig Cayennepfeffer und giebt sie zu gekochtem Hammel-, Kalb- oder Lammfleisch oder zu gekochtem Geflügel.

Artischocken à la truche, s. v. w. in Öl gedämpfte Artischocken.

Artischocken auf türkische Art. Die gutgeputzten Artischockenböden werden in siedendem Wasser mehrmals aufgekocht, abgegossen, in zwei oder mehr Teile zerschnitten und in ein Kasserol gelegt, wo man sie mit Wasser und Tomaten-Saft oder Fleischbrühe und Tomaten-Saft übergießt, eine Prise Salz und einige, in Scheiben geschnittene und in Butter oder Olivenöl hellbraun geröstete Zwiebeln und 6—8 walnußgroße, in Butter braun gebackene Stücke Hammelfleisch hinzufügt und das Gericht wohl zugedeckt über gelindem Kohlenfeuer dünsten läßt, bis alle Brühe eingekocht ist.

Asado, spanisches. Ein Huhn oder etliche Tauben läßt man eine halbe Stunde mit Wasser und Salz kochen, schäumt die Brühe gut, fügt dann eine Knoblauchzehe, einige Schinkenscheiben, etwas gepulverten Piment und Safran hinzu; wenn das Geflügel weich ist, nimmt man es heraus, läßt die Brühe einkochen, verdickt sie mit etwas Mehl oder Eidotter und giebt sie zu dem Fleisch.

Asch. Ein beliebtes mitteldeutsches Volksgericht, welches man folgendermaßen bereitet. Man streicht eine irdene Bratpfanne dick mit Butter aus, legt eine Schicht dünner Semmelscheiben hinein, die man mit Butterklümpchen belegt und mit Zucker und Zimmt bestreut. Hierauf quirlt man in 1 Liter Milch $^1/_2$ Liter Mehl, sechs Eier, etwas Salz, verrührt dies gut und gießt es über die Semmelscheiben, thut Sauerkirschen, ausgekernte Pflaumen, Apfelscheiben oder beliebiges gebackenes Obst hinein, je nach der Jahreszeit, legt abermals eine Schicht Semmelscheiben darauf, auf die man Butterklümpchen pflückt und Zucker und Zimt streut, übergießt das Ganze mit $^1/_2$ Liter Rahm, in den man vier Eier gequirlt, bäckt dies reichlich zwei Stunden lang in einer mäßig heißen Röhre, bestreut es mit Zucker und Zimt und giebt es zu Tisch. Thut man kein Obst hinein, so ißt man gekochtes Obst oder grünen Salat dazu.

Aschkuchen, s. Napfkuchen.

Asperges, Spargel. **Asperges en branches,** s. v. w. Stangenspargel; Pointes d'asperges = Spargelspitzen.

Aspic, Aspik oder Fleisch-Gelée nennt man säuerliches Fleisch-Gelée oder auch ein kaltes Gericht von Fleisch, Geflügel, Wild oder Fisch nebst verschiedenartigen Gewürzen und Verzierungen von harten Eiern, Pfeffergurken, Krebsschwänzen, roten Rüben u. dergl., welches in einer Form hergestellt und mit durchsichtiger Gallerte oder saurem Gelée überzogen ist. Dieses Fleischgelée bereitet man, indem man zu einer Schüssel Aspic drei Kalbsfüße zerspaltet und mit 750 Gramm magerem Rindfleisch vier Stunden lang auf raschem Feuer kochen läßt, worauf man die eingekochte Brühe

durchseiht und die Kalbsfüße mit $^1/_2$ Liter Wasser abermals eine Stunde kocht. Beide Brühen stellt man über Nacht kalt, nimmt am folgenden Tage das Fett ab, gießt sie zusammen in ein Kasserol, fügt eine Obertasse voll brauner Braten-Jus, ebensoviel Estragon-Essig, einige Lorbeerblätter, die Schale einer halben Citrone, etwas Wurzelwerk, eine Zwiebel, zwei Chalotten, einige Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und kocht dies eine Viertelstunde bei starkem Feuer, quirlt inzwischen in einem Topf drei Eiweiße mit einer Prise Salz und einer halben Tasse Wasser, gießt die kochende Fleischbrühe durch ein Sieb unter fortwährendem Umrühren hinzu, setzt dies wohl zugedeckt wieder in den Ofen und läßt es eine Weile langsam kochen, damit sich das Gelée klärt, worauf man dasselbe durch ein Tuch seiht und in einem Stein- oder Porzellangefäß aufbewahrt, bis man es gebraucht. Man bereitet dieses Gelée meist kurz vor der Benutzung, da es sich nur kurze Zeit aufheben läßt. Zu bemerken ist noch, daß jedes Aspic nur für einen völlig taktfesten Magen paßt, da es sehr schwer verdaulich ist. Man nimmt auch sehr oft etwas aufgelöste Gelatine zur Bereitung des Aspic und braucht in diesem Falle weniger Kalbsfüße; nachdem dieselben vier bis fünf Stunden gekocht haben, etwas Fleischextrakt hinzugefügt und die Brühe durchgegossen ist, vermischt man sie mit 30 Gramm Gelatine, die man aufgelöst und eine halbe Stunde in $^1/_2$ Liter Wasser gekocht, worauf man Beides zusammen durch ein Tuch seiht. Bloß von Kalbsfüßen schmeckt das Aspic jedoch feiner.

Aspic von Aal, s. Aal in Aspic.

Aspic à la financière. Man verwendet hierzu gedämpfte Gänseleber, die man in Schnitten schneidet, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämme, Hahnennieren und hartgekochte, zerschnittene Eier. Eine glatte, runde Form füllt man in der Höhe von $^1/_2$ Centimeter mit dem Gelée, dessen Bereitung oben angegeben worden; nachdem dasselbe auf Eis starr geworden, legt man Trüffeln und gekochte Eierscheiben darauf, auf diese Schnitten von Gänseleber mit ihrer eingedickten Sauce, dann Champignons, Hahnenkämme, die man mit der Spitze nach unten placiert, Hahnennieren und so fort, zwischen jede Schicht wieder eine Schicht Gelée, bis die Form gefüllt ist, dann deckt man einen flachen Deckel darauf, stellt die Form auf Eis, legt auch Eis auf den Deckel und stürzt sie nach zwei Stunden auf eine Schüssel, die man rings mit gehacktem Gelée verziert.

Aspic von Fischen. In eine ovale Form gießt man helles Gelée (ohne Bratenjus gemacht, an deren Stelle man etwas Fischbrühe dazu thut), legt nach dem Starrwerden desselben ausgestochene Trüffelscheiben, Krebsschwänzchen, hartgekochte Eierscheiben, Kapern und Petersilienblätter darauf, übergießt dies wieder mit Gelée, läßt es auf Eis stocken, dann thut man kleine, blaugesottene Forellen oder einzelne Stücke von größeren Fischen, aus den Gräten gelöst, darauf, doch so, daß der Fisch nicht den Rand der Form berührt, hierauf abermals eine Schicht Gelée und, falls die Form hoch genug ist, noch eine Lage Fisch und Gelée, stellt die Form auf Eis, stürzt sie später und verziert die Schüssel mit dunkelgefärbtem Aspic.

Aspic, Formen des. Am besten eignen sich hierzu glatte runde oder ovale, auch solche, die in Form einer Blume in runden Bogen ausgeschnitten sind, während die gerieften, melonenartigen und ähnlichen Formen zu den Fleisch-Aspics weniger gut verwendbar sind. Jedes Aspic wird am schönsten, wenn man beim Eingießen die Form in gestoßenes Eis stellt und die untere Lage nicht ganz fest werden läßt, bevor man die nächste darauflegt und mit Gelée übergießt, da sich in diesem Falle leicht die beiden Schichten von einander ablösen. Jede Form darf nicht weiter als bis 2 Centimeter vom Rande gefüllt werden, da eine zu hoch heraufgehende Füllung ein totales Mißlingen des Aspic zur Folge haben kann. Eine Hauptsache ist dann noch, daß man die Form lange genug in Eis stehen läßt, also mindestens zwei Stunden, sonst riskiert man, daß das Gelée nicht fest genug ist und nicht glatt und klar, sondern körnig und unansehnlich wird.

Aspic von Gänseleber. Man spickt eine große Gänseleber mit Trüffeln und dämpft sie zwischen Speckscheiben weich, läßt sie auskühlen, schneidet sie in Stücke und legt sie kranzartig mit Trüffelscheiben wechselnd in eine kleinere Form schichtweise mit Fleischgelée ein. Ebenso kann man sie sehr weich dämpfen, dann stoßen und mit Geflügel-Purée von Wildente, Rebhuhn oder Fasan, auch kleingeschnittenem Fleisch von dergleichen gebratenem Geflügel nebst würflig geschnittener Pökelzunge und zerschnittenen Trüffeln vermischen und in kleine Formen füllen.

Aspic von Hasenbraten. Man belegt den Boden der Form, nachdem dieselbe mit Gelée übergossen, mit zusammengeringelten Sardellen, ausgezackten Citronenscheibchen, Trüffel- und Champignon-Scheiben und kleinen Pfeffergürkchen, dann kommt wieder eine Schicht Gelée, hierauf zierlich in ganz gleicher Form zugeschnittene Stückchen Hasenbraten, den man womöglich ganz frisch gebraten hat, und so fort, bis die Form genügend voll ist.

Aspic von Huhn, Kapaun oder **Rebhuhn** wird auf eben dieselbe Art bereitet wie das von Hasenbraten.

Aspic von Hummer. In eine ziemlich kleine, runde Form gießt man auf den Boden eine Schicht Gelée, legt Trüffel- und hartgekochte Eierscheiben darauf, dann auf die zweite Geléeschicht eine Lage von Hummerschwänzen, die man ausgebrochen, in zierliche Stücke zerschnitten und vorher eine Stunde lang in Citronensaft, Pfeffer und Salz mariniert hat, nebst ähnlich zugeschnittenen Stücken von grüner Kräuterbutter (s. d.), die man vorher auf Eis völlig steif werden ließ. Darauf kommt wieder eine Lage Gelée von 1 Centimeter Höhe, und dies setzt man fort, bis die Form voll genug ist.

Assiette ist die Bezeichnung für solche kleine hors-d'oeuvre und Zwischengerichte, deren Menge

den Inhalt eines Tellers nicht überschreitet, so giebt man z. B. Assietten mit Caviar, mit Radieschen, mit geräuchertem Lachs, mit Oliven u. s. w. Man spricht auch von einer Assiette Salat oder Compot, Confect oder Früchte.

Assiettes volantes nennt man in der Ausdrucksweise der höheren Kochkunst solche Gerichte, welche augenblicklich, wenn sie aus dem Ofen kommen, verzehrt werden müssen, damit sie nicht ihren Wohlgeschmack und ihr gutes Aussehen einbüßen, wie z. B. Soufflés, leichte, in Schmelzbutter gebackene Fleischspeisen oder süße Sachen, wie Beignets und dergleichen. Man darf dieselben nicht auf die Tafel stellen, sondern muß sie sofort um die Tafel reichen, deshalb führen sie obigen Namen.

Attachieren heißt Fleischscheiben, Wurzelwerk u. dergl. mit etwas untergelegtem Fett im eigenen Saft so kurz einzukochen, daß es braun anbrät, ohne anzubrennen.

Attelets, auch **Hâtelettes,** Benennung für kleine silberne Bratspießchen, auch Zierspießchen, an die man mehrere Stücke übereinander anspießt, wie bei Nieren, Fischfilets, Geflügellebern u. dergl. Auch zur Garnierung von großen Fleischstücken, Fischen u. s. w. benützt man etwas größere, oben in einem Ornament verlaufende Silberspieße mit Trüffeln, Hahnenkämmen, Krebsen, ausgeschnittenen Gemüsen, Oliven u. s. w.

Attereaux, eine Art Croquetten von gebratenen Austern, Kalbsmilch, Geflügel, Fisch oder Kalbsleber.

Attriaux. Eine Art kleiner Würste, die in Frankreich und der Schweiz sehr beliebt sind. Man schneidet eine Schweinsleber, die man in kochendem Wasser blanchiert hat, in kleine Würfel, salzt dieselben, würzt sie mit etwas Pfeffer und gestoßenen Nelken, vermischt sie mit in Milch geweichter Semmelkrume, etwas kleingeschnittenem Speck und etwas gewiegtem Schnittlauch und Zwiebeln, schneidet auch die Lunge in sehr kleine Würfel, breitet dann das Schweinsnetz aus und schneidet es in einzelne Stücke. Auf jedes derselben legt man einige Salbei- und Petersilienblätter, thut einen Löffel voll von der gehackten Lunge und einen oder zwei von der Leberfarce darauf, obenauf wieder einige Salbei- und Petersilienblätter, wickelt dies gut zusammen, damit die Fülle nirgends herauskommt, und bäckt dann die Attriaux auf beiden Seiten in einem Kasserol mit Butter.

Aubergine, s. v. w. Eierpflanze, s. d.

Auerhahn, franz. coq de bruyère, engl. mountain-cock, wood-cock, lat. Tetrao urogallus, und Auerhenne, franz. poule de bois, engl. mountain-hen, gehören zum Hochwild und leben in den Gebirgswäldern des nördlichen Europa; diejenigen, welche die höchsten Gebirge bewohnen, suchen im November niedriger gelegene Waldungen auf, wo sie bis zum März bleiben, während die in den niedrigeren Bergwäldern ihren Wohnplatz nicht verlassen. Das Männchen erreicht eine Länge von nahezu 1 Meter und wird 6—7 Kilogramm schwer, hat am Kopf schwarzblau gefärbte Federn, der Hals ist nach der Rückseite schwarz, vorn und über der Brust glänzend stahlblau; Rücken und Flügeldecken sind dunkelbraun, mit feinen grauen Punkten gesprenkelt, die Brust ist schwarz, mit einzelnen weißen Federn, durchschossen; die schwarzen Schwung- und die Steißfedern sind weiß gesprenkelt oder eingefaßt. Der Schnabel ist stark gekrümmt, in der Jugend blaßgelb, später schwarz, unter demselben an der Kehle befindet sich ein Federbart und ein gleicher Federbüschel ziert den Hinterkopf; die Augen sind von kahlen, warzigen Flecken umgeben und die Augenränder hochrot, die Beine stark befiedert und mit breiten Zehen versehen. Die Auerhenne ist kleiner als der Auerhahn, wiegt höchstens 4—4½ Kilogramm, hat keinen Federbart, die Brust, der Hals und Bauch sind rotbraun mit weißen und schwarzen Flecken, der Rücken ist schwarzbraun, mit rostfarbigen Wellenlinien. Sie nähren sich von Beeren, Baumknospen, Bucheckern, Tannennadeln, Eicheln und allerhand kleineren Insekten; die Jagdzeit ist für den Auerhahn zur Balzzeit im März und April, Auerhennen und junges Auerwild schießt man dagegen im Herbst und deren Fleisch gilt als ein vorzüglicher Leckerbissen, während das der alten Auerhähne zähe und trocken ist und erst durch längeres Beizen genießbar und schmackhaft wird.

Auerhahn, gebraten. Hierzu eignen sich, wie schon erwähnt, nur junge Auerhühner oder Auerhennen gut, will man jedoch einen älteren Hahn braten, so muß er, um das Fleisch etwas mürbe zu haben, acht bis vierzehn Tage in den Federn an einem kühlen, luftigen Orte aufgehängt oder auf Eis gelegt oder auch in einem wohlverschlossenen irdenen Topf so lange in die Erde eingegraben werden, dann rupft man ihn bis auf den Kopf, an dem man gewöhnlich die Federn sitzen läßt. Hierauf nimmt man ihn aus, sengt ihn ab, wäscht ihn mit Wasser und Salz aus und legt ihn noch vierundzwanzig Stunden in Essig oder halb Essig, halb Wein, dressiert ihn dann, umbindet ihn mit Speckplatten, reibt ihn inwendig mit Salz und Pfeffer ein, umbindet den Kopf mit Papier und einem feuchten Tuch, oder schneidet ihn ab, um ihn nach dem Braten mit einem Spießchen wieder am Halse zu befestigen, was man auch mit den Flügeln und Schweiffedern thut, um den seltenen Braten so eine kurze Zeit auf der Tafel zu präsentieren, bevor er zum Tranchieren weggetragen wird. In die Pfanne oder das große Kasserol, worin man das Tier brät, kommen 250 Gramm Butter, einige Speckscheiben, eine Zwiebel, eine Möhre, einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben und Wacholderbeeren; so läßt man ihn unter häufigem Begießen drei Stunden lang braten, richtet ihn auf der Schüssel an, entfettet die Sauce, kocht sie mit einem Glas Madeira auf und giebt sie mit dem Auerhahn zu Tisch. Eine Auerhenne oder

ein junger Auerhahn werden nicht vorher gebeizt, sondern nur etwa vier bis fünf Tage hängen gelassen; sie braten auch nur 1—1½ Stunden und bedürfen etwas weniger Butter.

Auerhahn, gedämpft. Nachdem derselbe abgelegen, gereinigt und zwölf bis vierundzwanzig Stunden gebeizt worden, legt man ihn in ein großes Kasserol auf eine Holzunterlage, gießt eine Flasche Rotwein, ein Weinglas voll Essig oder den Saft von zwei Citronen daran, legt mehrere Stücke Brotrinde, drei kleine Zwiebeln, einen Eßlöffel voll Wachholderbeeren, einige Lorbeerblätter, eine Möhre und etliche Thymianzweige hinzu, deckt das Kasserol fest zu, verklebt den Deckel mit einem Papierstreifen oder etwas Mehlkleister und läßt das Tier so drei Stunden lang bei langsamem Feuer dämpfen. Wenn es mürbe ist, richtet man es auf der Schüssel an, kocht die Sauce noch mit etwas Fleischbrühe auf und gießt sie durch ein Sieb.

Auerhahn, gefüllt. Nachdem der Auerhahn (von der Henne gilt dasselbe) gereinigt, abgesengt und ausgenommen, wird er auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer Farce aus 1½ Kilogramm gehacktem mageren Schweinefleisch, 1 Kilogramm Speck, ½ Kilogramm Pökelzunge, feingeschnittenen Chalotten, Petersilie, Thymian, Basilicum, Champignons, Trüffeln und dem nötigen Salz, alles wohl untermengt, gefüllt, gut zugenäht und mit Speckscheiben umbunden. So kann man ihn entweder braten oder in einer gutausgekochten Serviette einbinden und in einer Marinade weichkochen, die man aus zwei Flaschen Wein, 3 Liter Fleischbrühe, dem Saft und der Schale von einer Citrone, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürz herstellt, worauf der Auerhahn kalt gegessen wird. Zum Braten kann man ihn auch mit einer Farce von 1½ Kilogramm Kalbfleisch, 1 Kilogramm rohem Schinken, ½ Kilogramm Speck, fünf Eidottern, ½ Liter süßem Rahm, Pfeffer, Salz, geriebenem Weißbrot und dem Schnee der Eiweiße füllen.

Auerhahn in Gelée. Ein gut abgelegener, gerupfter und ausgenommener Auerhahn wird mit Speckstreifen, die man in Pfeffer, Salz und feinen Kräutern umgewendet, gespickt, zwei Tage in eine Marinade von Essig oder Wein mit Wurzelwerk, Chalotten und Gewürzen gelegt und dann in einem großen Gefäß mit dieser Marinade, zu der man noch eine Flasche Weißwein und 2 Liter Fleischbrühe gießt, nebst sechs gebrühten Kalbsfüßen und 1½ Kilogramm Rindfleisch langsam weichgekocht. Man läßt ihn darin auskühlen, legt ihn am folgenden Tage auf eine Schüssel oder in eine längliche Terrine, erwärmt die Brühe, seiht sie durch, entfettet sie, säuert sie mit Citronensaft, klärt sie mit Eiweiß und gießt sie über den Auerhahn, der so an einem kalten Orte bis zum Gebrauch hingestellt wird.

Auerhahn, mariniert. Der gerupfte, abgesengte und ausgenommene Auerhahn wird mit einem Tuch gut ausgewischt, dressiert und mit Speckstreifen gespickt, die in Pfeffer, Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, Thymian und gewiegter Petersilie umgewendet sind; dann reibt man ihn mit Salz ein, legt ihn in eine längliche Schüssel, begießt ihn mit einer Flasche Weißwein oder halb Essig, halb Wein, fügt den Saft von zwei Citronen, drei Zwiebeln, drei Chalotten, zwei in Scheiben geschnittene Möhren, ein Bündel Petersilie, etwas Thymian und Estragon, Lorbeerblätter, Nelken und Gewürzkörner hinzu und läßt dies unter täglichem Umwenden vier bis sechs Tage stehen, worauf man den Auerhahn samt der Marinade auf einer Unterlage von Speckscheiben in einem gut zugedeckten Kasserol drei Stunden lang dämpft, wobei er öfters begossen werden muß. Nachdem er herausgenommen, tranchiert und auf der Schüssel angerichtet worden ist, wird die Sauce durchgegossen, das Fett abgenommen, mit etwas Kraftbrühe eingekocht und über dem Auerhahn aufgegeben.

Auerhahn-Pastete. Der genügend abgelegene Auerhahn wird gerupft, gesengt, ausgenommen und ausgewaschen, dann löst man das Brust- und Keulenfleisch von den Knochen ab, schneidet es in zierliche, fingerlange Stücke, spickt dieselben mit Speck und feingeschnittenen Trüffeln, legt sie in ein tiefes Gefäß, übergießt sie mit Madeira und läßt sie vierundzwanzig Stunden so stehen, worauf man sie in Butter weichdämpft. Das übrige Fleisch wird zu einem feinen Brei zerhackt oder gemahlen und mit feingehacktem Kalb-, Rind- und Schweinefleisch (von jedem gleiche Teile, etwa 375 Gramm bis ½ Kilogramm) vermischt, während man die Knochen zerstampft und mit Butter und Fleischbrühe auskocht. Diese Farce vermischt man mit Salz, gehackten Trüffeln, Champignons, feinen Kräutern, Chalotten, etwas geriebenem Weißbrot, Citronenschale und fünf frischen sowie ebensoviel hartgekochten und zerdrückten Eidottern. Die Pastetenform streicht man mit Butter aus, belegt sie mit Speckscheiben, auf diese kommt eine Schicht gedämpfte Auerhahnstücke, dann eine Lage gehacktes Fleisch und so fort, bis die Form gefüllt ist. Über das Ganze gießt man durch ein Sieb die ausgekochte Brühe von den Knochen sowie eine Obertasse Wein, am besten Madeira, deckt einen Deckel von Butterteig auf die Pastete und bäckt sie eine Stunde lang bei mäßiger Hitze. Man kann diese Pastete kalt und warm auftragen; im letzteren Falle giebt man eine Madeirasauce dazu (s. d.).

Auerhahn, am Spieß gebraten. Hierzu eignen sich jedenfalls nur junge Auerhähne oder auch Auerhennen, die man wie gewöhnlich zurichtet, dicht mit Speckscheiben umbindet und unter fleißigem Begießen am Spieß brät, worauf man sie mit Brunnenkresse garniert, den Kopf und die Schwanzfedern mit kleinen Drahtspießchen befestigt und sie so aufträgt.

Aufbewahrung von Fleisch, Fett, Eiern, Fischen, Gemüse und Früchten. Da wir bei den meisten Artikeln auf die besten Konservierungs-

methoden zurückkommen werden, wollen wir uns hier nur auf einige allgemeine Anweisungen beschränken, von der Berücksichtigung der Vorschriften zum Einsalzen, Räuchern, Abbacken, Einkochen und Einmachen absehen und nur angeben, wie man obige Gegenstände so lange wie möglich in frischem Zustande aufbewahren kann. Bei Fleisch und Fischen ist dies am schwierigsten, da dieselben, namentlich im Sommer, rasch in Fäulnis übergehen. Das Fleisch erhält sich am wohlschmeckendsten, wenn man es an einem sehr kühlen, luftigen Ort am besten in einem Eiskeller, frei aufhängt, ohne daß es die Wand berührt, wo es auch in der heißesten Sommerzeit zwölf bis vierzehn Tage völlig frisch bleibt; liegend ist das Fleisch viel schneller dem Verderben ausgesetzt, indessen kann man es auch in Ermangelung eines Eiskellers in eine Eiskiste legen, wo es, mit Eis bedeckt, sich im Sommer acht Tage in gutem Zustande erhalten läßt. Hierbei wollen wir gleich bemerken, daß man Fleisch, wenn man es ohne Eis nur für einige Tage im Keller aufbewahren will, falls man dasselbe nicht aufhängt, nie auf ein Brett legen darf, sondern am besten auf eine Steingut- oder Porzellanschüssel, die öfters gereinigt werden muß, wenn man das Fleisch umwendet, was unerläßlich ist. Am längsten erhält sich jedes frische Fleisch, wenn man es in ein warmes Gelée eintaucht, das man aus den abgelösten Knochen, den sehnigen Teilen, dem Schweifstück, den Füßen 2c. bereitet, mit 1 Liter Wasser auf jedes $^1/_2$ Kilogramm zwölf Stunden lang kocht, abschäumt, entfettet, durchseiht, zu Sirupdicke eindampfen läßt, mit etwas arabischem Gummi, gestoßenem Zucker und Alkohol vermischt (1 Liter Alkohol auf je 25 Kilogramm der Flüssigkeit gerechnet), worauf man das Fleisch von allen Seiten hineintaucht, an die Luft hängt, am folgenden Tage abermals eintaucht und dann in einem luftdicht verschlossenen Gefäß nach Belieben ein Jahr und länger aufbewahren kann. Vierzehn Tage bis drei Wochen kann man Fleisch frisch erhalten, wenn man es in ein weißes Tuch oder in mehrfach übereinandergelegtes, mit Olivenöl getränktes weißes Papier schlägt, in einen Kasten legt, der an einem trockenen, kühlen Ort steht, und mit trockenem Sand überschüttet; auch in einem Kasten mit Kleie hält es sich eben so gut. Schon das Einschlagen von Fleisch in ein mit Molken angefeuchtetes Tuch schützt eine zeitlang vor Verderbnis, noch besser aber thut man, wenn man es in saure Milch legt, die bei feuchter Witterung jeden Tag, bei kühlem Wetter alle zwei bis drei Tage erneuert werden muß; ebenso empfiehlt man das Einlegen des Fleisches in starken Kaffee, den man zuvor zwei Tage an die Luft stellt, damit das Arom desselben sich verduftet und das Fleisch nicht danach schmeckt. Auch das Übergießen mit geschmolzenem Fett oder das Eintauchen in eine Mischung von Gips und Wasser oder flüssigem Leim schützt Fleisch längere Zeit vor dem Verderben, desgleichen bestreicht man es rings mit Salicylsäure oder hüllt es in ein mit dieser Säure getränktes Tuch.

Fett hält sich am längsten brauchbar, wenn man es zuvor gut mit Wasser auskocht, um alle gallertartigen Bestandteile daraus zu entfernen, worauf man es schmilzt, nach dem Auskühlen in Steintöpfe gießt, mit Blase zubindet und an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt.

Hühner werden trocken gerupft, ausgenommen und ohne sie zu waschen in einen Sack von weißem Musselin an einem kühlen Ort aufgehängt.

Fasanen und Wild werden in Federn und Fell aufgehängt und halten sich im Winter sehr gut 1 bis $1^1/_2$ Wochen. Abgezogenes und zerlegtes Wild legt man entweder in Milch oder in eine Marinade.

Fische, die bereits getötet sind, müssen eigentlich sofort zubereitet werden, wenn sie den ihnen eigentümlichen Wohlgeschmack behalten sollen; falls man sie aber nicht marinieren oder in Gelée setzen will, kann man sie einige Tage leidlich frisch erhalten, wenn man sie ausnimmt, in- und auswendig mit Salz einreibt, in ein Tuch wickelt, auf Steine legt und dicht mit Sand überdeckt. Noch besser ist das Verfahren, sie nach dem Ausnehmen mit braunem Zucker inwendig zu bestreuen und in wagerechter Lage zu erhalten, damit der Zucker gehörig das Fleisch durchdringt.

Eier, die zum Aufbewahren bestimmt sind, müssen in der kühleren Jahreszeit, März bis April oder Ende August und September, gelegt sein; man muß sie zuvor genau prüfen, ob sie frisch sind, indem man sie in kaltes Wasser legt, wobei die verdorbenen obenauf schwimmen, die guten auf den Boden der Schüssel sinken, dann trocknet man sie sorgsam ab und stellt sie in einen mit Löchern versehenen Eierständer, in dem man sie öfters umwenden und darauf sehen muß, daß bei Eintritt der Kälte dieser Eierständer sich an einem Orte befindet, wo die Eier nicht erfrieren können. Die vorzüglichste und leichteste Art, frische Eier aufzubewahren, besteht nach den neuesten Versuchen darin, daß man dieselben eine halbe Stunde in einer Lösung von Salicylsäure (auf 200 Gramm Wasser 1 Gramm Salicylsäure gerechnet) liegen läßt, abtrocknet und in dem Eierhalter aufstellt. Ebenso kann man sie in Kisten oder Fässer mit gesiebter Holzasche, Sand, Roggen, Hirse, Buchweizen oder Kleie aufstellen, so daß sie einander nirgends berühren; man kann sie auch mit einem Gipsbrei, mit Gummi arabicum oder mit Wasserglas überziehen, den Überzug trocknen lassen und sie dann einzeln in Papier verpackt in einer Kiste aufbewahren, oder sie in einen Napf legen und mit Wasser übergießen, welches man mit gelöschtem Kalk gesättigt hat. Sehr gut halten sich auch die Eier in getrocknetem Zustande, indem man die Dotter und Eiweiße in einer ziemlich flachen Schüssel gut durch einander rührt, etwas Salz dazu mischt und dies dann in der Wärmröhre des Kochofens zu einem Pulver trocknet, welches man in Glasflaschen aufbewahrt und beim Gebrauch in Wasser oder Milch auflöst.

Gemüse halten sich am längsten, wenn man sie mit den Wurzeln in Sandbeete einschlägt, die man im Keller anbringt. Kartoffeln schichtet man

in ein aufrecht stehendes Faß oder eine Kiste, die im Keller auf einer Unterlage von Steinen steht; Zwiebeln bewahre man nicht im Keller, sondern in einer beliebigen Bodenkammer auf, wo sie vor Frost geschützt ausgebreitet werden; Krauthäupter und Blumenkohl, bei welch letzterem man die Blätter über der Blume zusammenbindet, hängt man an den Wurzelstrünken an einer Leine auf dem Boden oder in einer Speisekammer auf. Rüben und Möhren schüttet man in Fässer auf eine Unterlage von Löschpapier, mit ebensolchen Papierlagen dazwischen. Aepfel und Birnen stellt man einzeln nebeneinander, mit dem Stiel nach oben, auf Bretter, so daß sie einander nicht berühren, auch kann man sie auf trockene Strohmatten breiten und mit solchen zudecken. Apfelsinen und Citronen wickelt man in Seidenpapier, dann stellt man im Keller mehrere zusammengebundene Reisigbesen auf und legt die Früchte in die ausgespreizten Besenzweige, wo sie sich lange frisch erhalten. Quitten legt man, nachdem die Schale rein abgewischt ist, auf trockenen Sand oder Haferspreu. Walnüsse läßt man in der grünen Schale und legt sie in angefeuchteten Sand, wo sie sich lange frisch erhalten. Weintrauben hängt man an einem trockenen, nicht der Kälte ausgesetzten Ort, in gehörigen Entfernungen von einander, an gezogenen Leinen oder Stangen mit Bindfaden auf, nachdem man oben, wo die Traube abgeschnitten ist, den Stiel mit einem Tropfen Wachs oder Siegellack beträufelt hat, doch müssen die Trauben völlig trocken und nicht zu überreif sein.

Aufgezogenes. Süddeutsche Benennung für gewöhnlichere Auflaufe, namentlich wenn dieselben unter einem mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel gebacken werden.

Aufjuck, Schweizer. Man verrührt fünf Eier mit ebensoviel gehäuften Eßlöffeln Mehl, etwas Salz und Zucker und $^1/_2$ Liter Milch, die man nach und nach zugießt, schüttet die Masse in eine butterbestrichene Form und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer, unter einem mit Kohlen belegten Deckel, eine Stunde backen.

Aufläufer sind eine Art Windbeutel, wie man sie in Ostpreußen und den russischen Ostseeprovinzen zu bereiten pflegt. Die gewöhnlichen stellt man her, indem man 200 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum rührt, acht Eidotter, 125 Gramm Zucker, etwas feingewiegte Citronenschale, $^3/_4$ Liter kaltes Wasser, 200—220 Gramm Weizenmehl und zuletzt den Schnee der acht Eiweiße dazumischt, in jede der kleinen halbrunden Formen eine Messerspitze voll Butter und, nachdem diese zergangen, einen Löffel voll von dem Teig legt und die Aufläufer langsam drei Viertelstunden lang backen läßt.

Aufläufer, gefüllte. Von obigem Teig oder dem zu den gegorenen Aufläufern legt man in die Form, nachdem die Butter zergangen, einen halben Eßlöffel voll, darauf einen Kaffeelöffel voll von einer beliebigen Fülle von Obstmarmelade, Eingemachtem, Pflaumenmus ꝛc., dann oben darauf wieder einen knappen Eßlöffel voll Teig und bäckt sie wie oben.

Aufläufer, gegorene. Man läßt 1 Liter frische Milch lauwarm werden, thut 30 Gramm Preßhefe oder einen Eßlöffel voll frische Hefe, 150 Gramm Weizenmehl, die feingewiegte Schale von einer halben Citrone, fünf Eier, 100 Gramm gewaschene Korinthen hinein, quirlt alles gut durch einander, gießt 125 Gramm geschmolzene, abgeklärte Butter dazu, vermengt die Masse gut und stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen, wonach sie wie die anderen gebacken werden.

Aufläufer von saurem Rahm. Sieben Eidotter werden mit 120 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, dann mischt man etwas feingewiegte Citronenschale, $^1/_2$ Liter sauren Rahm, fünf bis sechs Eßlöffel voll Mehl und den Schnee der sieben Eiweiße dazu und bäckt sie wie oben.

Aufläufer in die Suppe. 125 Gramm Butter wäscht man aus und legt sie in $^1/_4$ Liter Wasser, das man zum Kochen bringt; wenn es kocht, rührt man 200 Gramm feines Mehl hinein, bis sich der Teig ablöst. Dann läßt man ihn erkalten, fügt sieben Eier und etwas geriebene Muskatnuß dazu, rührt die Masse eine halbe Stunde, setzt nußgroße Häufchen davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie im Ofen gelbbraun, thut sie aber erst beim Aufgeben in die Suppe.

Auflauf. Eine Gattung sehr feiner und leichter Mehlspeisen, welche bei genau geregelter Ofenhitze in nicht zu tiefen Formen von Silber, Blech oder Porzellan oder auch in Papierkästchen gebacken werden und direkt aus dem Ofen auf den Tisch kommen müssen, da sie durch jedes, noch so kurze Stehenbleiben zusammenfallen und ihr schönes Aussehen wie ihren guten Geschmack verlieren würden. Man giebt sie deshalb auch stets in ihrer Form zu Tisch, die man durch eine in hübschen Falten darumgesteckte Serviette oder Umgeben mit einem durchbrochenen Papier- oder Silberrand verziert. Man setzt die Form mit dem Teig auf ein Blech, das man auf den Dreifuß stellt und bei zu großer Wärme des Ofens noch mit Sand bestreut, dann bäckt man den Auflauf bei gelinder Hitze meist drei Viertelstunden bis eine Stunde, je nach der Größe der Form; auch darf kein Topf oder Kasserol außerdem im Ofen stehen, da der Dampf jeder zu backenden Mehlspeise nachteilig ist. Die verschiedenen Auflaufe suche man unter ihren Hauptbestandteilen nach dem Register, wir geben hier nur einige wenige Arten an.

Auflauf, französischer. Auf 200 Gramm Zucker werden zwei Citronen abgerieben, der Zucker gestoßen und durchgesiebt, dann rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich 10—12 Eidotter, den Zucker und den Saft der beiden Citronen, 125 Gramm Kartoffelmehl und den steifen Schnee der Eiweiße dazu und bäckt den Auflauf eine Stunde lang bei mäßiger Hitze in einer butterbestrichenen Form.

Auflauf von Früchten nach englischer Art. Hierzu nimmt man frisches oder eingemachtes Obst von verschiedenen Sorten, bestreicht eine Form mit Butter, legt sie mit Biscuits aus, darauf kommt eine Schicht ausgesteinte frische, mit Zucker bestreute Kirschen, dann wieder eine Lage Biscuit, das man mit Rotwein oder Cognac anfeuchtet, dann eine Schicht frischer Himbeeren, wieder Biscuit und zuletzt eine Lage Erdbeeren, die man in der Mitte hoch aufschichtet und mit Biscuit bedeckt, worauf man das Ganze mit einer flüssigen Masse übergießt, die man bereitet, indem man 100 Gramm Zucker mit sechs ganzen Eiern zu Schaum rührt, etwas gestoßenen Zimt, gewiegte Citronenschale und $^1/_2$ Liter Wein oder ebensoviel Milch hinzufügt. Den obenauf mit Zucker und Zimt bestreuten Auflauf bäckt man eine halbe bis dreiviertel Stunden; man kann ihn auch aus halb durchgeschnittenen, ausgekernten Aprikosen, Pflaumen, Birnen oder Pfirsichen, Johannisbeeren, Brombeeren ꝛc. bereiten.

Auflauf, holländischer (Oppulieger). In $^1/_2$ Liter siedende Milch rührt man 100 Gramm feines Weizenmehl und 60 Gramm frische Butter, verkocht alles unter beständigem Umrühren zu einem Brei, der sich vom Gefäß ablöst, schüttet diesen in eine Schüssel, mischt 2—3 Eßlöffel gestoßenen Zucker, sechs Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den festen Schnee von sechs Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

Auflauf à la mode. Man setzt 1 Liter Milch mit 125 Gramm Butter und 125 Gramm zu Würfeln geschnittenem Milchbrot aufs Feuer, wo man es so lange umrührt, bis es sich vom Kasserol ablöst. Ist dieser Brei ausgekühlt, so vermischt man ihn mit vier ganzen Eiern, vier Eidottern, 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale von zwei Citronen abgerieben und den man dann gestoßen, 30 Gramm gestoßenen, bitteren Mandeln, einem Theelöffel voll gestoßenem Zimt, ebensoviel Kardamom und dem Schnee der vier Eiweiße, bäckt den Auflauf in einer butterbestrichenen Form eine Stunde und giebt ihn mit Zucker bestreut zu Tisch.

Auflauf, Nürnberger. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, vermischt diesen mit 125 Gramm gestoßenen süßen Mandeln, 10—12 Eidottern, einer halben Tasse dickem Rahm, 40 Gramm aufgelöster Hefe, $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl und 250 Gramm Zucker, dann füllt man diesen Teig in tiefe, mit Butter bestrichene Formen, läßt ihn aufgehen und bäckt die Auflaufe eine Stunde lang.

Auflauf, Wiener. 250 Gramm Butter rührt man zu Schaum und mengt nach und nach acht Eidotter, dann $^1/_2$ Liter süßen Rahm, vier Eßlöffel voll Weizenmehl, 100 Gramm Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben, 70 Gramm feingewiegte süße Mandeln und ein Stück Vanille, die man zugleich mit dem Zucker gestoßen hat, sowie den Schnee der acht Eiweiße dazu, worauf die Masse in der butterbestrichenen Form drei Viertelstunden gebacken wird.

Auflauf-Kuchen. Man macht einen nicht zu festen Teig aus 750 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, sieben Eiern, zwei Eßlöffeln voll Rum und etwas gestoßener Muskatblüte, rollt denselben zu Kuchen von beliebiger Größe aus, bestreicht sie mit Butter und bäckt sie im Backofen, wenn das Brot herausgenommen ist, etwa eine halbe Stunde, worauf man sie mit Zucker und Zimt bestreut.

Auflege- oder Aufstreich-Sauce. Ein halbes Liter weiße Coulis (s. d.) wird mit einem Löffel voll Geflügel-Essenz sehr kurz eingekocht, dann mit sechs Eidottern legiert, etwas Salz und der Saft einer Citrone hinzugefügt und die Sauce auf verschiedene Fleischgerichte, die aus dem Schmalz gebacken oder auf dem Rost gebraten werden, dick aufgestrichen, so daß sie das Fleisch ringsherum bedeckt.

Aufgeben, s. Anrichten.

Au four. Eigentlich soviel wie im Ofen überbacken, d. h. alle au four bereiteten Gerichte von Gemüsen, Fleisch, Fisch, Maccaroni und dergl. werden obenauf mit einer dicklichen Sauce überzogen, mit geriebenem Parmesankäse oder geriebener Semmel überstreut, mit Butter beträufelt und im Ofen bei mäßiger Oberhitze so gebacken, daß sie eine bräunliche Kruste bekommen.

Auftragen der Speisen. Dies geschieht in den vornehmen Häusern entweder nach französischer oder nach russischer Manier; die französische Methode besteht darin, die Speisen unzerlegt aufzutragen und sie dann zum Zerlegen wegzunehmen und auf einen Seitentisch zu stellen, wo der Vorschneider oder Haushofmeister dies zu besorgen hat. Die russische Art, welche neuerdings viel allgemeiner verbreitet ist, schreibt vor, sämtliche Gerichte gleich in der Küche zu tranchieren, dann entweder so gut als möglich wieder zusammenzusetzen oder die Stücke zierlich auf der Schüssel zu ordnen, wodurch freilich das schöne und appetitliche Aussehen der meisten Braten und anderen Gerichte teilweise verloren geht. Indessen lassen sich leicht beide Systeme in eines verschmelzen, solche warme Gerichte, die durch das Stehen nicht verlieren, über Wärmpfannen auf der Tafel aufstellen und andere bereits zerschnitten zu Tisch geben. Mehlspeisen trägt man stets ganz auf und reicht sie herum, sowie sie aus dem Ofen kommen, da sie, wenn sie nicht kalt sind, selten langes Stehen vertragen; Pasteten kommen jederzeit ganz zur Tafel, ebenso alle Fleisch- und Fischgerichte in Gelée, wie die Fische überhaupt, falls sie nicht von vornherein in Stücken gekocht wurden.

Aufziehen nennt man es bei Suppen und Saucen, wenn man zur genaueren Verschmelzung der Zuthaten wiederholt mit einer Kelle etwas von der Mischung ausschöpft und wieder zurückfließen läßt. In Süddeutschland und der Schweiz

nennt man auch das Backen leichter Mehlspeisen auf Kohlenfeuer und unter einem kohlenbelegten Deckel „aufziehen".

Au gratin, ganz dasselbe wie **au four,** s. d.

Augsburger Wandel. In einer Schüssel mengt man 70 Gramm feingestoßene süße Mandeln, ebensoviel gesiebten Zucker, 50 Gramm geriebene Semmel und $^1/_2$ Liter Rahm, zwei ganze Eier und zwei Eidotter, 40 Gramm kleingeschnittene Pistazien, 40 Gramm geschnittenes Citronat und 40 Gramm geschnittenes Rindermark sehr gut unter einander, indem man das Ganze eine halbe Stunde nach einer Seite hin rührt, bestreicht eine Wandel (Reifform) mit Butter, füttert sie mit dünn aufgewelltem Butterteig aus, füllt sie halb mit obigem Gemenge an und bäckt sie eine reichliche halbe Stunde lang bei mäßiger Hitze.

Au naturel, s. v. w. einfach zubereitet, ohne besondere Zuthaten.

Ausbacke-Teig, Klare, Backklare, um Fleisch, Fisch oder Obst hineinzutauchen und dann in Schmalz auszubacken, bereitet man auf verschiedene Art. Zu Pastetchen, Kalbsfüßen, kaltem Kalbsbraten, Kalbsmilch, Rückenmark, Gehirn und dergl., die ausgebacken werden sollen, macht man einen Teig, indem man eine Obertasse voll Milch mit einem ganzen Ei, einem Eidotter, einer Prise Salz und einem Eßlöffel voll Speiseöl über dem Feuer zusammenquirlt, worauf man nach dem Auskühlen acht bis neun Eßlöffel voll Mehl glatt damit verrührt, so daß es ein dicker, aber noch flüssiger Teig wird, der die eingetauchten Gegenstände gut überzieht. Zum selben Zweck kann man auch $^1/_4$ Liter Weißbier mit 250 Gramm Mehl und zwei Eiweißen, etwas Salz und 120 Gramm zerlassener Butter gut verrühren. Zu Fischstücken, Sardellen, Austern und dergl. macht man einen Ausbacketeig, indem man 120 Gramm feines Mehl mit einem Glase Weißwein vermengt, eine Prise Salz, einen Eßlöffel voll Provenceröl und den Schaum von einem Eiweiß darunter mischt. Zum Eintauchen von Apfelscheiben, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen oder auch Holunderblüten nimmt man $^1/_4$ Liter dicken Rahm, den man zu Schaum schlägt, mit drei Eidottern, einem Eßlöffel voll Rum und 100 bis 120 Gramm Mehl nebst dem Schnee der drei Eiweiße vermengt, oder eine Obertasse voll Weißwein, 60 Gramm Butter und 40 Gramm Zucker, was man über dem Feuer mit sechs Eßlöffeln voll feinem Mehl verrührt, bis sich der Teig ablöst, worauf man ihn auskühlen läßt und mit fünf Eiern vermischt. Ebenso kann man auch einen Ausbacketeig mit Hefen bereiten, zu dem man 250 Gramm feines Mehl mit $^1/_4$ Liter warmer Milch oder warmem Wein, drei Eßlöffeln voll geschmolzener Butter, 20 Gramm aufgelöster Hefe und zwei Eiern gut verrührt, worauf man diesen Teig erst eine Stunde lang aufgehen läßt, bevor man Obst, Fleisch oder Fische darin umwendet. Zum Ausbacken von Artischocken, Blumenkohl oder Schwarzwurzel macht man eine Backklare von $^1/_4$ Liter Weißbier, zwei Eßlöffeln voll Provenceröl und so viel Mehl, daß ein dicker, aber noch flüssiger Teig entsteht.

Ausbeinen, Desossieren nennt man das Auslösen der Knochen aus Fleisch und Geflügel, was namentlich bei letzterem nicht ganz leicht ist, da man der Form dabei nicht schaden darf. Nachdem das Tier gerupft oder gesengt, aber nicht ausgenommen ist, hackt man die Flügel, die Beine und den Hals ab, durchschneidet mit einem scharfen, spitzigen Messer die Rückenhaut, nimmt den Kropf und die Gurgel heraus und löst die Haut und das Fleisch vom Rückenknochen ab. Das Fleisch der Keulen schiebt man mit dem Messer ohne Verletzung der Haut bis an das obere Gelenk zurück, durchhaut dasselbe und zieht die Knochen heraus; am oberen Teil der Keulen, wo dieselben mit dem Rückenknochen zusammenhängen, durchhaut man sie vorsichtig und fährt mit dem Ablösen des Fleisches von dem Gerippe auf beiden Seiten fort. Dann löst man die Flügelknochen aus, durchschneidet den Hinterknochen und zieht das Gerippe beim Halse behutsam heraus, worauf man das ausgebeinte Geflügel wäscht, mit einer beliebigen Farce füllt und zusammennäht.

Ausgebackene Früchte und Blumen. Außer Apfelscheiben, Birnenhälften, Pflaumen, kleinen zusammengebundenen Kirschbüscheln, halben Aprikosen, Pfirsichen, Melonenstücken kann man auch Stücke von irgendwelcher Obstmarmelade ausbacken, indem man sie in einen der oben angegebenen Teige eintaucht; von Blumen wählt man hierzu Holunderdolden, Akazienblüten, Schneeballen und Rosen, indessen muß man alle diese Blüten sehr genau untersuchen, ob sich keinerlei Insekten daran befinden. Man läßt die Blumen nur sehr kurze Zeit in Schmalz backen und bestreut sie dann ebenso wie die Früchte mit Zucker und Zimt.

Ausgebackene Petersilie, s. Petersilie.

Ausgebackene Pilze, s. Pilze.

Auslegen von Formen. Will man Puddingformen am Boden mit Obst, Citronat oder dergleichen auslegen, so thut man in die butterbestrichene Form noch ein mit Butter bestrichenes Papier, auf welches man das Obst, oder was man sonst will, zierlich ordnet, worauf man den Teig mit einem Löffel behutsam darauf füllt, um die gelegten Muster von Obst oder Eingemachtem nicht zu verschieben, die sich dann beim Stürzen des Puddings obenauf sehr hübsch ausnehmen. Legt man eine Form mit Butter- oder Mürbteig aus, so schneidet man zuerst einen Streifen aus dem aufgerollten Teig von der Höhe und dem Umfang der Form, drückt ihn an die Seitenwand fest und klebt ihn mit Eigelb über einander, dann legt man auf den Boden eine Teigplatte, genau nach der Größe der Form gefertigt, ringsherum etwas mit Ei bestrichen und an den Randstreifen festgedrückt; ebenso befestigt man den Teigdeckel oben darauf. Ausgestochene Figuren von Teig legt man mit einer Spicknadel in die butter-

bestrichene Form, drückt sie daran fest und bestreicht sie auf der Innenseite mit Eiweiß, doch muß man sich davor hüten, sie beim Einlegen des Teiges zu verschieben.

Ausmangeln nennt man das Dünn-Ausrollen eines Teiges mit dem Nudelholz.

Ausnehmen des Geflügels. Nachdem das Geflügel gerupft und abgesengt ist, macht man unterhalb des Halses, nicht zu nahe der Brust, einen Querschnitt mit einem scharfen Messer und zieht vorsichtig den Schlund und die Gurgel heraus, worauf man mit dem Zeigefinger der rechten Hand in diese Halsöffnung fährt, um die Eingeweide etwas locker zu bekommen. Dann macht man einen nicht zu großen Einschnitt der Länge nach am Steiß und nimmt durch denselben die Eingeweide heraus. Soll es bald darauf gekocht oder gebraten werden, so wäscht man es gleich aus, stutzt den Hals, die Flügel und Füße und dressiert es in die gehörige Form; soll es aber noch einen oder mehrere Tage aufbewahrt werden, so wischt man es nur mit einem trockenen Tuche aus.

Ausputz einer Schüssel, s. auch Anrichten. Wir haben bereits in dem Artikel „Anrichten" erwähnt, wie viel ein zierliches und geschmackvolles Arrangement zum guten und appetiterweckenden Aussehen der Speisen beiträgt; eine sinnige und kluge Hausfrau weiß bei den Ihrigen auch auf diese Weise den Sinn für das Schöne zu erwecken, indem sie nicht nur dem Gaumen und Magen in materialistischer Weise Nahrung bietet, sondern auch dem Auge eine angenehme Genugthuung gewährt, „sie fügt zu dem Guten den Glanz und den Schimmer" und scheut nicht die kleine Mühe, welche ihr reichlich durch den Genuß gelohnt wird, den sie ihrem Gatten und allen sonstigen Angehörigen bereitet. Fleischschüsseln garniert man am wohlfeilsten mit zierlich geschälten und gebratenen Kartöffelchen, glasierten Kartöffelchen oder kleinen ausgebackenen Kartoffelklößchen, ausgebackener Petersilie, glasierten Zwiebeln, Kartoffel-Croquettes, Möhren, Rüben, Kohlrabi, die nett ausgestochen oder in Form von Birnen, Oliven ꝛc. geschnitten und in Fleischbrühe gekocht sind, gedämpften Blumenkohlröschen, Spargelspitzen, Rosenkohl, Welschkohlherzen, Tomaten, roten Rüben, Selleriescheiben oder Selleriewürfeln, Gurken, Spinat und anderem Gemüse; will man bei besonderen Gelegenheiten einen feineren Ausputz herstellen, so wählt man hierzu kleine gedämpfte Champignons, Trüffelscheiben, Austern, Muscheln, Oliven u. s. w. Warme Fischgerichte putzt man sehr hübsch mit gekrauster Petersilie, ausgezackten Citronenscheiben und kleinen Krebsen aus; Gemüseschüsseln mit glasierten Maronen, Semmel-Croutons und zierlichen Dreiecken aus Semmelkrume, die man in Butter gebacken und um den Rand der Schüssel mit Eiweiß befestigt, mit Kartöffelchen, Klößchen, kleinen Würstchen, gebackener Kalbsmilch, Gehirn und dergleichen, die man mit ausgestochenem Wurzelwerk von verschiedener Farbe abwechseln läßt; auch Fleurons oder verschiedene kleine Figuren, Halbmonde und dergl. von gebackenem Blätterteig eignen sich gut dazu, werden aber gewöhnlich mehr zur Garnierung von Fricassées und feinen Ragouts benützt. Kalte Schüsseln werden mit hellem und dunklem Aspic, kleinen Seekrebsen, Salatherzchen, Petersilie, Eiervierteln, Kapern und Sardellen garniert. Kalte Mehlspeisen und Compote putzt man mit eingemachten Früchten und ausgestochenem Obst-Gelée aus; warme Mehlspeisen werden meist mit Sauce serviert und müssen schon durch ihr bloßes Aussehen verlockend genug sein. Auch die Garnierungen von frischen Blättern, wie Epheu, Weinblättern und dergleichen, um alle Schüsseln, wo sich dieselben anbringen lassen, hauptsächlich um die Dessertschalen, sind neuerdings sehr in Aufnahme gekommen; überhaupt ließe sich noch viel über dieses Thema sagen, wenn es der Raum erlaubte, indessen wird sich der individuelle Geschmack der Damen dies ja leicht selbst ergänzen.

Ausstreichen der Formen zu Mehlspeisen, Backwerk u. s. w. Dies geschieht am besten, indem man geschmolzene, abgeklärte Butter in die Form gießt und, sobald diese etwas zu erstarren beginnt, mit einem Pinsel das ganze Innere der Form damit überstreicht, worauf man die letztere noch mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback ausstreut, damit sich das Backwerk leicht stürzen läßt.

Auster, franz. huître, engl. oyster, lat. Ostrea, gehört zu den Mollusken oder Weichtieren und ist in einer zweischaligen Muschel eingeschlossen, deren linke, dickere Schale, mit der sie am Boden festsitzt, etwas gewölbt ist, während die rechte, ziemlich flache Schale gleichsam den beweglichen Deckel bildet. Kopf und Fuß fehlt ihnen, die Kiemen sind am äußeren Rande mit einander verwachsen, der Mantel gespalten und an seinem freiliegenden, dicken Rand einfach oder doppelt gefranst, und diese Fransen nebst den Kiemenblättern bilden den sogenannten Bart; der sehr große Schließmuskel liegt in der Mitte des Tieres. Sie leben kolonienweise im Meere auf den Austernbänken, auch hat man künstliche Austernbänke oder Austernparks zu ihrer Veredlung und Zucht angelegt; ihr Fang ist sehr einfach, denn wo die Bänke während der Ebbe trocken liegen, nimmt man sie mit der Hand ab und bei tieferem Wasser bedient man sich des Austernrechens oder Scharrnetzes. In Deutschland haben Schleswig und Holstein die meisten Austernbänke, namentlich Schleswig an seiner Westküste; in England, dessen Austern für die feinsten gehalten werden, giebt es unendlich viele Austernbänke und bedeutende Austernparks in Whitstable und Colchester; die Austernparks von Ostende, deren Austern meist aus England bezogen werden, gehören zu den bestangelegten, ebenso liefern die französischen Parks von Marennes, Fécamp, La Tremblade, Havre und Dieppe, wohin die in der Bucht von Cancale und an den Küsten der Bretagne gefischten Austern gebracht werden, vorzügliche Austern. Die venetianischen Arsenal-Austern und die Triester Pfahl-Austern haben ebenfalls großen Ruf, die

reichsten Austernbänke aber hat Nordamerika, und zwar besonders die Chesapeakebay, Massachusetts und Virginien. Die amerikanischen Austern sind auch größer und fetter, als die europäischen, überdies sind sie dort so wohlfeil, daß sie ein wirkliches Volksnahrungsmittel bilden, während sie bei uns nur eine Delikatesse für Feinschmecker sind. Jedenfalls gehören die Austern zu den nahrhaftesten Speisen und sind, mäßig genossen, auch leicht verdaulich, namentlich die rohen, ja sie werden schwachen Kranken häufig von den Ärzten empfohlen; sie sollen sich viel leichter verdauen, wenn man unmittelbar nach ihrem Genuß etwas warme Milch trinkt oder ein Stück guten, fetten Käse genießt. Die Vorliebe für diese Speise ist übrigens sehr alt, denn man erzählt, daß schon zu Alcibiades' Zeit die Griechen Austern vom Hellespont kommen ließen, und die Römer, welche weit größere Feinschmecker waren, bereiteten sie auf die verschiedenste Art zu und wollten sie bei keinem ihrer großen Mahle entbehren. Horaz besingt ihren Wohlgeschmack und Sergius Orata legte 100 Jahre vor Christi Geburt bereits einen Austernpark in der Bai von Bajä an, auch Plinius beschreibt die Mästung der Austern in dem großen Lukrinischen Teiche. — Man öffnet sie mittels der sogenannten Austernbrecher mit vorn abgerundeter Klinge, die man mit der rechten Hand faßt und zwischen die Fugen der Schale steckt, worauf man durch eine leichte Bewegung nach auf- und abwärts die obere Schale löst, doch muß man die Auster so halten, daß beim Öffnen kein Wasser aus der Schale laufen kann. Am häufigsten werden sie gleich gegessen, sowie sie geöffnet worden sind, indem man etwas Citronensaft darauf drückt und sie hinunterschlürft. Manche Gourmands bereiten sich dazu eine Art Sauce aus Essig, Pfeffer und gehackten Chalotten, in welche sie die Austern vor dem Verzehren eintauchen, doch erklären dies die echten Austernliebhaber für eine Ketzerei und behaupten, man müsse die Austern ohne jede Zuthat sofort nach dem Aufbrechen der Schale nur mit ihrem eignen Wasser hinunterschlingen, wenn man das eigentliche Arom derselben genießen wolle. Viele trinken Champagner zu den Austern, jedoch ist ein guter Weißwein, namentlich Chablis oder auch ein Rheinwein, demselben entschieden vorzuziehen. Giebt man bei einem Frühstück, Mittag- oder Abendessen Austern als ersten Gang, so öffnet man die rein abgewaschenen Schalen behutsam, ohne das darin enthaltene Wasser zu verschütten, ordnet sie sternförmig auf einem mit einer Serviette bedeckten großen Tablet oder einer flachen Porzellanschüssel und reicht Citronenviertel dazu. Man rechnet auf die Person 5—6 Austern.

Austern, Appetitsbissen von, s. Appetitsbissen.

Austernberg. Man bestreicht eine große, runde, wenig vertiefte Schüssel mit Butter, siebt gestoßenen Zwieback darauf und belegt die innere Rundung der Schüssel mit einer Fisch- oder Kalbfleisch-Farce, so daß dieselbe mit dem Rand der Schüssel eine gleiche Fläche bildet. Dann rollt man ungesüßten Butterteig zu einem breiten Streifen aus und setzt ihn mit Eigelb auf den Schüsselrand, stellt die mit einem butterbestrichenen Papier bedeckte Schüssel in die Ofenröhre auf Sand und läßt die Farce nebst dem Butterteig eine halbe Stunde backen. Indessen löst man die Austern aus ihren Schalen, auf jede Person sechs bis acht Stück gerechnet, wendet sie in Ei, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, der mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß vermischt ist, und brät sie einige Minuten in hellbrauner Butter, beträufelt sie mit Citronensaft und legt sie kranzförmig auf die gebackene Farce, mit gebackenen Petersiliensträußchen und ausgezackten Citronenscheiben dazwischen, indem man dem Ganzen eine bergartige Form giebt und Austernsauce dazu serviert.

Austern in Coquillen geben ein sehr feines und schmackhaftes hors-d'oeuvre nach der Suppe bei größeren Diners; nachdem man sie geöffnet und aus ihren Schalen gestochen, wobei Nichts von der darin enthaltenen Flüssigkeit verschüttet werden darf, thut man die Austern nebst ihrem Wasser in ein Kasserol, beträufelt sie mit Citronensaft und läßt sie über gelindem Feuer heiß werden, aber keinesfalls kochen, weil sie dadurch hart werden und ihren Wohlgeschmack verlieren würden. Dann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, nimmt die Bärte davon ab und fügt diese nebst der abgetropften Flüssigkeit zu etwas mit Mehl geschwitzter Butter, gießt auch eine Tasse starker Fleischbrühe und ein halbes Glas Weißwein hinzu, kocht dies zu einer dicken Sauce, die man mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Sardellenbutter und Citronensaft würzt, mit drei Eidottern abzieht und mit den Austern vermischt. Dies füllt man in Muschelschalen, so daß in jede eine Auster kommt, streut gestoßenen Zwieback und geriebenen Parmesankäse darüber, träufelt etwas Krebsbutter darauf und läßt sie auf einem Blech bei ziemlicher Hitze etwa zehn Minuten backen.

Austern-Curry. Nachdem man einige Dutzend frische Austern geöffnet, nimmt man dieselben aus den Schalen, thut sie in ein Kasserol, übergießt sie mit einem Glase Weißwein, läßt sie rasch zweimal aufkochen und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen, verwendet jedoch die abgelaufene Brühe zu einer Curry-Sauce, indem man sie mit einer Kelle weißer Coulis und etwas Currypulver verkocht, die Austern einmal darin aufwallen läßt und die Sauce mit zwei bis drei Eidottern und ein wenig Rahm abquirlt. Zuletzt giebt man das Gericht in einem Reisrand auf.

Austern, falsche oder nachgemachte. Man nimmt hierzu entweder Heringsmilch, welche man über Nacht gewässert, mit einem Tuch abgetrocknet und dann in drei bis vier Stücke zerschnitten hat, oder man wässert geräucherten Aal, zieht die Haut ab und schneidet ihn in Stücke von der Größe einer Auster, worauf man ihn eine halbe Stunde lang mit Butter, Mehl und wenig Fleischbrühe dünstet. Dann streicht man Austernschalen, die man zuvor gut gereinigt, mit Butter aus, macht eine Fülle von geriebener Semmel, feingehackten

Sardellen, Butter, Muskatnuß und Citronensaft, thut in jede Austernschale etwas von der Farce, einige Kapern und ein Stückchen Fisch oder Heringsmilch, stellt die Muscheln auf ein Blech in den Ofen und läßt sie zehn Minuten backen, worauf man sie mit Citronenvierteln serviert. Karpfenmilch läßt sich hierzu ebenfalls gut verwenden.

Austern, farcierte. 125 Gramm frische Butter werden ausgewaschen, zu Schaum gerührt und mit dem in Salzwasser gekochten Fleisch eines mittelmäßigen Hechtes oder Aales, welches man ausgegrätet und feingehackt hat, vermischt; ebenso kommen zwölf gehackte Austern, eine kleine Prise gestoßene Muskatblüte, eine Messerspitze voll Pfeffer, drei Eidotter, die in Milch geweichte Krume von einer Semmel, etwas Salz und das Wasser der Austern dazu, was man alles gut durcheinandermischt. Dann nimmt man möglichst große und tiefe Austernschalen oder Fächermuscheln, streicht sie mit der Fülle aus, legt zwei bis drei Austern hinein, bedeckt diese wieder mit Fülle, streicht oben darauf zerquirltes Eidotter, kerbt die Farce ziemlich ringsherum ein, legt die Schalen in eine Tortenpfanne mit glühenden Kohlen auf dem Deckel und bäckt sie im Ofen eine Viertelstunde schön braun, worauf man sie mit Citronenscheiben oder Sardellensauce aufgiebt.

Austern-Fricassée. Zwei bis drei Kalbsmilche werden nicht zu weich gekocht, sauber zurechtgeputzt und in mehrere Stücke zerschnitten; inzwischen läßt man in einem Kasserol etwas gute Kalbsbrühe, ein Glas Weißwein, drei bis vier Citronenscheiben, ein Stückchen Muskatblüte, ein nußgroßes Stück Butter und etwas geriebene Semmel zu einer dicklichen Sauce einkochen, thut die Kalbsmilchstücke dazu, die eine Viertelstunde darin durchziehen können, dann legt man ein Dutzend aus ihren Schalen genommene Austern in die Sauce, die nun nicht wieder kochen darf, quirlt sie mit zwei Eidottern ab, und serviert das Fricassée.

Austern, gebackene. Die Austern werden geöffnet und eine Stunde lang in eine Marinade von etwas Weinessig, Petersilie, Basilicum, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, zwei Lorbeerblättern und dem Saft von zwei Citronen gelegt. Dann macht man einen leichten Ausbacketeig von 90 Gramm Mehl, einem Eidotter, einem Eßlöffel voll geschmolzener Butter und etwas lauwarmem Wasser, trocknet die Austern ab, taucht sie in den Teig und bäckt sie einige Minuten in siedendem Schmalz, worauf sie mit ausgebackener Petersilie serviert oder zur Garnierung eines Fischgerichts verwendet werden. Man kann sie auch in einem Kasserol mit Butter, gebackter Petersilie, gehackten Champignons und Citronenschale backen und mit gebackenen Kartöffelchen und gerösteten Brotschnitten garniert auftragen. In Hamburg löst man die Austern aus den geöffneten Schalen, beseitigt die Bärte, wendet die Austern in geriebenem Parmesankäse, dann in geschlagenem Ei und in gestoßenem Zwieback, taucht sie einen Moment in die siedende Backbutter, nimmt sie gleich wieder heraus, tropft sie ab und serviert sie, mit gebackener Petersilie garniert. In Amerika werden die ausgelösten Austern in eine Mischung von Ei und etwas Austernwasser getaucht, mit gestoßenen Crackers (einem Gebäck von Eiweiß und feinem Mehl, ohne Zucker und Gewürz) paniert, auf beiden Seiten in heißer Butter gebacken und mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben aufgetragen.

Austern, gebraten. Man löst die Austern aus ihren Schalen, die man schnell reinigt und in die man sie dann zurückthut, bestreut sie mit sehr wenig Cayennepfeffer, dann mit geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel, beträufelt sie reichlich mit zerlassener Butter, setzt sie auf einem Blech in einen heißen Ofen und läßt sie rasch überbraten.

Austern, gebraten, auf holländische Art. Eine Anzahl Fächermuschelschalen oder andere, das Feuer vertragende Muschelschalen werden mit Butter bestrichen; hierauf legt man in jede etwa 5—6 aus den Schalen gelöste, vom Bart befreite Austern, überstreut sie mit gestoßenem Zwieback, träufelt etwas frische, zerlassene Butter darauf und brät die Austern auf einem Rost über gelindem Kohlenfeuer, indem man die Muschelschalen auch mit einem kohlenbelegten Deckel zudeckt. Beim Aufgeben preßt man Citronensaft darüber.

Austern, gedämpft. Man läßt in einem Kasserol Butter zergehen, thut die ausgelösten Austern hinein, dünstet sie einige Minuten darin, dann fügt man das Austernwasser, fünf bis sechs Eidotter, ein Glas Rheinwein und etwas geriebene Muskatnuß hinzu und läßt sie noch zehn Minuten bei mäßiger Hitze damit dämpfen.

Austern, gedämpft, auf holländische Art. Nachdem man die aus den Schalen gelösten Austern von ihren Bärten befreit, setzt man sie wohlzugedeckt in einem Kasserol über schwaches Feuer, wo sie aufquellen und reichlich Feuchtigkeit ausschwitzen, von der man einen Teil abgießt. Sind sie genügend aufgequollen, so läßt man sie mit ein wenig von ihrem Wasser, einem großen Stück kochendheiß gemachter Butter und einer Prise Muskatnuß fest zugedeckt dämpfen; wenn sie beinahe gar sind, streut man gestoßenen Zwieback darüber und preßt beim Aufgeben den Saft einer Citrone hinzu.

Austern, gekocht, auf schottische Art. Möglichst große Austern löst man aus den Schalen, legt sie dicht nebeneinander in eine Pfanne, bestreut sie mit etwas Salz und brät sie auf beiden Seiten braun, dann gießt man das Wasser aus den Schalen in die Pfanne, läßt es einige Minuten kochen, übergießt die Austern damit und trägt sie auf.

Austern, grilliert, auf amerikanische Art. Die amerikanischen Austern, besonders die aus der Bai von New York und der Chesapeakebai, sind außerordentlich groß, mit dicken, länglichen Schalen und jede einzelne wiegt 400—500 Gramm mit der Schale. Bekommt man sie bei uns natürlich auch

nicht frisch, so doch als Konserve sehr wohl erhalten und schmackhaft, so daß man die verschiedenen Austerngerichte vortrefflich damit herstellen kann. Sind sie frisch, so öffnet man die Schale, schneidet den Bart der Austern weg, wendet sie in geriebenem Weißbrot, legt sie auf einen Drahtrost, beträufelt sie mit zerlassener Butter, brät sie über mäßigem Kohlenfeuer auf beiden Seiten, richtet sie auf einer Schüssel über heißen gerösteten Weißbrotschnitten an, übergießt sie mit zerlassener Haushofmeisterbutter (einer Mischung von frischer Butter, gehackter Petersilie und Citronensaft) und giebt sie rasch zu Tisch.

Austern=Hachis. Man wirft die ausgelösten Austern in kochendes, dann in kaltes Wasser, läßt sie abtropfen und hackt sie fein mit gekochtem und ausgegrätetem Karpfen, würzt das Hachis mit Pfeffer und Muskatnuß, dünstet es in Butter mit Petersilie, Champignons und Zwiebeln nebst etwas Fleischbrühe und Weißwein und serviert es mit gebackenen Kartöffelchen.

Austern=Klöße in Suppen oder Ragouts. Zwei Dutzend Austern löst man aus, schneidet die Bärte ab, und hackt sie mit ebensovielen Champignons fein, worauf man sie in etwas Butter dünstet, mit vier bis sechs Eiern, geriebener Semmel, gestoßener Muskatblüte, der Schale und dem Saft einer halben Citrone und etwas Pfeffer und Salz gut vermischt und zu kleinen Klößen formt.

Austern à la minute. In einem Kasserol bringt man eine Obertasse voll weißer Coulis mit einem Glas Champagner und einem Bündelchen feiner Kräuter zum Kochen, fügt das Wasser der eben geöffneten Austern hinzu und, sobald diese Sauce etwas eingekocht ist, die Austern, welche man nur darin heiß werden läßt und, mit Semmelcroutons garniert, aufgiebt.

Austern=Pastetchen. Man bereitet eine Fülle, indem man $1^1/_2$ Dutzend Austern feinhackt, mit dem Saft einer Citrone und einigen gestoßenen Zwiebacken vermischt, dies in Butter schwitzt und dann mit dem Austernwasser, etwas kräftiger Fleischbrühe, drei Eidottern, der Schale einer halben Citrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und dem Schaum der drei Eiweiße verrührt. Dann sticht man mit einem Weinglas Rundungen aus aufgerolltem Butterteig, bestreicht eine Hälfte derselben mit Ei, legt einen Kaffeelöffel voll von der Fülle darauf, deckt einen zweiten Teigboden darüber und bäckt die Pastetchen auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön hellbraun. Inzwischen öffnet man so viel Austern, als man Pastetchen gebacken, wendet dieselben in Ei und gestoßenem Zwieback und brät sie rasch in reichlicher Butter, dann hebt man oben einen kleinen Teigdeckel von den Pastetchen ab, legt in jedes eine Auster und drückt den Deckel wieder darauf.

Austern=Pastete. Zu einer größeren Pastete braucht man etwa drei bis vier Dutzend Austern; wenn dieselben geöffnet und die Bärte abgeschnitten sind, wiegt man diese letzteren nebst einem Dutzend der Austern und einem aus Haut und Gräten gelösten, etwa 750 Gramm schweren Karpfen, Zander oder Hecht möglichst fein, fügt zwei in Weißwein geweichte Milchbrötchen und in Butter geschwitzte Champignons, Kräuter, etwas Citronenschale und gestoßene Muskatblüte hinzu, rührt alles gut durch einander, rollt einen runden Boden von Blätterteig strohhalmdick aus, setzt einen drei Finger breiten Rand darauf, den man mit Eigelb befestigt, streicht eine Schicht Farce darauf, auf diese legt man eine zweite Schicht von Austern, Champignons, Karpfenmilch und Krebsschwänzen, dann wieder eine Lage Farce, bedeckt das Ganze mit einem Teigdeckel, bäckt die Pastete eine Stunde lang und serviert sie mit Austernsauce.

Austern à la poulette. Nachdem die Austern geöffnet und ausgelöst sind, thut man sie mit ihrem Wasser in ein Kasserol und erhitzt sie bis fast zum Kochen, dann schwitzt man sie in geschmolzener Butter mit gehackter Petersilie, Chalotten und Champignons, einem Löffel voll Speiseöl, etwas Pfeffer und geriebener Semmel, glasiert sie mit einer glühenden Schaufel und beträufelt sie vor dem Aufgeben mit dem Saft einer Citrone.

Austern=Pulver zu Saucen für die Zeit, wo es keine frischen Austern giebt. Man öffnet etwa achtzehn Stück frische Austern, stößt sie mit etwas Salz in einem Mörser, streicht sie durch ein Haarsieb und mischt sie mit so viel feinem Mehl, daß ein geschmeidiger Teig daraus wird, den man drei- bis viermal ausrollt und wieder zusammenschlägt, bis man ihn schließlich ungefähr zu der Dicke eines Tellerrandes auftreibt und zu kleinen Kuchen formt, die man mit Mehl bestreut und unter häufigem Umwenden in einem ausgekühlten Ofen allmählich trocknet. Sind sie völlig trocken, so reibt oder stößt man sie zu Pulver, das man in verstöpselten und versiegelten Flaschen aufbewahrt. Will man Sauce davon machen, so mischt man einen Eßlöffel voll von dem Pulver mit 30 Gramm geschmolzener Butter und sechs Eßlöffeln voll Milch, rührt dies bei mäßiger Hitze, bis es kocht und würzt es mit etwas Cayennepfeffer und Citronensaft.

Austern=Ragout. Man öffnet etwa drei Dutzend Austern, thut sie mit ihrem Wasser, etwas Citronensaft und Weißwein in ein Kasserol und erhitzt sie bis fast zum Kochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, gießt einige Tassen voll kräftiger weißer Coulis zu der Brühe, kocht dieselbe dick ein, legiert sie mit drei Eidottern, würzt sie mit ein wenig Salz, Cayennepfeffer und Sardellenbutter und gießt sie über die Austern.

Austern=Sauce. Zwei Dutzend Austern werden geöffnet, die Bärte abgeschnitten und diese letzteren nebst dem in den Schalen enthaltenen Wasser mit $^1/_4$ Liter Weißwein einige Minuten gekocht. Inzwischen bereitet man eine helle Mehlschwitze mit Butter, thut etwas Fleischbrühe, den Saft einer Citrone und einige feingehackte Sardellen dazu, streicht die Sauce, nachdem sie eine Weile gekocht,

durch ein Sieb, vermengt sie mit dem gekochten Wein, thut die Austern hinein, erhitzt sie bis zum Kochen und legiert zuletzt die Sauce mit drei Eidottern. Eine braune Austern=Sauce bereitet man, indem man etwas Mehl und eine feingewiegte Chalotte in Butter braunschwitzt, $^1/_4$ Liter gute braune Kraftbrühe, etwas Cayennepfeffer, Salz und das Austernwasser hinzufügt, alles gut verkochen läßt und dann den Saft einer halben Citrone, einen Eßlöffel voll Rotwein und ein Dutzend von ihren Bärten befreiter Austern, die man in Hälften oder Viertel zerschnitten, dazuthut, womit die Sauce nochmals bis fast zum Kochen erhitzt wird.

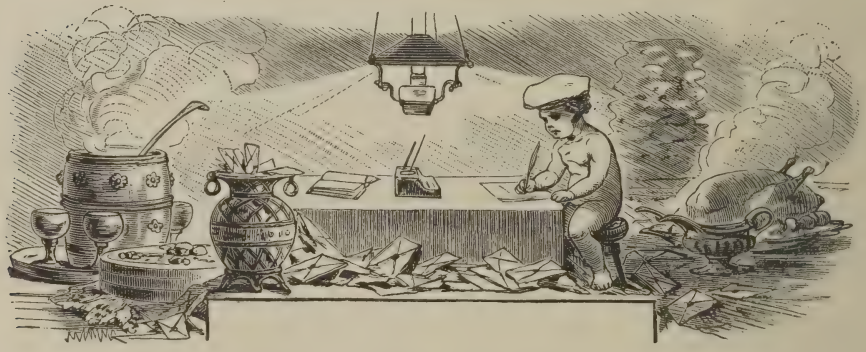
Austern=stew, ein in England und noch mehr in Amerika sehr beliebtes Gericht. Nachdem zwei Dutzend Austern geöffnet und die Bärte abgeschnitten sind beträufelt man sie mit Citronensaft, thut die Bärte und das Austernwasser in ein Kasserol nebst etwas Muskatblüte, einigen Pfefferkörnern, etwas Citronenschale, Cayennepfeffer und geriebener Muskatnuß, läßt dies langsam eine Stunde kochen, verdickt es mit etwas Mehlschwitze, fügt $^1/_4$ Liter Rahm oder gute Milch hinzu und rührt die Sauce über mäßigem Feuer, bis sie ziemlich dick ist. Dann legt man die Austern hinein und läßt sie heiß werden, aber nicht kochen.

Austern=Suppe, amerikanische. Man öffnet zwei bis drei Dutzend Austern, wobei das Austernwasser behutsam in einem Gefäß aufgefangen wird, schneidet die Bärte ab und setzt die Austern in einem Topf samt ihrem Wasser und $^1/_4$—$^1/_2$ Liter reinem Wasser über mäßiges Feuer. Sobald das Wasser leise zu kribbeln (nicht ordentlich zu sieden) beginnt, gießt man es von den Austern ab, bereitet eine Mehlschwitze aus 70 Gramm Butter und einem reichlichen Löffel Mehl, röstet letzteres gelb, gießt hierauf allmählich das Austernwasser und reichlich $^1/_4$ Liter kochenden Rahm an, würzt die Suppe mit ein wenig Cayennepfeffer und Salz, schäumt sie ab und richtet sie über den Austern an, indem man Crackers (s. Austern, gebackene) dazu reicht.

Austern=Suppe, französische. Die Austern dünstet man in etwas zerlassener Butter, fügt einen Löffel Mehl und in Stücke zerschnittene Champignons hinzu, später gute Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, und giebt sie über geröfteten Semmelwürfeln auf.

Aveline, frische Haselnuß, die in der feinen Küche viel zu Gefrorenem, Blancmanger, kleinem Backwerk und Konfekt benützt wird.

Aya=Pana ist der Name einer Pflanze, die zum Geschlecht der Eupatorien gehört und auf Isle de France heimisch ist; ihre Blätter haben ein sehr angenehmes Arom und geben einen vorzüglichen Thee, der magenstärkend wirkt. Auch benutzt man die Aya=Pana in Frankreich neuerdings zum Bereiten von Soufflés und Gefrorenem.



Baba, Rosinenkuchen, ein Napfkuchen aus Hefenteig, der häufig warm mit einer Weinschaum- oder Frucht-Sauce auf feine Tafeln kommt. **Baba au rhum,** s. v. w. mit Rum gewürzter Rosinenkuchen; **Baba glacé** = glasierter Napfkuchen.

Babbe, russische. Eine Art Kuchen, welcher in einer kupfernen oder blechernen Form oder in einer solchen von starkem Papier von der Gestalt eines Zuckerhuts gebacken wird, nur daß dieselbe oben nicht ganz spitzig zuläuft. Den Teig bereitet man, indem man $1^1/_2$ Liter lauwarme Milch oder süßen Rahm mit 1 Kilogramm erwärmtem Weizenmehl und 40 Gramm aufgelöster Hefe locker verrührt und unter fortgesetztem Rühren zwölf Eidotter, etwas feingestoßenen Kardamom, die gewiegte Schale einer Citrone, 150 Gramm Zucker, 250 Gramm geschmolzene Butter, 125 Gramm Korinthen und ebensoviel ausgekernte große Rosinen, sowie den Schnee der drei Eiweiße hinzufügt und sofort in die mit Butter ausgestrichene und mit Semmel bestreute, etwa 60 Centimeter hohe Form gießt, so daß dieselbe zur Hälfte damit gefüllt wird. Dann bedeckt man die Form mit einem Tuch, läßt die Babbe an einem warmen Orte aufgehen, bis die Form völlig ausgefüllt ist, und bäckt sie bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden. Erst nach völligem Erkalten wird der Kuchen aus der Form gethan und von oben der Quere nach in runde Scheiben geschnitten. Die Babben werden in den verschiedenen Gegenden Rußlands, wie in Kleinrußland, der Ukraine u. s. w., auf sehr verschiedene Art gemacht; zu den meisten nimmt man sehr viel Eier, und zwar oft 60, 70 bis 120, auch Safran, bittere Mandeln, Pomeranzenschale und andere Gewürze werden hinzugemischt.

Babbe, Ukrainische, aus gebrühtem Teig. Nachdem man 120 Eidotter in ein hölzernes Butterfaß gethan, stellt man das Faß in einen Kübel mit warmem Wasser und schlägt die Dotter eine Stunde lang, bis sie ganz weiß und schaumig sind. Mittlerweile brüht man $^1/_2$ Liter feines Weizenmehl mit $^1/_2$ Liter siedender Milch, rührt beides gut durch einander, läßt den Teig auskühlen, schüttet die schaumig geschlagenen Eidotter und $^1/_4$ Liter dicke, gute Hefe hinzu, vermischt alles gehörig, deckt den Teig zu und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Dann fügt man noch fast 2 Liter Mehl und einen gehäuften Theelöffel Salz bei, klopft den Teig eine halbe Stunde mit einem großen Holzlöffel, gießt $^1/_4$ Liter kochende Butter zu, knetet wieder eine halbe Stunde durch, mengt 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Citronen und 30—36 Gramm gestoßene bittere Mandeln darunter, knetet alles noch eine halbe Stunde tüchtig, füllt eine 1 Arschin (etwas über eine Elle oder $^7/_{10}$ Meter) hohe, mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form von steifem Papier zum dritten Teil damit, stellt die Form in ein Kasserol, läßt den Teig um das Doppelte aufgehen, schiebt die Form auf eine Stunde in einen gut durchheizten Ofen, legt beim Herausnehmen aus dem Ofen die Babbe seitwärts auf ein Federkissen, dreht sie vorsichtig hin und her, bis sie ausgekühlt, und nimmt die Form ab.

Babe, Bäbe oder **Reibekuchen.** Man klärt $^1/_2$ Kilogramm frischer Butter, läßt sie erkalten und rührt sie zu Schaum, worauf man 200 Gramm feingehackte süße, mit einigen bitteren vermischte Mandeln, einen Theelöffel voll Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen, 200 Gramm gestoßenen Zucker, einen Theelöffel voll gestoßenen Zimt, 6—8 Eier und 1 Kilogramm feines Mehl, alles nach und nach, die Eier einzeln, Zucker und Mehl löffelweise, damit vermengt; zuletzt kommen 100 Gramm aufgelöste Hefe dazu und der Teig wird noch eine Viertelstunde nach einer Seite hin geschlagen und in die buttergestrichene Form gefüllt, dann läßt man ihn aufgehen und bäckt ihn bei gemäßigter Ofenwärme eine Stunde lang.

Babka, polnische. In zwei Liter Milch schlägt man acht Eier und drückt den Saft einer Citrone hinzu, so daß die Milch zu Käse gerinnt, den man gut auspreßt und mit drei bis vier in Rahm geweichten und ausgedrückten Milchbrötchen vermischt; hierauf fügt man unter beständigem Um-

rühren nach einer Seite hin 300 Gramm Butter, zehn Eidotter, 100 Gramm geriebenen Käse, 125 Gramm gehackte Mandeln und zwölf zu Schnee geschlagene Eiweiße dazu. Wenn dies alles drei Viertelstunden lang gut durch einander gemengt ist, gießt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, streut reichlich Zucker oben darauf und bäckt sie beinahe eine Stunde lang. Die Form der Babka ist ganz dieselbe wie die oben bei der Babbe beschriebene (beides heißt „altes Weib"), nur macht man vom selben Teig meist noch einen Deckel oben darauf, der durch das Aufgehen wie eine Mütze nach einer Seite hängt. Sehr beliebt ist in Polen auch die Pflaumen-Babka, zu der man etwa 2 Schock reife Pflaumen brüht, schält, entkernt und mit Zucker, Wein und Citronenschale dämpft; währenddem verrührt man zwölf Eidotter mit 125 Gramm Zucker, 60 Gramm gehackten Mandeln, 250 Gramm Butter, sechs Eßlöffeln voll Mehl, acht Eßlöffeln voll geriebener Semmel, dem Schnee von sechs Eiweißen, fügt die Pflaumen hinzu und läßt das Ganze backen wie oben.

Bache, Benennung des weiblichen Wildschweins.

Back-Crème mit Chocolade. In $^1/_2$ Liter Rahm oder Milch quirlt man vier Eßlöffel voll sehr feines Mehl, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm frische, zerschmolzene Butter und acht Eidotter; nachdem alles sehr glatt verrührt ist, fügt man 125 Gramm geriebene Vanille-Chocolade hinzu und schlägt die Masse über dem Feuer mit einer Schneerute so lange, bis sie sich verdickt und glänzend aussieht, worauf man sie vom Feuer nimmt und schlägt, bis sie erkaltet ist.

Back-Crème mit Kaffee. Man läßt $^1/_2$ Liter Rahm aufkochen, inzwischen werden 125 Gramm Kaffee frisch gebrannt, gemahlen, in den kochenden Rahm geschüttet, gut zugedeckt und, nachdem derselbe erkaltet ist, durch eine rein ausgewaschene Serviette geseiht, mit den oben angegebenen Mengen von Mehl, Zucker, Butter und Eiern verrührt und über dem Feuer geschlagen.

Back-Crème mit Makronen. Nachdem $^1/_2$ Liter Rahm mit vier Eßlöffeln voll Mehl, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter und acht Eidottern verquirlt worden, fügt man 125 Gramm gestoßene süße Makronen hinzu, schlägt das Ganze über dem Feuer, bis es sich verdickt, und fährt mit dem Schlagen fort, bis es erkaltet ist.

Back-Crème mit Rosinen wird ganz ebenso bereitet, nur nimmt man anstatt der Makronen 125 Gramm sauber gewaschene Sultanrosinen und Korinthen; auch kann man gestoßenen Zimt, Vanille oder Orangenzucker dazu nehmen, von denen man jedoch nur wenige Kaffeelöffel voll braucht.

Back-Crème mit Thee schmeckt ebenfalls sehr fein und man verfährt dabei wie bei dem mit Kaffee, indem man in den kochenden Rahm drei Kaffeelöffel voll Thee wirft, denselben eine Weile ziehen läßt und dann durchseiht, worauf man ihn mit den übrigen Bestandteilen verrührt.

Backen, Regeln beim. Das Haupterfordernis zum guten Gelingen jeder Art von Backwerk ist, daß alle hierzu verwendeten Bestandteile, namentlich Butter, Eier, Hefe und Milch, recht frisch und von tadellosem Geschmack sind, sonst verdirbt man sich das ganze Gebäck. Mehl und Zucker müssen fein gesiebt werden und alles zum Backen Gehörige, namentlich bei kälterer Jahreszeit, stellt man am besten schon Abends zuvor in ein warmes Zimmer oder früh in der Küche auf die erwärmte Herdplatte, sowie man auch den Teig im Warmen einrührt und aufgehen läßt, außer Butter- und Blätterteigen, die man kalt stellt. Die Butter wäscht man gewöhnlich aus und knetet sie unter öfterem Uebergießen mit frischem Wasser gut durch, um die salzigen Teile zu entfernen; den meisten Wohlgeschmack giebt natürlich ganz frische Butter, doch kann man in deren Ermangelung auch gute eingelegte Butter anwenden, von der man weniger bedarf, weil sie fetter ist, dann hüte man sich jedoch, dieselbe heiß zu gebrauchen, was ihrem Geschmack großen Eintrag thut. Die Eier schlage man nie über dem Teig auf, damit derselbe nicht verdorben werde, falls ein schlechtes Ei darunter wäre; will man das Weiße zu Schnee schlagen, so lasse man nichts von dem Dotter darunter kommen und bereite den Schnee an einem kühlen Orte, denn z. B. in der Küche erhält er nie die erforderliche Steife. Das Einrühren der Kuchen oder Torten, wozu man einen tiefen, steinernen oder irdenen Napf und einen flachen Holzlöffel nimmt, muß stets nach einer bestimmten Seite hin geschehen, entweder von links nach rechts oder von rechts nach links, denn ein Rühren nach verschiedenen Seiten würde das Gebäck mißlingen machen; man rühre möglichst rasch und fasse den Löffel mit beiden Händen, was weniger ermüdet. Hefenteige arbeitet man mit der Hand durch, nachdem das Hefenstück gut aufgegangen ist, indem man die rechte Hand mit Mehl bestäubt und mit dem Ballen derselben die nach und nach hinzukommenden Zuthaten durch einander wirkt und den Teig öfters vom Rande nach der Mitte zu zusammenlegt und umdreht, bis alles wohl vermischt ist, dann deckt man ihn mit einem erwärmten Tuche zu und läßt ihn an einem warmen Orte eine Weile aufgehen; später formt man ihn und läßt ihn nochmals aufgehen, bevor er in den Ofen kommt. Alle Formen zu Bäckereien streicht man mit einem in geschmolzene Butter getauchten Pinsel gehörig aus und überstreut sie dann mit geriebener Semmel oder Zwieback, damit sich das Backwerk später leichter auslöst. Bäckt man mit Benutzung von selbstthätigem Backmehl oder von Backpulver, so nimmt man keine laue, sondern kalte Milch dazu und muß den Kuchenteig sofort, nachdem er zusammengemischt, ordentlich verrührt (aber nicht geknetet) und in die gebutterte Form gethan ist, in den Ofen stellen, da das Aufgehen des Teiges erst im Ofen zu erfolgen hat. Bäckt man kleines, süßes Gebäck auf einem Blech, so bestreicht man letzteres mit Butter und verreibt dieselbe mit weichem Papier, ebenso kann man das erwärmte Blech mit weißem Wachs einreiben;

wenn man Butterteig bäckt, bestreut man das Blech mit Mehl oder geriebener Semmel. Den erforderlichen Hitzegrad des Ofens zum Backen erprobt man am besten, indem man ein Stück Papier hineinlegt; wird dasselbe schnell gelb, so kann man Blätterteig und fetten Hefenteig in den Ofen setzen, am geeignetsten ist aber für das meiste Backwerk der zweite Hitzegrad, wenn das hineingelegte Papier langsam gelb wird. Allerlei kleines Gebäck, wie Makronen, spanischer Wind, Anisbackwerk u. dergl., bedarf eines noch schwächeren Hitzegrades, da es mehr austrocknen als backen soll. Hat man eine Form mit zu backendem Teig im Ofen, so muß die Ofenthüre möglichst wenig geöffnet werden und keinerlei Topf oder Kasserol mit Wasser oder sonst etwas darf dabei im Rohr stehen, weil der feuchte Dampf das Bräunen des Gebäcks verhindern würde. Um zu versuchen, ob der Kuchen völlig durchgebacken sei, nimmt man ein spitziges, dünnes Hölzchen oder eine Stricknadel und sticht in der Mitte hinein; bleiben noch kleine Teigkrümelchen daran hängen, so ist der Kuchen noch nicht gar, hängt aber nichts daran, so kann man ihn, falls er braun genug ist, sofort herausnehmen und noch eine Weile in der Form stehen lassen, bevor man ihn ausschüttet, auch darf man ihn nicht gleich darauf ins Kalte bringen. Will man Torten oder Kuchen mit einer Glasur überziehen, so geschieht dies, sowie das Gebäck heiß aus dem Ofen kommt und man läßt die Glasur dann trocknen, indem man den Kuchen entweder in die obere Ofenröhre stellt oder in die Backröhre, nachdem sie durch Offenstehen der Ofenthüren etwas ausgekühlt ist.

Backfett oder **Friture** zum Ausbacken von Schmalzbackwerk oder Fleisch- und Fischstücken bereitet man sich am besten selbst, indem man möglichst frische Butter in einem Kasserol über gelindem Feuer langsam so lange kochen läßt, bis sie nicht mehr zischt, worauf man sie sofort vom Feuer nimmt, mit einem Schaumlöffel die Haut oben weghebt und dann die klare Butter vorsichtig, damit nichts von dem Bodensatz dazu kommt, in einen steinernen Topf abgießt. Nach dem Erkalten bedeckt man sie mit einem weißen Papier, schüttet eine fingerdicke Lage Salz darauf und läßt sie so an einem kühlen, luftigen Orte stehen. Will man sie dann zum Ausbacken benützen, so thut man soviel davon in ein breites, kupfernes Kasserol, daß dieses bis zur Hälfte damit gefüllt ist, damit die auszubackenden Gegenstände darin schwimmen können; man läßt die Butter so heiß werden, daß etwas hineingeworfener Teig gleich wieder obenauf schwimmt, erst dann kann man mit dem Ausbacken beginnen und darf nur so viel hineinlegen, als bequem nebeneinander Platz hat, auch muß man das Kasserol fortwährend dabei sachte hin- und herrütteln, die Gegenstände rasch umwenden und schnell herausnehmen, sowie sie eine schönbraune Farbe erlangt haben. Hat man vielerlei nacheinander gebacken und die Butter beginnt zu schäumen, so ist es notwendig, aufs Neue von der abgeklärten Backbutter hinzuzuthun.

Zum Ausbacken von Fleisch und Fisch kann man auch gut geklärtes Rindsfett verwenden; von der Fleischbrühe abgeschöpftes Fett stellt man so lange auf mäßiges Feuer, bis es nicht mehr kreischt, seiht es dann durch und hebt es in Steintöpfen auf; frischen Rindstalg schneidet man klein, setzt ihn mit etwas Wasser oder Milch in den Ofen, und kocht ihn unter häufigem Umrühren so lange durch, bis alle Wasserteile verdampft sind und das Fett nicht mehr zischt, dann seiht man es durch und bewahrt es auf. Am besten thut man, auch zum Ausbacken von allerlei feinem Backwerk, wie Pfannkuchen, Beignets u. s. w., eine Mischung von geklärtem Rindsfett und Butter zu verwenden; das Fett wird eine Viertelstunde in Milch ausgekocht, mit der Butter zusammengeschmolzen und nach dem Erkalten vom Bodensatz abgeschnitten. Man mischt 1 Kilogramm Rindsfett mit $^1/_2$ Kilogramm Butter und kann auch sehr gut 1 Kilogramm ausgelassenes Schweinefett hinzufügen, das man zusammen mit dem Rindsfett in 1 Liter Milch auskocht. Diese Backfettmischung läßt sich öfter zum Ausbacken benutzen, wenn man sie nach der Anwendung immer wieder in einem Kasserol erhitzt und mit der gleichen Menge siedender Milch eine Viertelstunde durchkocht, durchseiht und starr werden läßt.

Backfische, kleine. Hierzu nimmt man kleine Weißfische, Gründlinge und andere, beliebige Arten kleiner Fische, die man ausnimmt, auswäscht, einsalzt und $1^1/_2$ bis 2 Stunden stehen läßt; hierauf trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, wendet sie in Mehl, dann in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz rasch aus, wobei man das Kasserol öfters rüttelt, damit sie nicht an einander hängen. Dann richtet man sie kranzförmig auf einer runden Schüssel an, verziert die Mitte mit ausgebackener Petersilie und serviert sie zu Salat oder Sauerkraut. Backfisch von größeren Fischen s. unter den einzelnen Fischarten.

Backhähnel, Wiener, s. Hühner, gebackene, auf Wiener Art.

Backklare, s. Ausbacke-Teig.

Backmehl, selbstthätiges. Mit dieser Benennung bezeichnet man feines, gleich mit der erforderlichen Menge von Backpulver (s. d.) vermischtes Mehl, wie es zur leichten und bequemen Herstellung von Torten, Kuchen, Puddings oder auch Weißbrot, Zwieback u. s. w. in den Handel kommt. Das bekannteste derartige Fabrikat ist das J. v. Liebig'sche selbstthätige Backmehl. Bei der Benutzung desselben braucht man zu einem feinen Napfkuchen $^1/_2$ Kilogramm Backmehl, das man mit $^1/_4$ Liter kalter Milch vermischt, in die man 3 Eier, 100 Gramm Zucker, etwas feingehackte Citronenschale, 125 Gramm zerlassene Butter und eine gute Messerspitze voll Salz, nach Belieben auch 125 Gramm Rosinen und etliche geschälte und feingehackte bittere Mandeln eingequirlt hat. Der Teig wird dick angemengt und gut mit dem Löffel durcheinandergearbeitet, dann in die gebutterte

Form gethan, sofort in den Ofen gestellt und etwa eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Backobst als Compot. Die gebackenen Pflaumen, Kirschen, Birnen oder Aepfel werden in warmem Wasser gut gewaschen, dann wo möglich schon den Abend zuvor, ehe man sie kochen will, in einem irdenen, glasierten Topf mit so viel Wasser, daß das Obst reichlich bedeckt ist, dem nötigen Zucker und etwas Citronenschale in einen noch mäßig warmen Ofen gestellt, damit sie gehörig aufquellen. Am folgenden Morgen kocht man das Obst langsam eine Stunde lang (Pflaumen und Kirschen bedürfen nur einer halben Stunde) und läßt es völlig erkalten, bevor man es aufgiebt; sehr gut schmeckt es, wenn man gebackene Sauerkirschen mit gebackenen Birnen oder Aepfeln zusammen kocht, da die Kirschen einen etwas pikanteren Geschmack verleihen. Viele kochen das Obst ohne Zucker, nehmen es dann aus der Brühe und sieden letztere mit Zucker zu einem dünnen Sirup ein, der über das Obst gegossen wird.

Backobst zu Klößen oder Pudding. Hierzu eignen sich nur Pflaumen, Kirschen und Birnen, die man erst mit Zucker, Zimt und Citronenschale weich kocht, worauf man die Brühe mit einem Löffel recht klar in Butter verrührter Mehlschwitze einbrennt, nachdem man das Obst herausgenommen. Wenn die Sauce sämig genug gekocht ist, fügt man ein Glas Rotwein hinzu, thut das Obst wieder hinein, läßt es noch einigemal aufwallen und giebt es so heiß zu den Klößen, einem Mehl- oder Semmel-Pudding.

Backpulver benützt man neuerdings sehr häufig zur Bereitung von Kuchen und kleinerem Backwerk, um dasselbe locker und porös herzustellen, ohne Hefe dabei anzuwenden, die nicht jeder Magen verträgt und die auch nicht allemal frisch und gut zu haben ist. Unter der Benennung Backpulver versteht man gewöhnlich Mischungen von doppeltkohlensaurem Natron und sauren Salzen, die sich, wenn sie in dem feuchten Teige miteinander in Berührung kommen, unter Entwickelung von Kohlensäure zersetzen, wodurch das Aufgehen des Teiges bewirkt wird. Zum Backen von Kuchen nimmt man auf 1 Kilogr. Weizenmehl 10 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 20—30 Gramm Weinsteinsäure (Cremor tartari), das man entweder dem Mehl beimischt oder jedes für sich in etwas lauliche Milch auflöst, bevor man es dem Teig zusetzt. Auch kohlensaures Ammoniak (Hirschhornsalz) ist für kleineres Gebäck, namentlich Pfefferkuchen, sehr gebräuchlich. Die verschiedenartigen vielempfohlenen amerikanischen Backpulver eignen sich gewiß ganz vortrefflich für den amerikanischen Bedarf, weil man in Amerika gewöhnt ist, die Brötchen und Kuchen ganz frisch und warm zu essen; läßt man aber das damit bereitete Gebäck einen Tag oder mehrere Tage stehen, so wird es trocken wie Stroh und nimmt nicht selten sogar einen wenig angenehm sandigen Geschmack an. In Deutschland dagegen sind ganz andere Verhältnisse maßgebend; man läßt den Kuchen nicht bloß völlig erkalten, bevor man ihn zum Kaffee oder Thee genießt, sondern pflegt ihn auch meist auf mehrere Tage einzuteilen. Die chemische Zusammensetzung und Reinheit des Backpulvers muß daher möglichst vollkommen sein, damit der Kuchen auch bei längerer Aufbewahrung in keiner Weise danach schmeckt und nicht trocken wird. Solche für deutschen Gebrauch besonders empfehlenswerte Backpulver sind z. B. das Victoria-Backpulver von Jaedicke, kaiserl. Mundkoch in Berlin, und das mit großer Sorgfalt hergestellte Backpulver von Dr. A. Oetker in Bielefeld; beide Sorten bewähren sich vortrefflich und sind sehr beliebt.

Backteig, s. Ausbacke-Teig.

Backwerk. Die Allgemeinbenennung für Kuchen und Torten aller Art, ganz besonders jedoch für kleines Gebäck aus feineren Teigen, wie z. B. feinem Hefenteig, Blätterteig, Mürbteig, Mandelteig, Zuckerteig ꝛc.

Badminton. Ein in England und Amerika übliches Sommergetränk, welches in folgender Weise bereitet wird. Man schält die Hälfte einer frischabgenommenen, mittelgroßen Gurke, schneidet sie in ziemlich dicke Scheiben, thut dieselben in eine Terrine, fügt 200 Gramm gestoßenen Zucker, ein wenig geriebene Muskatnuß und eine Flasche Rotwein hinzu, stellt die Terrine auf Eis und gießt vor dem Servieren nach gehörigem Umrühren noch eine Flasche Selterswasser zu.

Bär, franz. ours, engl. bear, lat. Ursus. Obgleich es im gewöhnlichen Leben nicht oft vorkommen wird, daß eine Hausfrau das Fleisch dieses nur noch in den höchsten Gebirgen hausenden wilden Tieres für ihre Tafel erhält, so liegt dies doch bei den jetzigen Verkehrserleichterungen durchaus nicht außer dem Bereich der Möglichkeit und wir wollen deshalb einige Bereitungsarten desselben angeben.

Bärenbraten auf russische Art. Das beste Stück hierzu ist das Hintertiertel oder ein Rückenstück von einem jungen Bären, welches man eine Stunde lang in kaltes Wasser legt, dann gut abwischt, in eine Pfanne legt, mit Salz bestreut, mit wenig Wasser zusetzt und unter fleißigem Begießen und öfterem Umwenden 3—4 Stunden langsam braten läßt, worauf man die obere Seite mit Butter oder saurem Rahm bestreicht und bräunt. Das Fleisch von älteren Tieren muß man stets einige Tage in eine Beize von Essig und dann noch einen Tag in Milch legen und vor dem Braten spicken.

Bären-Carré à la Tiemann (nach einem uns direkt aus San Francisco mitgeteilten Originalrezept). Da um die Weihnachtszeit in Kalifornien das Bärenfleisch am besten ist, bildet es dort den beliebtesten Weihnachtsbraten. Man verwendet dazu gewöhnlich das Carbonadenstück eines Bären, der nicht älter als zwei Jahre sein darf; nachdem das frische Fleisch vier Tage abgehängt hat, salzt man es und legt es mit allem Fett in eine Bratpfanne, thut einige Pfefferkörner, kleine geschälte Zwiebeln, Lorbeerblätter, geschnittenes Wurzelwerk

und eine Prise Cayennepfeffer hinzu und übergießt es mit gleichen Teilen von kräftiger Rindsbrühe und starkem Rotwein (auf jedes Kilogramm Fleisch ¼ Liter von jeder Flüssigkeit gerechnet), wobei man jedem ¼ Liter Rotwein einen halben Theelöffel klaren Zucker zusetzt. Die Pfanne wird zugedeckt, in den gutgeheizten Ofen gestellt und das Carré unter öfterem Begießen langsam weichgedämpft, was bei jungem Fleisch etwa 2½ Stunden in Anspruch nimmt. Dann nimmt man den Braten heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, fügt eine Prise englisches Senfpulver und ein wenig feinstes Maisstärkemehl (Mondamin) hinzu und kocht sie soweit ein, daß nicht mehr Sauce bleibt, als man zu haben wünscht, worauf man den Braten mit gedämpftem Rotkraut (Parforcekohl) und Salzkartoffeln zu Tisch giebt.

Bären-Schinken mit Burgunder. Nachdem derselbe gut abgelegen und dann gewaschen ist, salzt man ihn, thut ihn in eine große Pfanne mit einigen geschälten Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln, einem Selleriekopf, etlichen Wacholderbeeren, Pfeffer- und Gewürzkörnern, übergießt ihn mit einem halben Liter kräftiger Fleischbrühe und zwei Flaschen Burgunder, deckt die Pfanne gut zu und dämpft die Keule langsam 4—5 Stunden, bis das Fleisch gehörig weich ist. Dann nimmt man dasselbe aus der Brühe, läßt es warm stehen, seiht die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie, kocht sie kurz ein und giebt sie zu dem Bärenschinken nebst gedämpftem Kraut.

Bären-Tatzen. Die Vordertatzen vom Bären gelten als einer der größten Leckerbissen und werden jedenfalls für das delikateste Stück von diesem Tier gehalten. In Siebenbürgen und Rußland, wo man öfters Gelegenheit hat, sie zu essen, bereitet man sie zu, indem man sie sauber wäscht, in Wasser mit Salz weichkocht, dann in geschmolzene Butter taucht, in geriebener Semmel umwendet und unter häufigem Begießen mit Butter auf einem Rost über Kohlenfeuer braun brät, worauf man sie, mit Citronenscheiben und Kapern garniert, nebst einer Senfsauce zu Tisch giebt. Eine noch feinere Zubereitungsweise besteht darin, daß man die Tatzen erst drei Tage in eine mit feinen Kräutern gekochte Essigbeize legt, dann in ein Kasserol zwischen Speckscheiben und zerschnittenes Wurzelwerk legt, mit der Marinade und etwas starker Fleischbrühe übergießt und sehr langsam 6—7 Stunden kochen läßt. Sobald sie gehörig weich und in ihrer Brühe erkaltet sind, nimmt man sie heraus, zerschneidet sie in vier Teile, bestreut sie mit etwas Cayennepfeffer, taucht sie in geschmolzene Butter und geriebene Semmel und brät sie bei sehr gelindem Feuer eine halbe Stunde auf dem Rost, wonach sie mit einer beliebigen pikanten Sauce serviert werden.

Bärm, norddeutscher Provinzialismus für Hefe.

Bärmklöße, s. v. w. Hefenklöße, s. d.

Bäuschel-Suppe, österreichische. Die Bäuschelsuppe gehört zu den beliebtesten Fastensuppen; man nimmt hierzu von einem Karpfen die Milch oder den Rogen und das sogenannte Bündel, kocht dies in Wasser mit etwas Essig und Salz weich, nimmt es dann heraus und gießt zu der Brühe so viel Wasser, als man Suppe bedarf, thut eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Nelken und Pfefferkörner sowie etwas Thymian und Basilicum daran und läßt dies eine Stunde zusammen kochen. Inzwischen dünstet man etwas geschnittenes Wurzelwerk in Butter gelb, dann fügt man einen Löffel Mehl hinzu, läßt es hellbraun rösten und gießt die Brühe daran, die man noch eine Weile damit verkochen läßt und hierauf durch ein Sieb über dem zerschnittenen Bäuschel (wie man in Oesterreich Milch, Rogen und Bündel vom Karpfen mit einem Gesamtnamen benennt) und gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Bain-marie oder Wasserbad, Dampfbad, ist ein länglich-viereckiges, etwa handhohes, großes Gefäß von Zinn oder Eisenblech mit heißem Wasser, welches den Zweck hat, die Speisen heiß zu halten, ohne daß dieselben kochen, anbrennen oder gerinnen können. Ebenso bedarf man dessen, um Puddings darin zu kochen und um Früchte, die in Glasflaschen oder Blechbüchsen eingemacht werden, darin sieden zu lassen. Hat man kein eigentliches bain-marie, so muß man sich mit einem breiten Kasserol behelfen, welches dieselben Dienste thut.

Baisers. Die Eiweiße von sechs Eiern werden zu einem sehr steifen Schnee geschlagen und mit 375 Gramm sehr fein gesiebtem, gestoßenem Zucker leicht vermischt; auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Backblech oder ein Blech, das man mit einem mehlbestreuten Papierbogen bedeckt, legt man mit einem Löffel walnußgroße Häufchen von der Schneemasse, die man in einem lauwarmen Ofen mehrere Stunden austrocknen läßt, worauf man sie von dem Blech vorsichtig mit einem Messer abnimmt, an den Rändern mit Eiweiß bestreicht und immer zwei paarweise zusammenlegt. Will man ihnen einen feineren Geschmack geben, so kann man den Schnee und Zucker mit einigen Löffeln Orangenblütenwasser, der feingewiegten Schale und dem Saft einer Citrone, 125 Gramm feingehackten Mandeln oder 125 Gramm geriebener Vanille-Chocolade vermischen, doch thut man dann besser, die Eiweiße, den Zucker und jene Zuthat in einer Schüssel durch beharrliches Rühren nach einer Seite hin zu einem steifen Schaum zu bringen. Sehr vorteilhaft ist es, das Eiweiß vorher eine Zeit lang auf Eis zu stellen.

Baisers, gefüllte. Sechs bis acht Eiweiße schlägt man zu Schnee, vermischt denselben mit 375 Gramm gestoßenem Zucker, an dem man zuvor die Schale von einer Citrone abgerieben, und setzt dann auf ein mit Papier bedecktes Blech eierförmige Häufchen, die man mit Zucker übersiebt. Die Ofenröhre muß noch warm genug sein, daß ein hineingelegtes Papier nach fünf Minuten etwas gelblich wird, dann stellt man das Blech auf einen Dreifuß, sieht öfters nach den Baisers, daß sie sich nicht zu gelb färben, in welchem Falle die etwa noch vorhandenen glühenden Kohlen an der Feuerstelle entfernt werden, und läßt sie so vier bis fünf

Stunden langsam trocknen. Hierauf nimmt man sie von dem Blech, schabt unten etwas von dem Teige heraus und füllt sie mit Rahmschaum, der mit Zucker und gestoßener Vanille geschlagen ist, oder mit Obstmarmelade, Gelée u. dergl., worauf man eine zweite Baiserschale darüberdeckt.

Baiser-Torte. Man schneidet von ganz dickem, weißen Packpapier nach einer Tortenform drei runde Platten mit einem fingerbreiten, in die Höhe stehenden Rand, bestreut sie leicht mit Mehl, streicht den sehr steifen Schnee von zwölf Eiweißen, mit ½ Kilogramm feingesiebtem Zucker vermischt, daumendick darauf und läßt die Masse auf beiden Seiten in einem lauwarmen Ofen gut austrocknen, indem man sie auf ein mit Papier belegtes Blech umstürzt, sobald sie oben genügend durchgebacken ist. Dann schlägt man von 1½ Liter süßem Rahm einen dicken Schaum und vermischt denselben mit 125 Gramm Vanille-Zucker, füllt die drei übereinandergelegten Baiserplatten damit und verziert die obersten mit Fruchtgelée. Will man die Torte nur von zwei übereinandergelegten Platten machen, so bedarf man dazu nur neun bis zehn Eiweiße und den Schaum von 1 Liter Rahm.

Baklawa, türkisches. Die verschiedenen Arten von Baklawa gehören zu den beliebtesten türkischen Nationalgerichten, die sich von der Türkei aus ebenso in Griechenland eingebürgert haben wie so manche andere Gerichte der ganz vortrefflichen türkischen Küche. Bei der Bereitung verfährt man folgendermaßen: Man siebt etwa 1½ Kilogramm sehr feines Weizenmehl auf ein Brett, macht in die Mitte eine Vertiefung, schüttet einen Theelöffel Salz, vier zerquirlte Eier und etwas kaltes Wasser hinein und knetet das Ganze zu einem geschmeidigen Teig, taucht die Hände in zerlassene frische Butter und arbeitet den Teig noch eine Zeitlang damit durch (ärmere Leute machen den Teig nur aus Mehl, Wasser und Salz); hierauf teilt man ihn in 50—60 oder noch mehr Stücke von der Größe einer Walnuß, treibt dieselben mit einem daumenstarken Rollholz zu runden Blättern von der Größe der Backform aus und legt diese Teigblätter, welche man Fila nennt, und die so dünn wie Postpapier und völlig durchsichtig sein müssen, einzeln auf Bretter, die man mit Stärkemehl bestreut. Außerdem brüht und schält man 1 Kilogramm süße Mandeln, Pistazien oder Haselnüsse und hackt dieselben gröblich. Dann bestreicht man das Tapsi, die runde kupferne Form von 7 bis 8 Centimeter Tiefe und 60—70 Centimeter Durchmesser, sehr fett mit geklärter Butter, belegt den Boden mit fünf bis sechs der Teigblätter, überstreut sie mit gehackten Mandeln oder Pistazien und fährt mit dem Einlegen abwechselnder Teigschichten und Mandeln fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt und die Teigblätter verbraucht worden. Nun zerläßt man ½ Kilogramm frische Butter und gießt sie kochend mit einem Löffel vom äußeren Rande an rund herum bis in die Mitte auf das Baklawa, bäckt die Speise in einem heißen Ofen hellbraun, übergießt sie schließlich mit einem siedendheißen Sirup von ½ Kilogramm Honig oder Zucker, den man mit ¾ Liter Wasser dicklich geläutert hat, läßt ihn gut in das Baklawa einziehen, zerschneidet dasselbe in Stücke und tischt es warm oder kalt auf. Bisweilen legt man zwischen die Teigblätter anstatt der Mandeln auch zu Brei gestampfte Melone, versüßten Quark oder eine breiartige Masse, die man aus Reismehl und Milch gekocht hat.

Balbirnie-Sauce, englische, zu kaltem Braten, Wildpret und Geflügel. Eine sehr fein gehackte Chalotte wird mit einem Eßlöffel voll Provenceröl und einem Eßlöffel voll Senf durch längeres Rühren gut vermischt, dann fügt man eine Prise Salz, einen Löffel voll Essig und zwei Löffel voll Ketchup (s. d.) oder auch Champignon-Soya hinzu.

Balbirnie-Salatsauce zum Anmachen von grünem Salat oder Rotrüben-Salat. Zwei sehr hart gekochte Eier werden ganz fein gehackt und mit zwei Kaffeelöffeln voll Salz, einem Kaffeelöffel voll Senf, einer halben Obertasse voll Oel und zwei rohen Eidottern unter fortwährendem Rühren vermengt; zuletzt fügt man einige Eßlöffel voll Estragon-Essig hinzu.

Ballbäuschen, westfälische. Zu ½ Kilogramm feinem, gewärmtem Mehl thut man 40 Gramm in ½ Liter lauer Milch aufgelöste Preßhefe, 125 Gr. geschmolzene Butter, 150 Gr. gewaschene Korinthen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, acht Eidotter, 80 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zimt, mengt und schlägt den Teig gut durch einander, fügt zuletzt den Schnee der acht Eiweiße hinzu, läßt den Teig eine Stunde lang aufgehen, läßt in einer Ballbäuschenform, die unserer Windbeutelform ähnelt, Butter zergehen, indem man in jede Vertiefung ein haselnußgroßes Stückchen Butter legt, füllt dann zwei Eßlöffel voll von dem Teig hinein, bäckt sie auf einem Dreifuß in mäßig heißem Ofen schön hellbraun, bestreut sie mit Zucker und ißt sie warm oder kalt. Die mit saurem Rahm ohne Hefe gemachten Ballbäuschen ißt man nur warm als Mehlspeise mit einer Obstsauce; zu ¼ Liter saurem Rahm nimmt man acht Eidotter, acht Eßlöffel voll Mehl, 100 Gramm Zucker, etwas gestoßene Muskatblüte und eine Prise Salz, verrührt alles wohl und mengt zuletzt den Schnee der acht Eiweiße hinzu, worauf man wie oben verfährt.

Ballon de homard. Eine feine kalte Speise aus feingehacktem Hummerfleisch, das mit rotem Pfeffer und Krebsbutter gewürzt und mit einer Mayonnaise-Sauce angemacht, in eine ballonartige Form gefüllt, auf Eis gestellt und dann auf einen Sockel von Aspic gestürzt und mit Trüffelscheiben, Hummereiern, Kapern u. dergl. verziert wird.

Ballons von Kalbfleisch. Man schneidet aus einer Kalbskeule dünne Scheiben, rundet dieselben ab, klopft sie tüchtig und bestreicht sie mit einer Farce von gewiegtem rohen Kalbfleisch, mit gehackter Citronenschale, Eiern, gestoßener Muskatblüte, geriebener Semmel, Salz und Butter vermischt, oder falls man die Ballons sehr fein machen will, belegt man sie mit Krebsschwänzen und gehackten

Champignons, die in Krebsbutter gedünstet sind; dann durchzieht man den Rand der Fleischscheiben rings mit einem Zwirnsfaden, zieht denselben wie einen Beutel zusammen und dämpft die Ballons in Butter. Beim Anrichten zieht man den Faden heraus, beträufelt sie mit Citronensaft oder Krebsbutter und giebt sie zu jungen Gemüsen.

Ballotines nennt man Geflügelkeulen, auch Schulterstücke vom Lamm, die von den Knochen befreit, mit einer Farce gefüllt, ballonförmig dressiert, dann gedünstet und mit Gelée überzogen werden.

Balomba oder Eisbombe. In $^1/_2$ Liter Wasser thut man 300 Gramm Zucker und eine zerschnittene Schote Vanille, läßt dies zum Kochen kommen und dann noch eine Zeitlang ziehen, verquirlt die Dotter von fünfzehn Eiern mit etwas kaltem Wasser, mischt sie vorsichtig zu dem kochenden Vanillewasser, schlägt dies über dem Feuer, bis es sich verdickt, dann seiht man es durch ein Sieb und schlägt es zu einem dicken Schaum, in den man den steifen Schnee von $^1/_2$ Liter Rahm mischt, worauf das Ganze in eine große, runde Gefrierbüchse gefüllt und einige Stunden in Eis vergraben wird. Schließlich taucht man die Form in heißes Wasser, stürzt die Balomba auf eine Schüssel und garniert sie mit **Baisers,** Hohlhippen oder Makronen.

Banane, franz. banane, engl. **plantain** oder **banana,** die Frucht des in Ostindien heimischen und in allen Tropenländern gedeihenden Pisangbaumes, einer palmenartigen Staude, die 4 bis 5 Meter Höhe erreicht und deren Stamm unten oberhalb der Wurzel zwiebelartig verdickt erscheint, während er nach oben zu an Umfang abnimmt, da er eigentlich nur aus abgestorbenen, übereinandergerollten Blattscheiden besteht. Die Früchte hängen büschelförmig an den abwärts gebogenen, aus der Spitze des Stammes kommenden Blütenstielen; sie haben eine gurkenförmige Gestalt, sind 12—15 Centimeter lang, besitzen einen angenehmen, melonenähnlichen Duft und einen sehr erquickenden, aromatischen, süßsäuerlichen Geschmack. Die beiden hauptsächlichsten Pisangarten sind: **Musa paradisiaca,** die Paradiesfeige, und **Musa sapientium.** Die Bananen gehören zu den Hauptnahrungsmitteln der Eingeborenen und werden größtenteils roh, häufig auch halbreif, in glühender Asche gebraten, genossen.

Bananen-Compot. Nicht zu reife Bananen werden in Stücke zerteilt und von den daran befindlichen dicken Fäden befreit, ohne sie mit einer metallenen Messerklinge zu berühren. Man wirft sie einen Moment in siedendes Wasser, läßt sie ablaufen, thut sie in heißen Zuckersirup und läßt sie, sofort vom Feuer entfernt, darin erkalten. Nach einer Stunde gießt man den Sirup ab, kocht ihn noch einmal mit etwas Orangen- oder Citronenschale auf, schüttet ihn von neuem über die Bananen und richtet das Compot nach der völligen Abkühlung an.

Bananen, gebacken. Die in Ostindien wohnenden Engländer, welche eine so große Vorliebe für fritters oder in Fett ausgebackene Früchte und Gemüse hegen, haben dort auch die Bananen-Fritters eingeführt. Man bereitet einen dickflüssigen Ausbacketeig aus 200 Gramm Mehl, einer Prise Salz, einem Eßlöffel voll geklärter Butter, drei zerquirlten Eiern, einer halben Tasse Milch und einem Löffel voll Brandy, taucht die geschälten und in beliebige Stücke zerschnittenen Bananen hinein und bäckt sie in reichlichem heißen Speck oder Oel. Wenn sie auf beiden Seiten hellbraun gebacken sind, nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, bestreut sie mit Zucker und richtet sie an.

Band-Gelée. In 1 $^1/_2$ Liter süßem Rahm kocht man 160 Gramm süße und 30 Gramm bittere gestoßene Mandeln, eine halbe Schote Vanille oder eine halbe Stange ganzen Zimt und 125 Gramm Zucker eine Viertelstunde lang, vermischt dies dann mit 30 Gramm in $^1/_4$ Liter kochendem Wasser aufgelöster Hausenblase und seiht das Ganze durch ein Tuch. Hierauf gießt man in eine Form zwei Finger hoch von diesem Gemisch, läßt es auf Eis ziemlich starr werden und legt eine gleichhohe Lage von Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeergelée darauf; ist dieses geronnen, kommt wieder eine Schicht Rahmgelée, bis die Form ziemlich voll ist; nach völliger Erstarrung des Gelées stürzt man dasselbe auf eine Schüssel und garniert es mit kleingehacktem Fruchtgelée.

Band-Torte. $^1/_2$ Kilogramm frische Butter wird zerlassen und mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, dann fügt man nach und nach zwanzig Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz, $^1/_2$ Kilogramm feinstes Mehl und den Schnee der zwanzig Eiweiße hinzu und rührt so lange, bis die Masse Blasen wirft. Eine blecherne Tortenform wird mit geklärter Butter ausgestrichen, der Boden mit Papier belegt und eine zwei Messerrücken hohe Schicht von dem Teig hineingefüllt und in einem mäßig heißen Ofen gebacken, wonach eine zweite, eben so hohe Schicht Teig darauf kommt und in gleicher Weise gebacken wird, bis nach und nach die ganze Masse verbraucht ist. Ist die Torte dann völlig durchgebacken, so stürzt man sie aus der Form, läßt sie auskühlen, überzieht sie mit einer beliebigen Glasur und verziert sie mit eingemachten Früchten. Damit die Torte unten nicht zu stark bräune, kann man, nachdem die drite Schicht gebacken ist, die Form auf einen dicken Ziegelstein stellen.

Bankett nennt man ein größeres Festmahl, wie es an irgend einem wichtigen Gedenktage von politischen oder geschichtlichen Ereignissen veranstaltet zu werden pflegt.

Bannocks oder schottische Hafermehl-Kuchen. Diese in Schottland so beliebten Kuchen werden am besten auf folgende Art hergestellt: Man bereitet aus mittelfeinem Hafermehl, kaltem Wasser und etwas Salz einen festen Teig, knetet denselben so rasch als möglich durch, rollt ihn mit einem Nudelholz zu einem sehr dünnen runden Kuchen von der Größe eines Eierkuchens aus, breitet ihn auf eine $^1/_2$ Centimeter dicke Platte von Eisenblech

und bäckt ihn so über dem hellen Feuer erst auf der unteren Seite, wendet ihn dann um und bäckt ihn auch auf der anderen oder röstet ihn am besten, wenn er schon steif genug gebacken ist, an der Toastgabel über dem Feuer, so daß er recht kraus und spröde wird. Man ißt die Bannocks zum Frühstück und Thee, aber nicht warm, sondern ausgekühlt, mit oder ohne Butter.

Baranki oder **russische Fastenkringel.** Zu deren Herstellung nimmt man auf 2 Kilogramm feines Weizenmehl $1^1/_2$ Liter kaltes Wasser und einen Eßlöffel voll Salz, woraus man einen sehr festen Teig macht, der so stark geknetet und geschlagen wird, daß er sich nach allen Seiten ziehen läßt, ohne zu zerreißen. Daraus formt man Kringel von verschiedenartiger Größe und Dicke, die kleinsten vom Durchmesser einer Walnuß und sehr dünn, andere so groß wie eine Untertasse oder ein Teller und fingerdick, manchmal wird der Teig auch wie ein Strick zusammengedreht, um noch größere Kringel herzustellen. Man legt die Kringel in einen Kessel mit siedendem Wasser, nicht zu viele auf einmal, und sobald sie an die Oberfläche kommen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Brett, läßt sie eine Weile im Freien übertrocknen und bäckt sie dann auf einem butterbestrichenen Blech in mäßiger Hitze so, daß sie fast weiß bleiben, um ihrem Namen zu entsprechen (Baranki heißt Schäfchen). Man kann sie auch, nachdem sie aus dem Wasser kommen, mit gestoßenem Kümmel oder Salz bestreuen.

Barbados-Crème ist ein sehr feiner Liqueur, der aus den Schalen einer auf Barbados (caraib. Insel) einheimischen Orangenart, Zimt, Nelken, Muskatblüten, 6 Teilen Franzbranntwein und 1 Teil Wasser destilliert und dann mit Zucker-Sirup versüßt wird.

Barbe, franz. barbeau, engl. barbel, lat. Cyprinus Barbus, gehört zu der Gattung der Karpfen und liebt als Aufenthalt besonders schnellfließendes, klares Wasser mit kiesigem Untergrund; man findet sie im nördlichen Europa (namentlich im Rhein und Main, aber am vorzüglichsten in der Weser), auch in Nordamerika und Nordasien. Sie hat einen länglichen Kopf mit weit vorstehendem Oberkiefer und vier Bartfasern; der Leib ist schmal, langgestreckt, oben olivengrün mit dunklen Punkten, an den Seiten grünlichgelb, die Schwanzflosse ist gabelförmig. Sie ist meist nur 30 bis 45 oder 60 Centimeter lang und 2 Kilogramm schwer, oft wird sie auch doppelt so schwer, ihr Fleisch ist weiß und leicht verdaulich, aber wegen der vielen Gräten nicht besonders geschätzt; der Rogen gilt für schädlich und wird daher nicht mit gekocht.

Barbe blaugesotten. Der Fisch wird geschlachtet, ausgenommen und mehrmals gewaschen, dann schneidet man ihn in Stücke, blaut dieselben mit heißem Essig und thut sie in ein großes Kasserol, in welchem Wasser mit einem Löffel voll Salz, einer Zwiebel, etwas Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürzkörnern schon eine Weile gekocht haben, schäumt während des Siedens gut ab, versucht nach einer Viertelstunde, ob sie weich genug sind, nimmt das Kasserol heraus, übergießt den Fisch mit etwas kaltem Wasser und bedeckt das Kasserol mit einem Tuch, damit der Fisch blau bleibt. Dann richtet man ihn an, garniert die Schüssel mit Petersilie und giebt Essig und Oel, geschmolzene Butter und geriebenen Meerrettig mit Essig, oder eine Kapernsauce dazu.

Barbe gebacken. Nachdem sie geschlachtet, geschuppt und gereinigt ist, schneidet man sie in drei Finger breite Stücke, trocknet sie mit einem Tuch gut ab, bestreut sie mit Salz, wendet sie erst in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz oder Oel schön hellbraun, worauf man sie zu Salat oder Sauerkraut serviert; ebenso kann man sie auch in einer flachen Pfanne in Butter braten.

Barbe gedämpft. Der Fisch wird wie gewöhnlich vorbereitet, hierauf thut man ihn in ein Kasserol mit $^3/_4$ Liter leichtem Weißwein, 125 Gramm frischer Butter, einem Löffel Salz, einer Zwiebel, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, sowie etwas Thymian, Estragon und Basilicum und läßt ihn gut zugedeckt eine Viertel- bis eine halbe Stunde lang dämpfen. Sobald er weich ist, nimmt man ihn heraus, seiht die Brühe durch, brennt sie mit einer hellgelben Mehlschwitze ein und giebt sie dann zu dem Fisch.

Barbe auf holländische Art. Wenn die Fische geschuppt und gewaschen sind, reibt man sie mit Salz ein, übergießt sie mit Essig und läßt sie eine Stunde stehen, dann thut man sie in gesalzenes Wasser, nimmt sie heraus, sobald dies zum Kochen kommt, und legt sie in ein Kasserol, worin man einen Löffel Mehl in 125 Gramm Butter gebräunt, fügt einige gehackte Chalotten, etwas geriebenes Schwarzbrot, $^1/_4$ Liter Essig und eben so viel roten Wein hinzu, läßt die Barbe darin bei gelinder Hitze eine Weile kochen, richtet sie dann an, belegt sie mit Citronenscheiben und übergießt sie mit der durchgeseihten Sauce, wozu man Salzkartoffeln giebt.

Barbe mariniert. Geschuppt, gereinigt und zerschnitten reibt man die Fische mit Salz ein, besprengt sie mit Essig und stellt sie eine Stunde hin, während man die Marinade aus $^1/_2$ Liter Essig, ebensoviel Wasser, einer halben Citrone in Scheiben zerschnitten, aus denen man die Kerne gelöst hat, etwas Salz, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einer in Scheiben zerschnittenen Zwiebel eine halbe Stunde kochen läßt. Dann legt man die Barben hinein, so daß sie von der Marinade bedeckt sind, kocht sie langsam ziemlich weich, thut sie in eine Terrine und gießt die Brühe nach dem Erkalten darüber, worauf sie fest zugedeckt oder zugebunden werden.

Barbieren nennt man es, wenn man einem Fisch mit einem scharfen Messer die Schuppen samt der Haut abschneidet.

Barbue, Meerbutt, eine Abart des Steinbutt.

Barches. Die israelitischen Sabbathbrote, welche in keinem strenggläubigen Haushalt am

Freitag Abend und Sonnabend Mittag bei Tische fehlen dürfen und am Freitag früh meistens von der Hausfrau selbst bereitet werden, während sie den dazu vorgeschriebenen Segensspruch betet. Die gewöhnlichen Barches werden gemacht, indem man in knapp 2 Kilogramm feines Weizenmehl 40—50 Gramm in lauem Wasser aufgelöste Hefe rührt und dann noch so viel laues Wasser hinzufügt, daß es ein weicher, glatter Teig wird, den man mit etwas Salz und Zucker würzt. Ist er gehörig aufgegangen, so teilt man ihn in zwei gleiche Hälften; von jeder Hälfte werden drei größere und drei kleinere Teile gemacht, die man in der Hand durchknetet und zu möglichst langen Strähnen rollt. Die drei größeren Teigsträhne legt man neben einander und flicht sie wie einen Zopf, ebenso die drei kleineren, die man auf den größeren Zopf legt und an den Enden festdrückt; gewöhnlich macht man auf jeden den Anfangsbuchstaben des Namens und bestreut sie mit weißem Mohn. Die Butterbarches werden statt des Wassers mit Milch angemengt und mit reichlicherem Zucker, etwas Butter, abgeriebener Citronenschale und Rosinen vermischt.

Barden. Dünne Speckplatten, mit denen man Geflügel, welches gebraten oder gedämpft werden soll, umbindet.

Bardieren nennt man das Belegen mit Speckscheiben.

Barigoule, der Name eines in Frankreich häufig vorkommenden eßbaren Blätterpilzes, einer Champignonart; bei allen Gerichten der französischen Küche, welche die Bezeichnung à la Barigoule führen, ist dieser schmackhafte Pilz verwendet.

Barn break, irländisches. Ein Kilogramm Weizenmehl rührt man mit 1 Liter warmer Milch und 30 Gramm aufgelöster Hefe nebst etwas Salz, 70 Gramm gelesenen Kümmelkörnern, 200 Gramm Zucker, vier Eiern und 125 Gramm Butter zu einem steifen Teig an, der eine halbe Stunde lang tüchtig durchgeknetet wird, dann formt man runde Kuchen daraus und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Baron heißt in der Küchensprache das im Ganzen gelassene Rückenstück mit den Keulen vom Lamm oder Hammel; Baron de boeuf ist das Lendenstück eines Ochsen.

Barquettes, kleine Kästchen aus gebackenem Teig, in denen man feine Salmis oder Ragouts serviert; auch süße Speisen giebt man bisweilen in barquettes zur Tafel.

Bars, Barse, Barsch oder Bärschling, auch Börsch, franz. perche, engl. perch, lat. Perca fluviatilis, ist ein Raubfisch und lebt in den europäischen Teichen und Flüssen; er liebt sehr klares und kaltes Wasser, wird 30—60 Centimeter lang, meist nicht schwerer als 2 Kilogramm, hat eine grünlichbraune Farbe, mit dunklen Streifen über den Rücken, die Bauch- und Schwanzflossen sind rot, die stachliche Rückenflosse ist violett. Er vermehrt sich außerordentlich, sein Fleisch ist weiß, wohlschmeckend und leicht verdaulich, doch sind die kleineren Barse wegen ihrer vielen Gräten nicht beliebt; man ißt ihn vom Juni bis Februar, denn im April und Mai ist die Laichzeit.

Bars mit französischer Sauce. Wenn der Fisch geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, legt man ihn in ein Kasserol, worin man 200 Gramm Butter zergehen läßt, salzt ihn und läßt ihn zugedeckt etwas mit der Butter durchziehen, dann bestreut man ihn mit einem Eßlöffel voll Mehl, wendet ihn um und gießt so viel Weißwein darüber, daß er damit bedeckt ist, würzt ihn mit gestoßenem Piment, zwei feingehackten Chalotten und gewiegter Petersilie und dämpft den Fisch darin langsam weich, doch muß man Acht haben, daß er nicht zerfällt.

Bars gebacken. Hierzu nimmt man kleinere Fische, schuppt und reinigt sie, kerbt sie auf beiden Seiten leicht ein, salzt sie und läßt sie eine Stunde zugedeckt stehen, dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl, in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz goldgelb.

Barse auf holländische Art oder **Water fish.** Eine Anzahl kleinerer, reingeschuppter und gewaschener Barse werden gesalzen und ganz in ein Kasserol gelegt, dann schneidet man junge Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie und Porré wie Nudeln fein, so daß man von jedem etwa eine Obertasse voll hat, schwitzt dies in 125 Gramm Butter mit etwas Pfeffer und Salz etwa zehn Minuten lang durch, thut es über die Fische, fügt noch ein wenig Petersilie dazu und dünstet dieselben langsam weich, worauf man sie samt dem Wurzelwerk und einem Teil der Brühe anrichtet und frische Butter dazu reicht.

Bars mit Kapernsauce. Man reibt die Schuppen der Fische an einem Reibeisen ab, reinigt sie und kocht sie mit Wasser, Salz, Zwiebel, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern weich, worauf man sie mit einer Kapernsauce serviert.

Bars mariniert. Man schuppt und wäscht die Fische und mariniert sie ganz in derselben Weise, wie dies bei der Barbe angegeben ist.

Bars au naturel oder nackte Barse. Die Fische werden bloß ausgenommen und gewaschen, aber nicht geschuppt, sondern ganz gekocht, indem man sie mit Wasser, Salz, einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern weichdämpfen und in der Brühe kalt werden läßt. Dann löst man rings die Schuppen ab, arrangiert die Fische hübsch auf einer Schüssel, bestreicht sie mit Aspic und garniert sie mit Petersilie, roten Rüben, harten Eiern, Citronenscheiben, Pfeffergurken und Sardellen, worauf man sie mit einer Rémouladensauce aufgiebt.

Barse in Wein. Der geschuppte und gereinigte Fisch wird zerschnitten, mit etwas Fleischbrühe und Weißwein, einem Stückchen Butter, Salz, Gewürzkörnern, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einem Bündel Petersilie weichgekocht, herausgenommen, die Brühe durchgegossen, mit einer hellen Mehlschwitze sämig gemacht, mit Sardellenbutter und gestoßener Muskatblüte gewürzt und über dem Fisch angerichtet.

Barszcz. Diese polnische National-Suppe wird aus dem Saft von roten Rüben bereitet, die im Herbst wie Krautköpfe im Ganzen mit Salz in Fässer eingelegt werden. Wenn der Saft genügend gesäuert ist, schöpft man die nötige Menge, etwa $^1/_2$ Liter davon aus dem Faß, verdünnt ihn mit Wasser, kocht 1 Kilogramm fettes Rindfleisch oder Schweinefleisch mit Salz, Gewürzen, etwas Majoran und Wurzelwerk darin weich, fügt einige der eingelegten roten Rüben, etliche Zwiebeln und Weißkraut feingeschnitten hinzu, ebenso eine harte, in dünne Scheibchen geschnittene Knackwurst (in Polen nimmt man sogenannte Krakauer Wurst) und läßt alles mit dem Fleisch verkochen. Dann schneidet man das weichgekochte Fleisch in kleine Stückchen, fügt allerhand Bratenreste, die grade vorhanden sind, am liebsten gebratene Ente oder sonstiges Geflügel, hinzu und thut das Fleisch in die Suppenterrine. Die Brühe wird durchgeseiht, mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm und einem Löffel Mehl vermischt noch einmal aufgekocht, mit zwei Eidottern legiert und dann über dem kleingeschnittenen Fleisch aufgegeben. An Fasttagen verkocht man den Rübensaft mit kleinen Fischen oder Fleischabfällen, Gewürz und Wurzelwerk, schneidet Rüben, Wurzeln und Kraut hinein, seiht dann die Brühe durch, verkocht sie mit saurem Rahm, legiert sie mit Eidottern und giebt sie über geröstetem Brot auf. An Stelle von Rindfleisch und Ente kann man auch gepökelte, weichgekochte Schweinsknöchel und Schweinsohren in die Suppe schneiden.

Barszcz, kleinrussischer. Man kocht ein Kilogramm fettes Rindfleisch und $^1/_2$ Kilogramm mageren Schinken mit Wurzelwerk und einem zerteilten Krautkopf zwei Stunden in Wasser, gießt dann $^1/_2$ Liter Kwas (s. d.) hinzu und läßt das Fleisch vollends weichkochen. Dann schöpft man das Fett ab, nimmt das Kraut heraus, hackt es mit 6—8 gekochten roten Rüben sehr fein, kocht es mit der durchgeseihten Brühe und etwas Salz und Pfeffer nochmals auf, färbt die Suppe mit dem Saft von geriebenen roten Rüben schön rot und giebt sie über dem kleingeschnittenen Fleisch auf, um sie mit Kasche (gebratener Buchweizengrütze) zu servieren.

Bartavelle, das Steinhuhn oder rotfüßige Rebhuhn.

Baseler Kirschwasser, s. Kirschwasser.

Baseler Lebkuchen, s. Lebkuchen.

Baseler Leckerlein, s. Leckerlein.

Basilicum oder Königskraut, franz. basilic, engl. sweet basil, lat. Ocymum basilicum, gehört zu den feinen Küchenkräutern und ist eine sehr gewürzig riechende, bis 36 Centimeter hohe und mit kleinen, eirunden Blättern besetzte, buschige Pflanze, welche im Juni und Juli Blütenrispen mit kleinen, weißen Blütchen treibt. Man zieht sie in fettem Boden im freien Land oder in Töpfen, schneidet sie vor dem Blühen ab, trocknet sie an Schnüre gereiht, verwahrt sie in verschlossenen Gefäßen und verwendet sie als Würze an Saucen u. dergl. Die großblättrigen Arten dieser aus Ostindien und Persien stammenden Pflanze werden in der Küche nicht verwendet.

Bastion, s. Aal-Bastion.

Batate, franz. patate, engl. sweet potatoe, lat. Ipomoea Batatas oder Batatas edulis, die süße mehlige Knolle der Batatenwinde, einer in Südamerika und Westindien einheimischen, aber auch in Nordamerika, Spanien, Portugal und Südfrankreich angebauten windenartigen Pflanze, deren an und unter dem Boden hinkriechender Stengel pfeilförmige und herzförmige Blätter, sowie auf langen Stielen stehende große, inwendig purpurrote, außen weiße Trichterblumen mit fünf dunkleren Streifen entwickelt, während die rübenförmigen, oft bis zu 30 Centimeter langen, unter der Erde wachsenden Knollen bald weiß, bald gelb oder rosenrot gefärbt und inwendig sehr mehlreich sind. Die Bataten wurden im 16. Jahrhundert durch Oviedo von Südamerika nach Spanien verpflanzt und bilden dort noch heute im ganzen Süden des Landes die tägliche Speise der Bevölkerung wie anderwärts die Kartoffel. Franz Drake und John Hawkins brachten die Batate auch nach England, wo sie jedoch nicht gedeihen wollte und bald durch die Kartoffel verdrängt wurde. Man bereitet die Bataten auf verschiedene Art zu, ganz wie die Kartoffeln, von denen sie sich jedoch durch den süßlichen, nicht Jedermann zusagenden Geschmack unterscheiden. Am besten sollen sie mit der Schale in heißer Asche gebraten schmecken; aus dem Mehl bäckt man eine Art Brot, auch benutzt man sie zur Herstellung eines berauschenden Getränks. Die bekanntesten Sorten davon sind: Die rote und gelbe lange Batate aus Nordamerika, die hellrote von Malaga, die weiße von Mauritius, die Igname-Batate von Guadeloupe, sowie die violette oder dunkelrote aus New Orleans mit etwas grobem Fleisch, welche beiden letzteren Sorten von den Pariser Gärtnern viel angebaut werden. Die Knollen werden Ende März oder Anfang April nahe neben einander 6 Centimeter tief in ein frisches Mistbeet gelegt, die stärksten, 15—18 Centimeter hohen Sprößlinge dann abgenommen und in ein mäßig warmes Treibbeet gepflanzt, von wo sie im Mai, wenn kein Frost mehr zu fürchten ist, ins freie Land, und zwar in sandigen, gut gedüngten Boden bei möglichst sonniger, geschützter Lage versetzt werden; man hackt, jätet und behäufelt sie mehrmals und erntet die Knollen Anfang Oktober.

Bataten-Beignets. Gewaschene und geschälte Bataten werden in Scheiben geschnitten, eine halbe Stunde in eine Marinade von Rum und Citronenschale gelegt, dann abgetropft, in einen Ausbackteig getaucht, in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun gebacken und mit Zucker bestreut aufgegeben. — Noch feiner sind die Beignets, wenn man die Bataten zuvor kocht oder in heißer Asche röstet, von der Schale befreit und zerdrückt; 150 Gramm zerdrückter Bataten vermischt man mit 2 Eßlöffeln Rahm, 1 Eßlöffel starkem Wein oder Rum, 2 Eßlöffeln Zucker, der abgeriebenen Schale

und dem Saft einer halben Citrone, drei zerquirlten Eidottern und dem Schnee von zwei Eiweißen nebst einer Messerspitze Salz, schlägt den Teig zehn Minuten lang, formt ihn zu ovalen kleinen Kuchen und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun, besiebt sie mit Zucker und serviert sie mit Weinsauce.

Bataten mit Butter. Die gut gewaschenen Knollen werden am besten in einem Dampftopf gekocht, dann geschält, in dicke Scheiben geschnitten, mit einem Stück frischer Butter und etwas Salz in einem Kasserol über dem Feuer geschwenkt und zu Tisch gegeben.

Bataten, gebacken. Die Knollen werden roh geschält, in mäßig dicke Scheiben geschnitten und in heißem Speck oder Fett hellbräunlich gebacken, mit feinem Salz überstreut und rasch aufgetragen.

Bataten, gekocht. Man kocht sie am besten in bloßem Wasserdampf in einem sogenannten Dampftopf und giebt sie geschält oder ungeschält zu Braten u. s. w. auf den Tisch; auch eignen sie sich sehr gut dazu, ganz wie die Salzkartoffeln roh geschält mit etwas Salz in Wasser gekocht zu werden.

Bataten-Pudding, französischer. Die Bataten werden weichgekocht, geschält, in einem Reibnapf zerstampft und mit 3—4 Eidottern, etwas zerlassener Butter, einer Prise Salz, einigen Löffeln Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, etlichen gestoßenen bitteren Makronen, an deren Stelle man auch Mandeln nehmen kann, nebst dem Schnee der Eiweiße vermischt, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt, eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt und mit Wein- oder Obstsauce aufgiebt.

Batavia-Suppe. Dieselbe wird aus den sogenannten indianischen oder vielmehr indischen Vogelnestern bereitet, welche eine kostspielige Seltenheit sind. Für eine Tafel von zwölf Personen rechnet man acht bis neun solcher Vogelnester, die von einer kleinen Schwalbenart, Salangane genannt, aus verschiedenen Algenarten gebaut und an den felsigen Küsten Hinterindiens, auf den Philippinischen Inseln, auf Borneo und an den Küsten von Siam gefunden werden. Es giebt schwarze und weiße solcher Nester, doch sind die letzteren, welche halb durchsichtig, wie aus Hausenblase geformt sind, die am meisten geschätzten. Man legt sie 24 Stunden in kaltes Wasser, entfernt von der Oberfläche die kleinen Federn, wäscht und putzt die Nester, welche dann wie einzelne Fäden aussehen, die man in nudelartige Stückchen zerteilt, oft abwäscht, bis sie schneeweiß erscheinen, worauf man sie mit 1 Liter starker Fleischbrühe zwei Stunden lang sehr langsam kochen läßt. Dann tropft man sie auf einem Siebe ab, schüttet sie in die Suppenterrine und übergießt sie mit 2—3 Liter Kraftbrühe, die man aus $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Ochsenfleisch, 1 Kilogramm Kalbfleisch, einem alten Huhn, einem oder zwei Rebhühnern oder alten Tauben nebst dem nötigen Wurzelwerk 5—6 Stunden lang gekocht hat.

Bath cakes. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl wird mit 250 Gramm Butter, 20 Gramm Hefe und $\frac{1}{4}$ Liter warmem Rahm zu einem leichten Teige gerührt, den man nach dem Aufgehen mit 140 Gramm gestoßenem Kümmel durchknetet, dann formt man kleine runde Kuchen daraus, bestreut sie mit Kümmel, bäckt sie auf einem Blech und giebt sie heiß zum Frühstück.

Bâtons, Stangen von verschiedenartigem Zuckergebäck zum Dessert.

Battelmatt-Käse, dem Emmenthaler ähnlich, aber weicher als dieser, wird in Vorarlberg und im Kanton Tessin bereitet und kommt in Laiben von 20—25 Kilogramm in den Handel.

Batwinja oder Botwinja, russische. Frische Blätter von Spinat, roten Rüben und Sauerampfer werden gut gewaschen, jede Art Blätter für sich in Salzwasser weichgekocht, dann mit kaltem Wasser übergossen und fein gehackt, der Sauerampfer durch ein Haarsieb gerieben. Ebenso schält man etwa 10—12 frische, nicht zu große Gurken, schneidet sie in Würfel und stellt sie auf Eis, dann legt man die gehackten grünen Blätter in eine Suppenschüssel, fügt etwas Salz, Zucker, feingeschnittenen Dill dazu und übergießt dies mit Kwas (s. d.), wonach man die Terrine auf Eis stellt. Beim Anrichten legt man die zerschnittenen Gurken mit hinein und serviert die Suppe mit in Salzwasser gekochtem Fisch, der auch auf Eis gestanden haben muß.

Bauerbissen, schlesische. Dies ist eine besondere Art volkstümlicher Pfefferkuchen, den man bei allen schlesischen Lebküchlern das ganze Jahr über bekommt und der zwar nicht sehr fein, aber in frischem Zustande ganz wohlschmeckend ist. Auf $2\frac{1}{2}$ Kilogramm Weizenmehl nimmt man eine Obertasse voll guten Honig, löst diesen in drei Obertassen voll Wasser auf und verrührt ihn gut mit dem Mehl, würzt den Teig mit 10 Gramm gestoßenem Zimt, ebensoviel gestoßenen Nelken sowie 30 Gramm gestoßenem Fenchel oder Anis und läßt ihn über Nacht stehen, während der Honig ihn auftreibt. Am anderen Morgen formt man ihn zu daumenstarken Stückchen, die man zu einem größeren Kuchen zusammensetzt und auf einem Blech bei gelinder Hitze hellbraun bäckt.

Bauerhase, Freiberger. Ein der Stadt Freiberg in Sachsen eigentümliches Gebäck in Gestalt eines gebratenen Hasen, aus einer Art mit Korinthen gemischtem Pfefferkuchenteig hergestellt und mit Mandelstiftchen gespickt.

Bauernklöße, Schweizer. Eine geschälte mittelgroße Zwiebel und 100 Gramm Speck werden würflig geschnitten, in ein wenig Butter gelb geröstet und mit 1 Liter frischer Milch zum Kochen gebracht, wonach man so viel Weizenmehl hinzurührt, daß man einen dicken Brei erhält, den man mit einer Prise Salz unter beständigem Umrühren eine Weile kochen läßt, um ihn dann in eine Schüssel auszuschütten. Hierauf macht man etwas Schmalz in einer Pfanne heiß, taucht einen

Blechlöffel hinein, sticht Klöße von dem erkalteten Brei ab, setzt sie nebeneinander in ein mit Butter bestrichenes irdenes Kasserol, läßt sie auf beiden Seiten über Kohlenfeuer hellbraun backen und giebt sie auf.

Bauernkrapfen. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern nebst zwei Eßlöffeln voll Madeira oder Rum eine halbe Stunde lang rasch nach einer Seite hin gerührt, dann mengt man 200 Gramm feingewiegte und etwas geröstete süße Mandeln, die kleingeschnittene Schale einer Citrone, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt und 150 Gramm feines Mehl darunter, setzt walnußgroße Häufchen dieser Masse auf Oblaten, die man auf ein Blech legt, und läßt sie bei gelinder Hitze gelb backen.

Bauernmocken. Man rührt drei ganze Eier und drei Eiweiße mit 200 Gramm gestoßenem Zucker schaumig, mischt dann 375 Gramm feines Mehl, die gehackte Schale von einer Citrone und 250 Gramm geschälte, gröblich gehackte und mit Zucker bräunlich geröstete Mandeln allmählich hinzu, setzt Häufchen aus der Masse auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Bauern-Sträublein, Schweizer. In 1 Liter Milch thut man ein nußgroßes Stück Butter, läßt die Milch zum Kochen kommen und rührt so viel Mehl hinein, bis es ein dicker Teig wird, der sich vom Kasserol ablöst. Dann nimmt man den Brei vom Feuer, salzt ihn und schlägt sechs bis acht Eier hinein, bis er genügend flüssig ist, worauf man ihn durch einen Trichter in siedende Schmelzbutter laufen läßt. Auf diese Art bäckt man die Sträublein langsam aus und bestreut sie mit Zucker, sobald sie aus der Butter genommen sind.

Bauern-Suppe. Man schneidet vier Möhren, vier junge Kohlrabi und einen Welschkohlkopf in kleine Stücke, fügt drei ganze Zwiebeln hinzu, läßt diese Gemüse erst in 250 Gramm Butter etwas anbraten, gießt dann $2^1/_2$ Liter Fleischbrühe darauf, mit der sie drei Stunden langsam kochen müssen; während des Kochens legt man noch etwas Lattich und Sauerampfer mit in den Topf und giebt schließlich die Suppe samt den Gemüsen über geröfteten Semmelwürfeln auf.

Baumkuchen. Diese Art Weihnachtskuchen, der auf ganz eigentümliche Weise angefertigt wird und sehr viel besondere Apparate und Geschicklichkeit erfordert, kann man sich in einem Haushalte nicht gut herstellen, darum wollen wir nur eine kurze Beschreibung des Verfahrens geben. Nachdem man 1 Kilogramm frische zerlassene, geklärte und wieder ausgekühlte Butter zu Sahne gerührt und mit nach und nach löffelweise hinzugefügten 875 Gramm feingestoßenem Zucker sowie 30 bis 40 Eidottern eine Stunde lang verrührt und geschlagen hat, mischt man 10 Gramm gestoßenen Zimt, die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen, etwas Salz, nach Belieben auch 25 Gramm feingehackte oder geriebene süße Mandeln, etwas Vanillenzucker, sowie 4 Liter dicken süßen Rahm, $^1/_2$ Kilogramm feines Weizenmehl, $^1/_2$ Kilogramm Kartoffelmehl oder gesiebtes Stärkemehl und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der sämtlichen Eiweiße zu der Masse. Die Baumkuchenform besteht aus einem 50—60 Centimeter langen, unten 15 Centimeter, oben 10 Centimeter im Durchmesser habenden, rundgedrechselten Baum von glattem, hartem Holz, durch den der Länge nach ein eiserner Drehspieß gesteckt wird. Den Baum umwickelt man mit einigen Bogen Papier, das man mit Bindfaden umschnürt und tüchtig mit Butter überstreicht. Dann legt man den Spieß mit der Form auf zwei ziemlich hohe Feuerböcke über einem hellen Feuer von hartem Holz, stellt eine Schüssel unter, in die der Teig abtropfen kann, und begießt unter langsamem Umdrehen die Form von oben bis unten mit einer etwa fingerdicken Lage von dem Teig; hierauf dreht man bei mäßigem Feuer den Spieß etwas rascher, bis diese Schicht lichtbraun gebacken ist, macht von unten nach oben den zweiten Ueberguß und verwendet den abtropfenden Teig, mit etwas Rahm verdünnt, immer wieder mit zum Aufgießen; auch steckt man hier und da kleine Stückchen Citronat in den Kuchen, an denen der Teig sich ansetzt und Zacken oder Erhöhungen von ungleicher Größe bildet, was zu der besonderen Gestalt des Baumkuchens gehört. Nachdem man den sämtlichen Teig so in 6—7 Absätzen aufgegossen und gebacken hat, nimmt man den Kuchen vom Feuer, glasiert ihn mit einer Citronen- oder Orangenglasur und läßt dieselbe durch erneutes Drehen über dem Feuer allmählich trocknen. Man schneidet den unteren Rand dann völlig glatt, nimmt den Kuchen, nachdem er ausgekühlt ist, vorsichtig unter Beihilfe einer zweiten Person vom Spieß, stellt ihn aufrecht und verziert ihn nach Belieben oben mit einem kleinen Christbäumchen oder dergleichen. In großen Konditoreien macht man oft solche Baumkuchen in enormer Größe und verwendet nicht selten mehrere hundert Eier dazu, obwohl im Ganzen meist kleinere oder mittelgroße Baumkuchen gebacken werden, da man die Riesenkuchen mehr als Schaustück auszustellen und später in einzelnen Stücken zu verkaufen pflegt.

Baum-Torte ist ganz dasselbe wie die weiter oben beschriebene Band-Torte, s. d.

Baumwoll-Suppe. In einen Topf mit $^1/_4$ Liter Milch thut man fünf Eßlöffel voll feines Mehl, verrührt dies recht glatt, schlägt vier bis fünf Eier dazu, die man tüchtig mit dem Mehl verquirlt, und gießt den Teig unter beständigem Umrühren in kochende Fleischbrühe, bis dieselbe dicklich wird.

Bavaroise als Getränk. Die gewöhnliche oder Wasser-Bavaroise macht man, indem man ein Glas zum dritten Teil mit Capillaire-Sirup (Frauenhaar-Sirup) anfüllt, einen Kaffeelöffel voll Orangenblütenwasser hinzufügt und das Glas vollends mit kochendem Wasser oder Thee füllt; nimmt man Thee, so thut man zu diesem etwas frische Citronenschale.

Bavaroise au chocolat wird hergestellt, indem man in ein Kasserol mit kochendem Wasser einen Topf mit Milch setzt und einige Tafeln Vanillen-chocolade (auf 1 Liter Milch etwa 180 Gramm Chocolade gerechnet) hineinbrockt, die man unter fleißigem Quirlen darin zergehen läßt, ohne daß die Milch zum Kochen kommt. Dann thut man in jedes Glas einen Eßlöffel voll Zucker-Sirup und gießt die Chocolade dazu.

Bavaroise à l'Italienne. Zwei Kaffeelöffel voll gestoßener Zucker und eine Prise gestoßener Zimt werden in ein Glas gethan, dann füllt man das Glas zur Hälfte mit schwarzem Kaffee und zur anderen Hälfte mit Wasser-Chocolade.

Bavaroise au lait, die am meisten gebräuchlich ist. Man füllt ein Glas zum dritten Teil mit Capillaire-Sirup, fügt einen Kaffeelöffel voll Orangenblütenwasser und zum übrigen Teil kochende Milch hinzu.

Bavaroise au lait d'amande wird ganz eben so gemacht, nur nimmt man anstatt des Capillaire-Sirups Mandelmilch-Sirup.

Bavaroise mexicaine. Drei Kaffeelöffel voll gestoßener Zucker und ein Eidotter werden in ein Glas gethan und mit einem Löffel gut verrührt, dann fügt man ein Liqueurglas voll Rum hinzu und füllt das Glas unter fortwährendem Umrühren mit kochend heißer Milch.

Bavaroise oder bayrische Crème, auch **Fromage bavarois,** nennt man kalte, gestürzte Crèmes von Rahmschnee mit aufgelöster Hausenblase und verschiedenen Zuthaten, als Vanille, Chocolade, Kaffee oder Früchten aller Art, wie Ananas, Aprikosen, Citronen, Erdbeeren, Kastanien, Mandeln ꝛc., auch mit Punsch und feinem Liqueur vermischt. Wir geben die Beschreibung der Anfertigung aller verschiedenen Arten solcher Crèmes unter den betreffenden Hauptbestandteilen, wie z. B. Ananas-Bavaroise ꝛc.

Béarner Sauce. Sechs bis acht Chalotten werden fein gehackt und mit einigen Löffeln Essig über dem Feuer eine halbe Stunde geschwitzt, worauf man die Brühe durch ein Sieb seiht; dann rührt man in einem Kasserol bei mäßiger Hitze sechs Eidotter mit 150 Gramm Butter, etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gut durch einander, gießt zwei Obertassen voll Fleischbrühe dazu und würzt sie mit der Chalotten-Essenz und etwas Citronensaft, doch darf man die Sauce nicht kochen lassen, damit sie nicht gerinnt, deshalb bereitet man sie am besten im bain-marie. Man giebt sie zu allen Arten Fisch, Beefsteaks oder auch zu halbharten Eiern und braucht natürlich für wenige Personen nur etwa die Hälfte der Bestandteile.

Becassine oder Heerschnepfe, Himmelsziege, franz. bécassine, engl. snipe, lat. Scolopax gallinago, ist eine Art Schnepfe von der Größe einer Wachtel, mit einem 5—6 Centimeter langen Schnabel, braun- und gelbgeflecktem Hals, braun und grauen Flügeln, zwei langen, schwärzlichen Streifen auf dem Kopf; sie lebt in Sümpfen in ganz Europa, Amerika und Nordasien, ihr Flug ist zickzackförmig und die Töne, welche sie von sich giebt, gleichen dem Meckern einer Ziege. Sie zieht im Oktober herdenweise fort, kommt im März und April zurück und nährt sich von Gras, Getreide, Gewürm und Insekten. Auch die Moorschnepfe und die stumme Schnepfe werden meist Becassinen genannt, zum Unterschiede von der viel größeren Waldschnepfe; man rupft sie sehr vorsichtig bis an den Hals, zieht von da an die Haut über den Kopf, sticht die Augen aus und bricht den unteren Schnabel ab, die langen Beine werden über Spiritus gesengt, damit die Haut abgeht, dann nach hinten ausgestreckt und mit Zwirn oder einem Holzspänchen befestigt, die Krallen schneidet man ab. Man brät sie unausgenommen, doch muß man den Magen mit dem Schlund und der Gurgel herausziehen. Der Schnabel wird in die Brust gesteckt, die Becassine mit etwas Salz bestreut, mit Speckschnitten umbunden, am Spieß, in einem Kasserol oder einer Pfanne mit kochender Butter übergossen und in 20—25 Minuten weich gebraten. Falls man sie ausnimmt, so wiegt man die Leber nebst den Eingeweiden fein, streicht sie auf Semmelscheiben, brät dieselben in der Bratensauce, sobald die Becassinen herausgenommen sind, und garniert die Vögel dann mit den Schnitten.

Becassinen-Gratin. Die Becassinen werden sauber gerupft, ausgebeint und ausgenommen, worauf man sie wäscht und mit einer Farce füllt, die man aus $^1/_2$ Kilogramm rohem, gehacktem Kalbfleisch und 250 Gramm magerem Schweinefleisch, zwei zerschnittenen Milchbroten, zwei in Butter geschwitzten Chalotten, die man mit dem Milchbrot und etwas Milch über dem Feuer zu einem steifen Teig verrührt und mit zwei Eiern vermischt, einigen Trüffeln, dem feingehackten Eingeweide der Becassinen und etwas geriebenem Parmesankäse bereitet. Dies alles verrührt man in einem Reibnapf sehr gut mit einander, fügt Salz, etwas Pfeffer, 125 Gramm frische Butter und drei Eidotter hinzu, streicht es durch ein Sieb, füllt die Becassinen, näht sie zu und läßt sie in Butter ein paar Minuten dämpfen, damit sie steif werden. Dann setzt man in die Mitte einer Schüssel eine Obertasse oder ein blechernes Gefäß, umbindet dasselbe mit Speck, lehnt die Becassinen ringsherum mit der Brust nach außen, bedeckt sie mit Speckscheiben und weißem Papier und läßt das Gratin bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde im Ofen backen, auch kann man die Schüssel mit dem Gratin in ein bain-marie stellen, damit die Becassinen nicht verbrennen. Wenn man dieselben anrichtet, nimmt man die Speckscheiben ab, schichtet die Vögel auf einer Schüssel auf, übergießt sie mit einer Trüffelsauce und verziert sie mit ihren in Butter gedünsteten Köpfen.

Becassinen-Ragout. Sechs bis acht Becassinen werden gebraten, in Hälften zerteilt, die Haut, die Hälse und Beine abgeschnitten, zerstoßen und in einem Kasserol mit zwei Chalotten, feinen Kräutern, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einer halben Flasche Rotwein eine Stunde gedämpft, worauf

man ½ Liter starke Fleischbrühe, die mit Wurzelwerk gekocht worden, dazu gießt, die Sauce mit einer Mehlschwitze einbrennt, einkochen läßt und durch ein Sieb seiht. Man läßt die Becassinenhälften in der Sauce nochmals heiß werden, ordnet sie dann hoch auf einer Schüssel, übergießt sie mit Sauce und garniert sie mit Semmelschnitten, die mit den gehackten Eingeweiden bestrichen und gebacken worden sind.

Becfigue, Feigendrossel, ist eine ihres Wohlgeschmacks halber berühmte Drosselart; kommt häufig in Südfrankreich und Italien vor und nährt sich vorzugsweise von Feigen, wodurch sie außerordentlich fett wird.

Béchamel-Sauce, eine kräftige Rahmsauce mit heller Einbrenne. Eine Möhre, ein Kohlrabi, zwei Zwiebeln, 125 Gramm magerer Speck werden mit ¾ Liter Kalbs- oder Geflügelbrühe eine Stunde lang gekocht; während dieser Zeit fügt man etwas Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß, einen Zweig Thymian und ein Bündelchen Petersilie hinzu und rührt nach und nach ¼ Liter süßen Rahm unter die Sauce, die man mit einer hellen Mehlschwitze verdickt, kurz einkochen läßt und durch ein Haarsieb streicht.

Béchamel-Sauce, magere, oder Fasten-Béchamel. 125 Gramm Butter werden zerlassen, dann dünstet man eine geschälte Zwiebel, in die man drei Gewürznelken gesteckt, eine zerschnittene Möhre, ein Bündel Petersilie, einige Champignons, ein Lorbeerblatt und zwei Eßlöffel voll Mehl einige Minuten darin, gießt allmählich ½ Liter kochenden Rahm dazu, läßt die Sauce einkochen, seiht sie durch und würzt sie mit Salz und geriebener Muskatnuß.

Béchamel-Kuchen. Man läßt in einem Kasserol 125 Gramm Butter zergehen, rührt 4—6 Eßlöffel voll Weizenmehl hinein, bis dasselbe schäumt, dann gießt man unter fortwährendem Umrühren ½ Liter süßen Rahm zu und schlägt nach einander vier Eidotter in den Brei, den man nach einer Viertelstunde vom Feuer nimmt, auskühlen läßt und mit acht Eidottern, 125 Gramm gestoßenem Zucker, den feingehackten Schalen von zwei Citronen und dem Schnee der acht Eiweiße verrührt. Ein Blech wird mit Mehl bestreut, darauf setzt man mit dem Löffel walnußgroße Häufchen von dem Teig, bäckt sie schnell in einer gut geheizten Ofenröhre und giebt sie, mit Zucker bestreut, zu Tische anstatt einer Mehlspeise.

Béchamel-Nocken. 125 Gramm Butter werden geschmolzen, mit 5—6 Eßlöffeln voll Mehl verrührt, dann kommt ¼ Liter Rahm dazu, daß ein fester Teig wird, den man so lange über dem Feuer rührt, bis er sich vom Kasserol ablöst; wenn der Brei ausgekühlt ist, vermengt man ihn mit 125 Gramm frischer Butter, sechs Eidottern und dem Schnee der sechs Eiweiße. Inzwischen setzt man ein Kasserol mit einem nußgroßen Stück Butter zum Feuer, gießt zwei Finger hoch süßen Rahm hinein, fügt etwas gestoßene Vanille und nach Belieben ein Stück Zucker hinzu, läßt dies zum Kochen kommen und legt mit einem Eßlöffel die Nocken hinein, die man eine Viertelstunde kochen läßt und mit einer Rahmsauce aufgiebt.

Bedienung bei Tische. Bei größeren Mahlzeiten gehört es zu den Hauptbedingungen des Komforts für Gäste und Gastgeber, daß die bei Tische aufwartende Bedienung von der Hausfrau zuvor gut eingeschult und genau in allen ihren Pflichten unterrichtet worden ist, da Versehen und Ungeschicklichkeiten von seiten der Dienerschaft oft das Behagen und die gute Stimmung der ganzen Gesellschaft zu stören vermögen. Die Aufwartung muß so gewandt und geräuschlos als möglich vor sich gehen; die Schüsseln werden stets mit einer Serviette angefaßt und mit der linken Hand von der linken Seite dargeboten, während die leeren Teller oder die gebrauchten Bestecke nach jedem Gericht mit der rechten Hand von der rechten Seite weggenommen werden. Die zusammengehörenden Speisen, wie Braten und Sauce, Gemüse nebst den dazu bestimmten Fleischbeilagen müssen unmittelbar nach einander von zwei verschiedenen Personen herumgereicht werden, damit das eine nicht kalt wird, bevor man das andere erhält; sind alle Anwesenden versorgt, so bietet man zum zweitenmale das Gericht an, aber nie öfter, auch ist zu beobachten, daß bald bei dieser, bald bei jener der anwesenden Damen mit dem Präsentieren begonnen werden muß, damit keine derselben minder bevorzugt erscheint — nur z. B. bei einem Hochzeitsmahl macht man stets den Anfang bei der Braut. Zu den süßen Speisen, als Aufläufen, Crèmes, Gelées u. dergl., wird ein Teller mit daraufliegendem Löffel vor jeden Anwesenden gestellt, ebenso haben die Diener darauf zu sehen, daß die leeren Flaschen sofort durch frische ersetzt werden und daß den Gästen von Zeit zu Zeit abgeschnittenes Brot angeboten wird. Läßt man feine Weine herumreichen, so hat der Diener dieselben Jedem zu nennen und zu fragen, welche der beiden Weinsorten befohlen wird. Vor dem Auftragen des Desserts werden alle Schüsseln und Teller vom Tisch entfernt, die Servietten weggenommen und das Tischtuch mit einer zierlichen, besonders hierzu bestimmten, gebogenen Bürste gereinigt, indem man alle Brotkrümel u. dergl. in ein Körbchen oder auf eine elegante Schaufel fegt, die Dessertteller und Dessertbestecke aufsetzt, die Früchte, Torten, Süßigkeiten 2c., soweit sie noch nicht auf der Tafel stehen, sowie die zum Nachtisch bestimmten Weine hinstellt, worauf sich die Dienerschaft zu entfernen hat.

Beefsteak. Die Erfindung dieser so schmackhaften und kräftigen, allgemein geschätzten Speise wird einem römischen Priester zugeschrieben, dessen Namen die undankbare Nachwelt leider nicht aufbewahrt hat. Der Priester hatte ein Stück Ochsenfleisch als Opfer für den Gott, in dessen Tempel er den Dienst verrichtete, gebraten, und als er es mit den Fingern erfaßte, um es auf den Altar zu tragen, fand er es so entsetzlich heiß, daß er gezwungen war, es fallen zu lassen und schnell mit den Fingern nach dem Munde zu fahren.

Da schmeckte er den Saft, der an seinen Fingern klebte, und bei dem Hochgenuß, der seinen Gaumen kitzelte, verlor er jedes Gefühl von Schmerz. Als Mann von Geist legte er sogleich eine andere Scheibe Fleisch über das Feuer, verzehrte dieselbe in aller Unschuld und vergaß dabei ganz seiner amtlichen Pflichten, die ihm geboten, das Fleisch dem Gott darzubringen. Lange Zeit fuhr er auf diese Weise fort, bis man ihm endlich, durch sein feistes Aussehen aufmerksam gemacht, auffaßte und sein Geheimnis entdeckte. Ohne Zweifel wäre der Tod sein Los gewesen, doch als er vor seinen Richtern stand, bat er um die Erlaubnis, ein Beefsteak bereiten zu dürfen, nach dessen Verspeisung man ihn sofort freisprach und als Anerkennung für die Wohlthat, mit der er die Menschheit beschenkt, zum Oberpriester machte. Mit wahrer Leidenschaft wurden nunmehr Beefsteaks im ganzen römischen Reich gegessen und der Tag gepriesen, an dem sich der Priester die Finger verbrannte. — Man wählt vorzugsweise das Lendenstück vom Ochsen oder, wenn man dieses nicht haben kann, den sogenannten englischen Braten, oder das Schwanzstück; das Fleisch muß gut abgelegen sein und von Haut, Sehnen und dergleichen wohl gesäubert werden. Davon schneidet man daumendicke, große Scheiben von 125—250 Gramm Gewicht, klopft dieselben gut, bis sie mürbe sind, ohne daß sie zu breit werden dürfen, bestreut sie mit etwas Pfeffer und Salz, erhitzt Butter in einer flachen Pfanne über raschem Feuer, legt die Beefsteaks mit der bestreuten Seite nach unten hinein, bestreut sie auch oben darauf etwas und legt ein Klümpchen Butter auf jedes, wendet sie nach einigen Minuten mit einem Messer um und brät sie im Ganzen höchstens 8—10 Minuten, doch darf man nicht hineinstechen, damit der Saft nicht herausfließt. Dann legt man sie auf eine warmgestellte Schüssel, gießt zuletzt etwas starke Fleischbrühe in die Pfanne, um die Butter damit zu verkochen, füllt dies sowie etwas braune Butter unter die Beefsteaks, garniert sie mit gekochten oder geschmorten Kartöffelchen und serviert sie; auch kann man sie bei einem Herren-Frühstück oder als Zwischengericht bei einem Mittagessen mit in Ei und Semmel gewendeten Austern zugleich braten und mit denselben beim Aufgeben belegen.

Beefsteak à l'Américaine. Man schneidet vier bis sechs große, starke Steaks, am besten vom Lendenstück, klopft sie, würzt sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in geklärter Butter, brät sie über raschem Feuer auf dem Rost schnell auf beiden Seiten, richtet sie auf einer heißen Schüssel an, übergießt sie mit ein wenig Fleisch-Glace, legt auf jedes Beefsteak ein Stückchen mit Cayennepfeffer gewürzte Sardellenbutter, garniert sie mit Mixed pickles, zusammengerollten Sardellenstreifchen, Spiegeleiern und kleinen, gekochten Kartöffelchen und giebt sie auf.

Beefsteak à la Châteaubriand. Die Steaks werden von der Lende und 3 Centimeter dick abgeschnitten, zurechtgeputzt, geklopft und in der Mitte der Dicke nach etwa 2 Centimeter breit gespalten, ohne das Fleisch völlig von einander zu trennen. Man blanchiert hierauf 200 Gramm Rindsmark, säubert es von allen Häutchen, läßt es kalt werden, schneidet es in Scheiben, die man mit Salz, ein wenig Cayennepfeffer und gehackter Chalotte bestreut, und steckt in jede Oeffnung oder Spalte der Beefsteaks eine solche Markscheibe, worauf man die Steaks mit der Hand fest zusammendrückt, mit Pfeffer und Salz würzt, in Provenceröl taucht und auf dem Rost brät, indem man den Rost an der einen Seite etwas in die Höhe hebt, damit das Mark nicht herausläuft. Beim Anrichten übergießt man die Beefsteaks mit einigen Löffeln Fleischglace, die mit Citronensaft und einer Prise gehacktem Estragon vermischt ist.

Beefsteak mit Ei. Wenn die Beefsteaks auf der einen Seite gebraten und umgewendet sind, schlägt man auf jedes derselben vorsichtig ein recht frischgelegtes Ei. Man muß Acht haben, daß nichts von dem Eiweiß herunterläuft, damit es einen förmlichen Ueberzug über das Fleisch bildet.

Beefsteak, deutsches. Dies wird aus gehacktem oder noch besser auf der Fleischhackmaschine gemahlenem rohen Rindfleisch bereitet, wenn man eben kein Lendenstück oder anderes passendes Fleisch bekommen kann; man nimmt für vier Personen ungefähr $^1/_2$ Kilogramm mageres, gehacktes oder gemahlenes Fleisch und 70 Gramm Nierenfett, das man in feine Würfel schneidet und mit dem Fleisch vermischt. Um die deutschen Beefsteaks recht saftig zu machen, kann man ein abgerindetes, altbackenes Milchbrot in kaltes Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und unter das Fleisch mengen; man formt daraus runde, daumenstarke Steaks, bestreut sie mit etwas Pfeffer und Salz und brät sie wie oben angegeben schnell in heißer Butter schön braun.

Beefsteaks auf englische Art. Sie werden von einem mürben, abgehängten Lendenstück geschnitten, geklopft und mit Pfeffer und Salz bestreut, dann aber nicht in der Pfanne, sondern auf einem mit Nierenfett bestrichenen Rost über einem hellen, scharfen Feuer gebraten, indem man sie mit Butter beträufelt, dann serviert man sie mit Champignon-Ketchup, auch bloß mit Senf oder mit irgend einer Sauce.

Beefsteak auf französische Art. Die von der Lende geschnittenen Fleischscheiben werden geklopft, in geklärte Butter getaucht, mit Pfeffer und Salz bestreut, auf den Rost gelegt, mit Kräuterbutter oder Sardellenbutter bestrichen und gebraten, worauf sie mit gebackenen Kartöffelchen oder Oliven garniert werden. — Eine andere französische Methode besteht darin, sie vor dem Braten in einer Schüssel mit einigen Löffeln besten Olivenöls zu übergießen und 8—10 Stunden darin stehen zu lassen; dann bestreut man sie mit Pfeffer, Salz und etwas feingehackter Petersilie und brät sie in der Pfanne oder auf dem Rost, indem man

sie mit dem übrigen Oel aus der Schüssel beträufelt. Auch werden sie manchmal in Butter gebraten und mit einer Olivensauce serviert.

Beefsteak von geschabtem Fleisch. Ein Stück Ochsenfleisch vom Hintertiertel schneidet man in Scheiben und schabt es mit dem Stiel von einem starken Blechlöffel ganz fein aus allen Häuten und Sehnen, fügt Pfeffer, Salz und einige Löffel voll kaltes Wasser zu dem geschabten Fleisch, formt fingerdicke, runde Beefsteaks daraus und brät sie sehr rasch in brauner Butter.

Beefsteaks, geschmorte. Man schneidet starke Scheiben von gutem, saftigem Ochsenfleisch, klopft dieselben tüchtig, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie in Mehl, läßt in einem engen, eisernen Kasserol reichlich Butter kochend werden, legt die Beefsteaks hinein, deckt das Kasserol zu und schmort sie so drei Viertelstunden lang; dann gießt man eine Obertasse voll stark siedendes Wasser hinzu und dämpft sie noch eine reichliche halbe Stunde.

Beefsteaks aux fines herbes. Die Beefsteaks werden von der Lende geschnitten und wie gewöhnlich vorbereitet; in die Butter, worin sie gebraten werden, thut man Petersilie, eine Chalotte, Basilicum, Thymian und Kerbel, alles sehr fein gehackt; nachdem die Steaks fertig gebraten sind, gießt man etwas Fleischbrühe in die Butter, läßt dieselbe mit den Kräutern noch eine Viertelstunde verkochen und füllt dann diese Sauce unter die Beefsteaks.

Beefsteaks mit Hindernissen. Man schneidet gut abgehängte Rindslende in dicke Scheiben, klopft sie und legt sie in braun gewordene steigende Butter, wo man sie auf jeder Seite fünf Minuten brät und etwas geschnittene Zwiebel in der Butter mit braun rösten läßt. Sind die Steaks auf einer Seite braun und hat man sie gewendet, so schlägt man vorsichtig auf jedes derselben ein recht frisches Ei, wobei man Acht haben muß, daß das Weißei nicht herunterläuft. Nachdem auch die obere Seite gargebraten, legt man die Beefsteaks auf eine erwärmte Schüssel, garniert sie mit kleinen gebratenen Kartöffelchen, geschabtem Meerrettig, Pfeffergürkchen ꝛc. und giebt sie zu Tisch. Besonders zart werden die Steaks, wenn man sie vor dem Braten in eine Beize von Provenceröl und zerlassener Butter taucht und übereinandergelegt eine Stunde an einem kühlen Ort stehen läßt.

Beefsteaks à la maître d'hôtel. Die gutgeklopften, ziemlich starken Fleischscheiben werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine Viertelstunde in etwas Provenceröl gelegt, abgetropft, auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten, auf einer heißen Schüssel angerichtet und mit Butter à la maître d'hôtel (s. Butter) bestrichen.

Beefsteak à la Nelson. Die von einem Lendenstück geschnittenen, mürbe geklopften Fleischscheiben werden auf einem Beefsteakrost über hellem Kohlenfeuer auf beiden Seiten braungebraten, dann mit Pfeffer und Salz bestreut, mit dem aufgefangenen Saft übergossen und mit etwas frischer Butter bestrichen. Zuvor hat man eine dickliche Sauce bereitet, indem man einige Zwiebeln schält, mit kochendem Wasser blanchiert, in Scheiben schneidet, mit etwas Butter und würflig geschnittenem rohen Schinken weichdünstet, mit Mehl überstäubt und mit etlichen Löffeln weißer Coulis nebst ebensoviel Rahm verkocht, wonach man sie durchschlägt und zu den Beefsteaks serviert.

Beefsteaks in Papilloten. Das Fleisch wird geklopft, mit wenig Pfeffer und mit Sardellenbutter bestrichen und in mit Butter gefettete Papierkästchen gelegt, in denen man sie auf dem Rost brät, dann serviert man sie mit einer Champignon- oder Trüffelsauce.

Beefsteaks, rohe, werden aus feingemahlenem oder noch besser geschabtem Fleisch geformt, mit Pfeffer, Salz und etwas gewiegter Zwiebel bestreut, mit Sardellen belegt, mit Pfeffergürkchen, geschabtem Meerrettig, Kapern, Citronenscheiben und Petersilie garniert und nebst Essig, Oel und Senf zum Frühstück gegeben für solche, die Liebhaber davon sind.

Beefsteaks, russische. ½ Kilogramm saftiges Ochsenfleisch wird auf der Fleischhackmaschine gemahlen, mit etwas eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel, zwei ganzen Eiern, etwas Salz, Pfeffer, einem Löffel Wasser und einer kleinen geriebenen Zwiebel gut vermischt und zu Beefsteaks geformt. Dann streicht man ein Kasserol gut mit Butter aus, gießt eine Obertasse kalter Fleischbrühe hinein und belegt den Boden mit einer Schicht roher, geschälter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln, die man mit Salz und Pfeffer, nach Belieben auch mit etwas feingehackter Zwiebel bestreut. Darauf legt man die rohen Beefsteaks und bedeckt sie wieder mit einer Schicht Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer. Die Oberfläche wird mit kleinen Klümpchen frischer Butter belegt, dann setzt man das Kasserol gut zugedeckt in den Bratofen und läßt die Beefsteaks unter wiederholtem Rütteln und Schwenken eine Stunde mit den Kartoffeln dämpfen.

Beefsteaks mit Sardellen. Die vom Lendenstück geschnittenen daumenstarken Steaks werden geklopft, gesalzen und übereinandergelegt zunächst eine Stunde bei Seite gestellt. Dann belegt man den Boden eines Kasserols mit feingeschnittenem Speck und Scheiben von Möhren, Petersilienwurzel und Zwiebeln, legt die Steaks darauf, gießt etwas kräftige Fleischbrühe darüber und läßt sie gut zugedeckt gardünsten, wobei man das Fleisch zuweilen umwendet und etwas Bouillon angießt. Sobald die Steaks gar sind, fügt man einige feingehackte, mit Butter und Petersilie gedünstete Sardellen hinzu, läßt alles noch einmal damit aufkochen und serviert das Gericht auf einer erwärmten Schüssel.

Beefsteaks à la Tartare. Feingeschabtes Ochsenfleisch wird zu Beefsteaks geformt, mit zerquirlten Eiern bestrichen, mit gehackter Petersilie, Thymian,

Majoran und Basilicum nebst gewiegten Chalotten, Pfeffer und Salz überstreut und dann rasch in Butter gebraten. — Auch nennt man häufig Beefsteaks aus rohem, feingemahlenem Fleisch, mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit rohen, gehackten Zwiebeln bestreut und mit einem rohen Eidotter, Sardellenstreifchen sowie Mixed pickles belegt, zu denen man Essig und Oel serviert, Beefsteaks à la Tartare.

Beefsteak mit Trüffel- oder Madeira-Sauce. Kleine Lendenbeefsteaks werden wie gewöhnlich in einer Pfanne mit siedender Butter gebraten, kranzförmig auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und mit einer inzwischen bereiteten, kräftigen Trüffel- oder Madeira-Sauce (s. d.) übergossen.

Beefsteaks mit Zwiebeln. Die Scheiben von der Lende oder einem anderen saftigen Stück werden wie gewöhnlich gebraten, nur bestreut man sie außer mit Salz und Pfeffer auch noch mit feingehackten Zwiebeln oder brät die Zwiebeln neben den Beefsteaks in der Butter und legt sie zuletzt auf dieselben, auch kann man die Zwiebeln, anstatt sie zu hacken, in Scheiben schneiden, in Mehl umwenden und mit braten; auf jeden Fall muß man mehr Butter nehmen, wenn man Zwiebeln zu den Beefsteaks giebt.

Beefsteak-Pastete. Von 2—2½ Kilogramm Rindslende schneidet man Scheiben, brät dieselben wie gewöhnlich, bestreut sie dann mit in Butter gedünsteten Champignons und nach Belieben mit 2—3 gehackten, in Butter gebräunten Zwiebeln und richtet sie bergförmig auf einer runden Schüssel an, füllt die Lücken mit kleinen, runden, roh abgeschabten und in Butter gebratenen Kartöffelchen aus, bereitet eine Champignon- oder Sardellensauce, von der man einige Löffel voll in die Pastete gießt, und bedeckt dieselbe mit einem auf einem Blech vorher gebackenen Deckel von Butterteig, während die übrige Sauce nebenbei serviert wird. Die Kartöffelchen und der Butterteigdeckel müssen zur selben Zeit fertig sein, wenn die Beefsteaks aus der Pfanne kommen, damit letztere nicht hart werden, ehe die Pastete aufgetragen wird.

Beeftea für Kranke. 1½ Kilogramm mageres Rindfleisch, am besten aus der Keule, werden in kleine Stücke geschnitten und in einem großen, irdenen Topfe mit wenig Salz, etwas Wurzelwerk und ½ Liter kaltem Wasser in einen heißen Ofen gestellt, wo man es unter häufigem Umrühren mit einem Holzlöffel eine Viertelstunde kochen läßt. Dann gießt man drei Liter heißes Wasser hinzu; sobald dies wieder siedet, rückt man den Topf auf die Seite und läßt das Fleisch so noch zwei Stunden leise fortkochen, schöpft hierauf das Fett von der Brühe, seiht dieselbe durch und giebt sie schwachen Kranken oder Reconvalescenten warm zu trinken.

Beete, rote, s. v. w. rote Rüben.

Beifuß, franz. armoise, engl. mug-wort, lat. Artemisia, ein gewürzhaft und bitterlich riechendes und schmeckendes Kraut mit schmalen spitzigen, oben grünen, auf der Rückseite mit einem weißlichen Filz überzogenen Blättern, die man abpflückt, um die grünlichweißen, noch nicht geöffneten Blütentraubchen allein an den Stengeln zu lassen, die man dann trocknet und als Würze zum Gänse-, Enten- und Schweinebraten benützt.

Beigerichte zu Braten oder Saucen nennt man die verschiedenen Kartoffelgerichte, wie gekochte, gebratene, geschmorte und Salzkartoffeln, Kartoffelbrei, Kartoffel-Croquettes, -Pastetchen, -Coteletten u. s. w.; und ebenso alle Arten von Klößen aus Kartoffeln, Semmel, Mehl u. s. w.

Beignet. Eine Art Backwerk, welches man herstellt, indem man Obst oder auch dick ausgequollenen Reis, Gries, Nudeln u. s. w. in eine Art Backteig eintaucht und in heißem Schmalz ausbäckt.

Beignets von Aepfeln. Große Aepfel werden geschält, das Kernhaus wird ausgestochen, und die Aepfel in Viertel oder in ziemlich dicke Scheiben geschnitten, die man mit Zucker und Zimt bestreut, mit einigen Löffeln Rum übergießt und so eine Stunde stehen läßt. Inzwischen bereitet man einen Ausbacketeig (s. d.) aus einigen Eßlöffeln voll Mehl, einem Glase Weißwein, etwas zerlassener Butter und einem Ei, taucht die Aepfelscheiben hinein, legt sie in ein breites Kasserol mit heißem Schmalz, bäckt sie unter öfterem Rütteln auf beiden Seiten schön braun, nimmt sie heraus, bestreut sie nach dem Abtropfen mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

Beignets von Apfelsinen. Vier bis fünf schöne Apfelsinen schält man rein ab, zerteilt sie vorsichtig, ohne die Haut zu verletzen, in einzelne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, taucht sie in den Ausbacketeig und verfährt damit ganz wie bei den Aepfeln.

Beignets von Aprikosen. Man zerschneidet die Früchte in Hälften, nimmt den Kern heraus, mariniert sie eine Stunde lang mit Zucker und einigen Löffeln voll feinem Wein oder Rum, dann bereitet man sie wie die obigen.

Beignets von Birnen. Am besten eignen sich hierzu Muskateller-Birnen oder etwa Blanchebirnen; man schält sie fein, sticht das Kernhaus heraus und dämpft sie ein Weilchen mit dünnem Zucker-Sirup und einem Stück Vanille oder Zimt, läßt sie in diesem Saft kalt werden und dann abtropfen, worauf man sie entweder in Hälften teilt oder, falls sie ganz bleiben sollen, mit Aprikosen-Marmelade füllt, in den Backteig taucht, nach dem Ausbacken mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert.

Beignets von Erdbeeren. Schöne, reife Walderdbeeren werden sorgsam gelesen, aber nicht gewaschen, dann vermischt man sie mit gestoßenem Zucker und wickelt sie entweder löffelweise in ein Stück angefeuchtete Oblate, die man dann in Ei und Semmel wendet und ausbäckt, oder man legt sie zwischen zwei dünne Scheiben von Milchbrot,

von dem die Rinde abgerieben wurde, taucht sie einmal in kalte Milch, dann in Ei und Semmel und bäckt sie aus. Man kann auch eine Art Kuchenteig bereiten aus ½ Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, vier Eidottern, 40 Gramm Zucker, einer Prise Salz und ¼ Liter saurem Rahm, was man gut zusammen verrührt, dann eine halbe Stunde ruhen läßt und schließlich zu mehreren messerrückenstarken Kuchen ausrollt, die man mit zerschlagenem Ei bestreicht, worauf man die eine Hälfte des Kuchens mit Erdbeerhäufchen belegt, die andere Teighälfte darüber schlägt und mit einem Kuchenrädchen einzelne runde Küchel abschneidet, die man in Schmalz bäckt.

Beignets, französische. Man bereitet eine feine Crème, indem man z. B. 250 Gramm Vanille-Chocolade mit ½ Liter kochendem Rahm über dem Feuer verrührt, nach dem Auskühlen mit 8—10 Eidottern, 140 Gramm Zucker und noch ½ Liter Rahm vermengt und dann bei langsamem Feuer zu einer flüssigen Crème schlägt, die man kalt werden läßt und auf sehr dünne, hellgelb gebackene Omeletten streicht, welche man zusammenrollt, in Stücke schneidet und in Ei und Semmel oder einen Ausbacketeig taucht, worauf sie in Schmalz gebacken werden. Aehnliche französische Beignets macht man mit einer Fülle von Zucker, Mandeln, Citronensaft und Korinthen oder mit einer Orangen-Crème aus zwei Eßlöffeln Mehl, die man in kaltem Rahm glatt quirlt, mit zehn Eidottern, 200 Gramm Orangenzucker und ½ Liter Rahm vermischt und über dem Feuer zu einer dicken Crème rührt, die man nach dem Erkalten auf die Omeletten streicht.

Beignets von Gries. In 1 Liter Milch oder Rahm läßt man 200 Gramm feinen Gries mit 70 Gramm Butter, etwas Salz und einem Eßlöffel voll Zucker dick ausquellen, nimmt ihn dann aus dem Ofen, verrührt ihn mit vier Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, läßt ihn auskühlen, vermengt ihn mit etwas geriebener Semmel und formt ihn zu Würfeln, Kugeln oder Birnen, dann wendet man dieselben in Ei und Semmel, bäckt sie in Schmalz und serviert sie mit einer Weinsauce.

Beignets von Johannisbeeren werden ganz wie die zuletzt angegebene Art der Erdbeer-Beignets bereitet, indem man auf einen dünn ausgerollten Kuchen des dort beschriebenen Teiges kleine Häufchen frischer oder eingemachter Johannisbeeren legt und damit nach Angabe weiter verfährt.

Beignets von Kartoffeln. ½ Kilogramm gekochte und geriebene Kartoffeln vermischt man mit 125 Gramm zu Schaum gerührter Butter, zwei Eiern, 70 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas Salz, formt diesen Teig zu runden oder länglichen, fingerdicken Scheiben, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie aus.

Beignets von Kastanien. Man brüht 1 Kilogramm große Kastanien mit kochendem Wasser, schält sie und dämpft sie mit 250 Gramm Zucker und einer halben Flasche Wein völlig weich, dann sucht man 20—24 der größten, ganz gebliebenen Früchte aus, stößt die übrigen im Mörser und vermischt sie mit 200 Gramm frischer Butter, etwas Salz und sechs Eßlöffeln voll Rahm, umgiebt die ganzen Kastanien mit diesem Brei, wickelt sie in angefeuchtete Oblate, taucht sie in Ei und Semmel oder einen Backteig und bäckt sie.

Beignets von Kirschen. Saure Kirschen steint man aus, kocht sie mit Zucker und Zimt wie zum Compot weich, nimmt sie dann aus dem Saft, läßt sie abtropfen, legt Häufchen von je 4 Stück auf Oblate oder einen Kuchen, wie er bei Erdbeer- und Johannisbeer-Beignets angegeben ist, und verfährt ebenso.

Beignets von Nudeln. In 1 Liter Milch kocht man gut ausgetrocknete Nudeln, die man aus zwei Eiern und dem erforderlichen Mehl bereitet hat, fügt ein nußgroßes Stück Butter, einen Eßlöffel voll Zucker und eine Prise Salz hinzu; sobald die Nudeln ganz dick eingekocht sind, vermischt man sie mit vier Eidottern, einigen gestoßenen bitteren Mandeln und der abgeriebenen Schale einer Citrone, formt ovale oder runde Beignets davon, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie in Butter.

Beignets von Pfirsichen werden ganz wie die von Aprikosen bereitet.

Beignets von Pflaumen. Hierzu brüht man blaue Pflaumen, schält sie ab, nimmt vorsichtig die Kerne heraus und läßt sie, mit Zucker und Zimt bestreut und mit etwas Rum begossen, eine Stunde stehen, dann taucht man sie in einen Backteig und bäckt sie aus.

Beignets von Reis werden am wohlschmeckendsten, wenn man sie aus gebackenem Reis herstellt, indem man 250 Gramm Reis brüht, in 1 Liter Milch mit etwas Zimt oder Vanille dick ausquellt, dann mit vier Eidottern, etwas Rum, abgeriebener Citronenschale, zwei Eßlöffeln voll Zucker und dem Schnee der vier Eiweiße vermischt, in einer buttergestrichenen Form eine Stunde bäckt und nach dem Erkalten in beliebige Stücke zerschneidet, die man in Ei und Semmel wendet, ausbäckt, mit Zucker bestreut, glasiert und mit einer Obst- oder Weinsauce aufgiebt.

Beignets von Spinat. Diese gehören zu den italienischen National- und Lieblingsgerichten; man wirft die Spinatblätter in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufwallen, thut sie in kaltes Wasser, drückt sie aus und hackt sie fein, dann läßt man in einem Kasserol Butter zergehen, legt den Spinat hinein, fügt etwas gehackten Majoran, Salz, Zucker, Citronenschale und Muskatnuß hinzu, zuletzt gießt man ½ Liter Milch daran, verrührt alles gut und läßt es kochen, bis es völlig verdickt ist. Von dieser Masse wickelt man je einen Löffel voll in angefeuchtete Oblate, taucht sie in einen mit Oel angerührten Backteig und bäckt sie in siedendem Oel aus.

Beilagen zu Gemüsen, s. auch **Ajoutées**; unter dieser Bezeichnung versteht man allerlei kleine Fleischspeisen, als die verschiedenen Coteletten, Schnitzel, gebackene Hühner, Kalbsmilch, Kalbsfüße, Gehirn, Rückenmark, Kalbsohren, Beefsteaks, Zunge, Leber, Croquettes, gebackenen Fisch, Eier, Würstchen und dergleichen mehr.

Beißkohl, s. v. w. Mangold, s. d.

Beizen oder marinieren heißt soviel wie ein Stück Fleisch, Wild, Geflügel oder Fische in Essig oder halb Essig, halb Wein, mit Kräutern und Gewürzen legen, um dieselben für einige Zeit darin aufzubewahren oder das Fleisch von alten Tieren mürber zu machen. Fische beizt man auch nur für einige Stunden mit Citronensaft, Oel, Pfeffer und Salz, namentlich wenn man sie dann backen oder braten will.

Beize oder Marinade nennt man den mit Gewürzen abgekochten oder rohen Essig mit Zwiebeln, Gewürzen, Lorbeerblättern u. s. w. oder auch ein Gemisch von Citronensaft, Oel, feinen Kräutern und Gewürzen, worin man Fleisch oder Fische für längere oder kürzere Zeit legt, um sie aufzubewahren oder ihren Geschmack zu verbessern.

Belgrader Brot. ½ Kilogramm Zucker wird mit sechs Eidottern und vier ganzen Eiern zu Schaum gerührt, dann mischt man ½ Kilogramm feingehackte süße Mandeln, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 30 Gramm Zimt, eine Messerspitze voll gestoßener Nelken, zwei Messerspitzen voll Pottasche und ½ Kilogramm feines Mehl hinzu, verrührt alles gut, rollt die Masse zu einem zwei Messerrücken starken Kuchen aus und zerschneidet ihn in länglich viereckige Stücke, die man auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Blech schön hellbraun bäckt. Man kann das Mehl auch weglassen, schlägt aber dann die Eiweiße zu einem steifen Schnee, mit dem man die übrigen Bestandteile vermengt.

Belle-Alliance-Compot. Man nimmt eine gleiche Menge Johannisbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen, z. B. von jedem 250 Gramm; die Kirschen werden von den Kernen befreit und stark eingezuckert eine Stunde stehen gelassen, dann stellt man sie zuerst in den Ofen, läßt sie einige Minuten sieden und fügt hierauf die Johannisbeeren und die Himbeeren hinzu, versüßt die Früchte nach Belieben, läßt sie nur sehr wenig kochen, nimmt sie heraus und siedet den Saft noch ein Weilchen ein, bevor man ihn darüber gießt.

Bellelay-Käse, ein aus dem Bezirk Münster im Jura kommender vortrefflicher Schweizer Weichkäse, der nicht geschnitten, sondern wie Butter auf das Brot gestrichen wird.

Belle-vue, en, technischer Ausdruck für ein kaltes, mit Gelée verziertes und überzogenes, auf einem Sockel angerichtetes Dekorationsgericht; man hat z. B. Hummer oder Krebse, auch Salate und Aspics en belle-vue.

Benedictiner. Ein berühmter französischer Liqueur, den zuerst die Mönche der ehemaligen Benedictiner-Abtei zu Fécamp im Departement Nieder-Seine herstellten, während gegenwärtig die Fabrikation von einer Aktiengesellschaft daselbst betrieben wird. Der Liqueur wird im wesentlichen aus aromatischen Kräutern und Gewürzen bereitet, das eigentliche Geheimnis der Fabrikation beruht jedoch auf einem Zusatz von ätherischen Oelen, über den nichts Genaueres bekannt ist.

Berberitzen oder Berbisbeeren, auch Sauerdorn, Saurach, franz. épine-vinette, engl. barberry, lat. Berberis vulgaris, sind die scharlachroten, länglichen, in Traubenform beisammenstehenden Früchte des Berberitzenstrauches, der in Europa einheimisch ist und vielfach zur Anpflanzung von Hecken und Gebüschen benutzt wird, da er sehr rasch wächst. Im Mai und Juni trägt er gelbe, wie kleine Röschen geformte Blüten, die ziemlich unangenehm riechen; die Wurzeln des Strauches enthalten einen sehr guten, gelben Farbestoff, das Berberin, auch die Rinde wird zum Färben benützt und das harte, gelbe Holz ist von den Drechslern sehr geschätzt. Die Beeren enthalten einen stark säuerlichen Saft, den man wie Citronensaft im Haushalt anwenden kann, wie sich die Berberitzen überhaupt für Bereitung von Gelées, Limonade und dergleichen vorzüglich gut eignen.

Berberitzen einzumachen. Wenn dieselben reif sind und schon einen leichten Frost bekommen haben, pflückt man sie vom Strauch, läßt die Träubchen beisammen, öffnet die Beeren an der Seite mit einer Nadel und nimmt die Kerne heraus, legt die Beeren, bis man sie alle entkernt hat, in kaltes Wasser und läßt sie auf einem leinenen Tuche wieder trocken werden. Inzwischen kocht man einen klaren, dicken Sirup, auf jedes ½ Kilogramm Beeren die gleiche Menge Zucker gerechnet, legt die Beeren hinein und läßt sie unter öfterem Abschäumen eine Weile kochen, darf sie aber nicht umrühren, sondern nur mit dem Kasserol zuweilen durchschütteln; nach dem Erkalten bewahrt man sie in Gläsern auf. Auch kann man sie nach dem Einweichen und Abtrocknen in eine tiefe Schüssel legen, dick mit gestoßenem Zucker vermischen und oben darauf stark zuckern, worauf man die Schüssel mit einem Deckel bedeckt und mehrere Stunden in eine heiße Ofenröhre stellt, so daß die Beeren völlig gar werden und nach dem Erkalten in Gläsern aufbewahrt werden können.

Berberitzen-Eis. Etwa 750 Gramm bis 1 Kilogramm reife Berberitzen werden von den Stielen gestreift, mit einer hölzernen Keule zerdrückt, mit ¼ Liter Burgunderwein einmal aufgekocht und durch ein Haarsieb gerieben. Dann kocht man 750 Gramm Zucker mit einer Stange Zimt und dem Abgeriebenen von einer Citrone in ¼ Liter Burgunder zu Sirup, drückt den Saft von zwei Citronen hinzu, gießt alles durch ein Sieb, läßt es erkalten, mischt es mit dem Berberitzensaft und thut es in die Gefrierbüchse.

Berberitzen-Gelée. Wenn die Beeren so reif sind, daß sie schon einen leichten Frost bekommen haben, streife man sie von den Stielen, wasche sie in kaltem Wasser und thue sie in einen glasierten Topf, den man in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellt und gut zudeckt. Nach Verlauf einer Stunde, wenn das Wasser in dem bain-marie gut fortgekocht hat, seiht man die Beeren durch ein Tuch, rechnet auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Saft 750 Gramm Zucker und kocht beides zusammen noch zehn Minuten lang.

Berberitzen-Küchel. Von sehr reifen Berberitzen wird der Saft gewonnen, indem man die Beeren in einem steinernen Gefäß zerdrückt und sie dann vorsichtig durch einen Flanellbeutel preßt, den Saft sich setzen läßt und von dem Bodensatz abgießt. Hierauf rührt man in einem Blech-Kasserol mit Schnebbe oder Ausguß $^1/_2$ bis 1 Kilogr. feingestoßenen Zucker mit dem Berberitzensaft zu einem ganz steifen Brei, erwärmt den Zucker über einer Spiritusflamme oder Kohlenfeuer unter fortwährendem Umrühren, bis er flüssig geworden, und gießt ihn tropfenweise auf ein mit Speise-Oel eingeriebenes Weißblech, auf dem man die Küchel 24 Stunden fest und trocken werden läßt. Ist der Zucker nicht mehr flüssig genug zum Gießen, so erwärmt man ihn aufs Neue.

Berberitzen-Limonade ist ein sehr angenehmes, kühlendes Getränk und wird aus frischem Wasser mit einem Zusatz von Berberitzen-Sirup bereitet.

Berberitzen-Pudding. Man setzt $^3/_4$ Liter Rotwein mit $^1/_2$ Kilogramm ausgepreßtem Berberitzensaft, $^1/_2$ Kilogramm Zucker, woran die Schale von zwei Citronen abgerieben worden und einer halben Stange Zimt zum Feuer, bringt die Masse zum Kochen, seiht sie dann durch ein Sieb und läßt sie abermals zum Kochen kommen, worauf man 200 Gramm feines Kartoffelmehl oder Arrowroot, das man mit $^1/_4$ Liter kaltem Rotwein gut verquirlt hat, darunter mengt und das Ganze unter beständigem Umrühren zusammen verkochen läßt, bis die Masse dicklich und steif wird. Hierauf füllt man sie in eine naßgemachte Porzellanform, stellt sie an einen kalten Ort, stürzt nach Verlauf von einer Stunde den Pudding und serviert ihn kalt mit einer Weinsauce.

Berberitzen-Saft oder Berberitzen-Sirup. Sobald die Beeren einen leichten Frost bekommen, werden sie gesammelt, gelesen, zerdrückt, mit etwas Wasser unter fleißigem Umrühren ganz zerkocht und durchgepreßt. Auf $^1/_2$ Kilogramm Saft klärt man 1 Kilogramm Zucker, kocht ihn zur Perle, läßt den Saft einmal damit aufkochen, schäumt ihn ab und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man gut verstöpselt, zubindet und aufbewahrt.

Berberitzen in Zucker. Hierzu nimmt man die Beeren nicht überreif, sondern sobald sie schön rot geworden, läßt die Trauben beisammen, wäscht sie, legt sie in ein Kasserol und übergießt sie mit lauwarmem, geläutertem Zucker, auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Beeren das gleiche Gewicht Zucker gerechnet. So läßt man die Früchte 48 Stunden in dem Zuckersaft stehen, gießt dann den Saft ab, läßt ihn zu Sirupdicke einkochen und füllt ihn schließlich mit den Berberitzentrauben in Gläser, um die Früchte gelegentlich zur Verzierung von Torten und Compots zu verwenden.

Berchoux (Gâteau), ein Kuchen aus Biscuitteig, mit Haselnüssen oder Mandeln und Kirschwasser gewürzt.

Bergsuppe. Man reibt 1 Kilogr. Schwarzbrot, mischt es mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, zwei Kaffeelöffeln voll gestoßenem Zimt und 100 Gramm gelesenen Korinthen; dann bräunt man 250 Gramm frische Butter, röstet das Brot darin und drückt es möglichst fest in einen großen Trichter, stürzt es nach dem Erkalten in eine Terrine, so daß der Berg vollständig beisammen bleibt, und übergießt es mit einem Eierbier, welches man aus 2—$2^1/_2$ Liter leichtem Bier bereitet, das man zum Kochen kommen läßt und dann zu $^1/_4$ Liter Rahm, sechs Eidottern und 170 Gramm Zucker gießt, die man mit einer Schneerute zu Schaum geschlagen.

Berg-Torte. Man schneidet sich etwa zehn bis zwölf runde Platten von abnehmender Größe aus Oblaten zurecht, die größte ungefähr so groß wie eine gewöhnliche Tortenplatte, die kleinste wie ein Dessertteller; dann bereitet man die Tortenmasse, indem man 625 Gramm süße Mandeln brüht, schält und ziemlich fein hackt oder auch in dünne Streifchen schneidet, die feingeschälte Schale von zwei Citronen hackt und 80 Gramm Citronat klein schneidet, mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker, den man in $^1/_4$ Liter Wasser geklärt hat, verrührt und nach dem Auskühlen mit dem Schnee von acht Eiweißen mischt. Diesen Teig streicht man zwei Finger breit und einen Finger hoch ringförmig auf die Oblatenplatten, bäckt sie in einem schwachgeheizten Ofen, schneidet dann außen und inwendig die leeren Oblaten ab und setzt die Ringe mit Hilfe von etwas Eiweiß über einander, glasiert sie mit einer Rosenwasserglasur, die man im Ofen trocknen läßt, und verziert sie nach Belieben mit eingemachten Früchten oder Obstgelée.

Berlan. Eine Art sehr schmackhaftes Theebackwerk, das wir den Franzosen abgelernt haben. Man rührt 250 Gramm Butter und 250 Gramm Zucker mit sechs Eidottern zu Schaum, mengt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 60 Gramm feingehacktes Citronat, dann den Schnee der sechs Eiweiße und zuletzt 625 Gramm feines Mehl dazu, sticht mit einem Löffel Stücke von diesem Teig aus, die man auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu fingerdicken Stängelchen rollt, und formt Ringe daraus, welche auf einem mit Papier belegten Blech hellgelb gebacken werden.

Berliner Küchel. 250 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mischt $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, sechs ganze Eier und zehn Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 125 Gramm gestoßene bittere Mandeln und $^1/_2$ Kilo-

gramm feines Mehl dazu, setzt mit einem Löffel Häufchen von diesem Teig auf ein mit Papier belegtes Blech, drückt dieselbe zu kleinen Kuchen breit und rund, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Berliner Mehlspeise. Man gießt in ein Kasserol 1 Liter süßen Rahm, verrührt denselben über dem Feuer mit $^1/_2$ Liter feinem Mehl, 250 Gramm Zucker, einem halben Kaffeelöffel voll Zimt und der abgeriebenen Schale einer Citrone so lange, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst, läßt ihn auskühlen und mischt ihn hierauf mit acht Eidottern und dem Schnee der acht Eiweiße, füllt ihn in eine Form und läßt die Mehlspeise eine Stunde lang in einem bain-marie kochen, worauf man sie mit einer Obst-, Rahm- oder Weinsauce aufgiebt.

Berlingos sind vorzügliche kleine Theekuchen, zu deren Bereitung man 375 Gramm feines Mehl mit 250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Prise Salz, acht hartgekochten, zerriebenen und zwei rohen Eidottern zu einem Teige auswirkt, den man dann in einen Kuchen von der Dicke eines Bleistifts ausrollt und mit einem Weinglas oder Ausstecher zu kleinen Kücheln ausstich, die man mit Eiweißschnee und Zucker überstreicht, etwas mit Wasser besprengt und bei gelinder Hitze auf einem Blech bäckt, worauf sie nach dem Erkalten mit Eingemachtem belegt werden.

Berner Kuchen. Man brüht und schält $^1/_2$ Kilogramm süße Mandeln, stößt sie mit etwas Rosenwasser, vermischt sie mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker und röstet diese Masse in einer Messing- oder Blechpfanne, bis sie sich von den Wänden derselben ablöst. Dann läßt man sie auskühlen, mengt 250 Gramm feines Mehl darunter, rollt sie fingerdick aus, und legt den Kuchen auf ein buttergestrichenes Blech, drückt einen fingerhohen Rand ringsherum, streicht eine beliebige Obstmarmelade darauf und überzieht dieselbe mit dem Schnee von sechs Eiweißen und 150 Gramm feingestoßenem Zucker, schließlich bäckt man den Kuchen so lange, bis der Schnee hart geworden ist.

Berner Lebkuchen, s. Lebkuchen.

Berner Leckerlein, s. Leckerlein.

Berner Pastete. Eine Kasserolform wird mit Butter bestrichen und mit ausgerolltem Butterteig ausgekleidet, dann schichtet man $^1/_2$ Kilogramm mageres Schweinefleisch und $^1/_2$ Kilogramm Hammelfleisch, die man einen Tag in Essig gelegt hat und gut abtropfen läßt, sowie $^1/_2$ Kilogramm derbes Kalbfleisch aus der Keule, alles in Scheiben geschnitten, von Haut und Sehnen befreit und tüchtig geklopft, durcheinander hinein, streut Salz, Pfeffer, gehackte feine Kräuter, Kapern und zerschnittene Pfeffergurken dazwischen, belegt jede Schicht Fleischscheiben mit Speckplatten, macht einen Deckel von Butterteig auf die Pastete, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie $1^1/_2$ Stunde bei mäßiger Hitze. Sobald sie ausgekühlt ist, schneidet man ein rundes Stück aus dem Deckel, gießt flüssige Fleisch-Glace hinein und setzt mit etwas Eigelb das ausgeschnittene Stück Deckel wieder ein.

Bertram. Eigentlich eine officinelle Pflanze, lat. Anthemis Pyrethrum, deren Wurzel an und für sich, so wie eine damit bereitete Tinktur gegen Zahnschmerzen angewendet wird; wir haben es indessen in keiner Weise mit dieser Pflanze zu thun, sondern wollen nur sagen, daß man in Süddeutschland und der Schweiz vielfach den Estragon, lat. Artemisia Dracunculus, fälschlich mit dem Namen Bertram bezeichnet. Wenn man daher von Bertram-Sauce, Bertram-Essig u. dergl. hört, so ist damit Estragon-Sauce, Estragon-Essig gemeint.

Besinge, märkischer Provinzialismus für Heidelbeeren.

Bette, Mangold, s. d.

Bettelbrot. 375 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält und mit 250 Gramm Vanille-Chocolade fein gestoßen, dann mischt man 250 Gramm gesiebten Zucker, den man mit acht Eidottern zu Schaum gerührt, wie den Schnee der acht Eiweiße und zuletzt 375 Gramm feines Mehl hinzu, verrührt alles gut mit einander, thut es in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt es bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden lang.

Bettelmann, s. Aepfel-Bettelmann.

Betterave, Runkelrübe, auch Rote Rübe, s. d.

Biber, franz. bièvre, castor, engl. beaver, lat. Castor. Ein sehr merkwürdiges Tier, welches zu den Nagetieren gehört, mit Schwimmfüßen versehen ist und namentlich einsame, dichtbewaldete Gegenden an großen Gewässern zum Aufenthaltsort liebt, wo es sehr kunstreiche Bauten anlegt. Die Schnauze ist kurz und stumpf, mit borstigen Barthaaren versehen, die Vorderzähne sehr groß, die Ohren kurz, die Augen klein und schwarz, die Hinterfüße länger als die Vorderfüße, das Deckhaar fein und glänzend braun, zuweilen auch schwarz oder gelblich, das kurze Wollhaar seidenartig und dunkelgraubraun, der breite, fleischige, plattgedrückte Schwanz braunschwarz oder grau, mit Schuppen besetzt, zwischen denen einzelne kurze Haare stehen. Wie gesucht das Pelzwerk des Bibers ist und daß man das Bibergeil, welches sich in großen Drüsen am Unterleib absondert, als krampfstillendes Mittel gebraucht, ist bekannt, ebenso daß man den Biber in Deutschland nur noch vereinzelt an der Donau und ihren Nebenflüssen, sowie an der Elbe und Weser findet, während er in Nordamerika noch sehr häufig ist. In katholischen Ländern, namentlich in Süddeutschland, ist das Biberfleisch als Fastengericht sehr beliebt, besonders gilt der Schwanz als ein großer Leckerbissen. Bei der Biberjagd, nachdem man das Tier in Netzen, Reusen oder Fallen gefangen und erlegt, muß man Acht haben, dasselbe so zu tragen, daß das Hinterteil niederwärts hängt,

sonst ergießt sich das Bibergeil in die inneren Teile und giebt dem Fleisch einen widerwärtigen Geruch und Geschmack.

Biber gedämpft. Man zerlegt das Fleisch in kleine Stücke, thut in ein Kasserol 125 Gramm Butter, einige in Scheiben zerschnittene kleine Zwiebeln, die fein abgeschälte Schale einer halben Citrone und eine Obertasse voll Essig, legt die Fleischstücke darauf, fügt 5—6 ausgegrätete Sardellen hinzu und dämpft das Fleisch weich; zuletzt stäubt man etwas Mehl daran, gießt ein Glas Weißwein hinzu, nimmt das Fleisch heraus, sobald es weich ist, entfettet die Sauce und kocht sie kurz ein. Der Biberschwanz wird abgeschuppt, in Essig, Wasser und etwas Salz weich gekocht, dann in Ei und geriebener Semmel gewendet, mit Butter begossen und auf dem Roste gebraten, worauf man ihn entweder mit dem gedämpften Fleisch zusammen oder allein mit Citronenscheiben serwirt.

Biche, Hirschkuh.

Biche de mer, Trepang, s. d.

Bichelsteiner Fleisch, s. Pichelsteiner Fleisch.

Bickbeeren, s. v. w. Heidelbeeren.

Bienenkorb. Eine Art Torte in Gestalt eines Bienenkorbes, welche sich als Mittelstück der Tafel bei großen Mittag- und Abendessen, wie als Zierde eines Büffets zu festlichen Gelegenheiten außerordentlich hübsch ausnimmt. Da er ziemlich mühsam herzustellen ist, läßt man ihn meist in großen Konditoreien anfertigen, allein mit etwas Umsicht und Geschick kann man ihn auch zu Hause backen, wozu wir hier die Anleitung geben wollen. Man bereitet sich zuvörderst eine Makronenmasse, indem man $1^1/_4$ Kilogramm süße und 90 Gramm bittere Mandeln brüht, schält und in einer warmen Ofenröhre trocknet, worauf man sie nach und nach in nicht zu großen Quantitäten mit 20—24 Eiweißen in einer Reibschale zerreibt, mit $1^3/_4$ Kilogramm gestoßenem Zucker und 50 Gramm gestoßenem Zimt nebst etwas Kardamom vermischt und alles gut durcheinanderreibt. Dann bestreicht man zehn gewärmte Bleche mit Butter oder weichem Wachs, bestäubt sie mit Mehl und zeichnet sich mit einer Blechform auf sieben bis acht dieser Bleche Kreise von ganz gleicher Größe, auf die anderen Bleche zeichnet man sich kleinere Kreise, etwa vier bis fünf, jeden einen Finger breit kleiner als den vorhergehenden, der letzte darf nur so groß wie der Durchmesser eines Wasserglases sein. Nach diesen Zeichnungen, die sich in dem aufgestäubten Mehl leicht herstellen lassen, spritzt man mit einer Blechspritze, in die man die Mandelmasse füllt, Ringe von derselben auf die Bleche und bäckt sie bei mäßiger Hitze nur gelb oder ganz hellbraun, ebenso bäckt man von einem beliebigen Mürbteig (s. d.) einen runden Deckel, der auf den kleinsten Ring paßt, und ein kleines viereckiges Plättchen, welches das Flugbrett vorstellt, das man mit Eigelb streicht und mit Hagelzucker bestreut. Sind die Ringe alle gebacken, so setzt man sie auf einer Tortenplatte zusammen und befestigt sie mit geschmolzenem Zucker auf einander; bei dem Zusammenstellen schneidet man aus dem vierten Ringe von unten ein Stück heraus und klebt das Flugbrett von Mürbteig in die Oeffnung. Sind die kleineren Ringe alle in der gehörigen Reihenfolge ihrer Größe über einander befestigt, so setzt man den Deckel darauf, verziert den Bienenkorb mit Weinblättern von Papier und Blumen aus Zucker und Tragant oder gemachten Blumen, und kauft in einer Blumenfabrik künstliche Bienen, die man auf feinen, gewundenen Draht näht und rings an beliebigen Stellen des Bienenkorbes befestigt.

Bier, franz. bière, engl. beer, wenn es aus reinem Malz und Hopfen gebraut ist und mäßig genossen wird, gehört zu den gesündesten, kräftigendsten Nahrungsmitteln; am stärkendsten sind die in neuerer Zeit viel gebrauten, ungehopften Malzbiere, welche Kranken und Reconvalescenten besonders zu empfehlen sind. Wir haben uns hier nicht mit der unendlich großen Anzahl verschiedenartiger Biersorten, noch mit ihrer Bereitungsweise zu beschäftigen, da heutzutage die Hausfrauen nicht mehr wie früher ihr Bier für den Hausbedarf selbst brauen, wozu in den wenigsten Haushaltungen der Raum vorhanden sein würde; wir erwähnen daher nur, daß man zu allen Suppen oder sonstigen Gerichten, zu denen das Bier Anwendung findet, nur leichte Biere von möglichst geringer Bitterkeit zu wählen hat, z. B. Weißbier, Braunbier, Weizenbier, Zerbster Bier, sogenanntes Einfach-Bier u. dergl. Sollte man keine Gelegenheit haben, sich ein leichtes Bier zu verschaffen, so muß man dem Lagerbier oder anderem schwereren Bier ein Drittel oder die Hälfte Wasser zusetzen.

Bierbrot, englisches. Von 50 Gramm in Wasser oder lauer Milch aufgelöster Preßhefe oder vier Eßlöffeln voll dicker Bierhefe und einigen Löffeln voll Mehl setzt man ein Hefenstück an, dem man, sobald es gehörig aufgegangen ist, $^1/_2$ Kilogramm feines Weizenmehl, eine Obertasse voll Milch, 140 Gramm Butter, vier Eier, einen Kaffeelöffel voll Salz, 50 Gramm Zucker und 50 Gramm gestoßenen Kümmel beimengt, worauf man den Teig so lange mit dem Rührlöffel und der Hand durcharbeitet, bis er Blasen wirft. Dann füllt man eine beliebige glatte irdene oder blecherne Form, die mit Butter ausgestrichen ist, zur Hälfte mit dem Teig, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Bier-Chaudeau. Man quirlt zwei ganze Eier mit einem Glase Wein und schüttet sie dann zu einem halben Liter Bier, fügt einen Löffel voll Zucker, einige Stückchen Zimt und Citronschale hinzu und quirlt oder schlägt das Ganze über dem Feuer zu Schaum, bis es steigt, worauf man es in Tassen füllt und serviert.

Bierfleisch, böhmisches. 1 Kilogramm mageres Schweinefleisch schneidet man in 2 Centimeter große Stücke, legt dieselben in ein Kasserol, fügt einen halben Eßlöffel voll Salz, ebensoviel gestoßenen Kümmel, eine Handvoll geriebenes Schwarzbrot

und 1/2 Liter Bier hinzu, läßt das Fleisch gut verdeckt darin völlig weich dämpfen und giebt es mit der Sauce auf.

Bier-Kaltschale. Altbackenes Schwarzbrot wird auf dem Reibeisen gerieben und in eine Terrine gethan, mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, 125 Gramm sorgsam gelesenen und in kochendem Wasser aufgequellten Korinthen, einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt und einer in dünne Scheiben geschnittenen, ungeschälten, aber von den Kernen befreiten Citrone vermischt, dann mit 1 Liter Weiß- oder Braunbier übergossen. Man kann auch das Bier zuvor mit dem Zucker, ganzem Zimt und etwas Citronenschale abkochen und wieder erkalten lassen, um es dann erst mit dem Brot, den Korinthen und Citronenscheiben aufzugeben. — Die Bier-Kaltschale, welche im Sommer häufig die Stelle der Suppe vertritt, giebt man auch zuweilen gut vermischt und in hohe Gläser gefüllt als Getränk.

Bier-Kaltschale mit süßem Rahm. Das Bier wird mit Zucker, Zimt und Citronenschale kurze Zeit gekocht und, nachdem es ausgekühlt ist, zu dem geriebenen Schwarzbrot, das man mit etwas süßem Rahm übergossen, hinzugeschüttet, worauf man die Kaltschale mit Zucker, Zimt und gehackter Citronenschale bestreut.

Bier-Müschen. Man schneidet ziemlich viel altbackenes, aber nicht zu hartes Brot, besonders braune Rinden, in einen Topf, übergießt es mit leichtem oder verdünntem Bier, fügt 40—50 Gramm gestoßenen Kümmel, eine Prise Salz und einen bis zwei Eßlöffel voll gestoßenen Zucker hinzu, läßt dies unter häufigem Umrühren und Quirlen gut verkochen, bis es ein dicklich-flüssiger Brei ist, legiert denselben mit einem in Milch gerührten Eidotter und giebt auf.

Bier-Punsch. 1 Liter leichtes Bier läßt man mit 125 Gramm Zucker und etwas ganzem Zimt zum Kochen kommen, während man vier Eier mit der Schneerute zu Schaum schlägt und mit einem Weinglas voll feinem Rum vermischt; diesen gießt man unter fortwährendem Umrühren zu dem Bier, nachdem man es vom Feuer genommen hat, und trägt das Getränk in Punschgläsern auf.

Bier-Schinken. Die Keule von einem frischgeschlachteten jungen Schwein wird mit Salz und etwas Salpeter gehörig eingerieben, in ein passendes Geschirr mit beschwertem Deckel gelegt und unter täglichem Umwenden zehn Tage so liegen gelassen. Beim Gebrauch trocknet man sie mit einem Tuche ab, reibt sie mit einer geschälten halbierten Zwiebel tüchtig ein, legt sie über Holzstäbchen in die Bratpfanne und brät sie mit reichlich 3/4 Liter untergegossenem Bier, das weder zu stark noch zu bitter sein darf, zwei Stunden im heißen Ofen.

Bier-Suppe, braune. 30—40 Gramm Butter werden gebräunt und mit Mehl durchgeschwitzt, dann fügt man einen Eßlöffel voll Zucker hinzu, bis die Einbrenne tiefbraun ist, gießt 1 Liter Bier, das man mit etwas Zucker, ganzem Zimt, Citronenschale und Kardamom zum Kochen gebracht, hinzu, würzt dasselbe mit einer Prise Salz, kocht das Bier nochmals mit der Mehlschwitze auf und richtet es über gerösteten Brot- oder Semmelschnitten an.

Bier-Suppe mit Brotklößen. Zwei Liter Bier werden mit 150 Gramm Zucker, ganzem Zimt und Citronenschale zehn Minuten lang gekocht und mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl, das man in kaltem Bier glatt verquirlt hat, etwas verdickt, worauf man die Suppe über kleinen Brotklößen serviert, die man bereitet, indem man einen Suppenteller voll geriebenes Schwarzbrot zu 80 Gramm schaumig gerührter Butter mengt und mit vier Eidottern, 50 Gramm Zucker, abgeriebener Citronenschale, einigen Löffeln Milch, gestoßenem Zimt und dem Schnee der vier Eiweiße vermischt, zu Klößchen formt und auf einem buttergestrichenen Blech eine Viertelstunde backen läßt.

Bier-Suppe mit Brot und Kümmel. Das Bier wird mit Zucker, Citronenschale, einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel voll Kümmel, etwas Salz und geriebenem Schwarzbrot zu einer dicklichen Suppe gekocht, durch ein Sieb geseiht und nach abermaligem Aufkochen mit zwei Eidottern legiert. Auch kann man zu dieser Suppe noch 60 Gramm Korinthen fügen, das Brot in Butter rösten und erst zuletzt die Suppe darüber aufgießen.

Bier-Suppe, holländische. Eine Flasche dunkles oder helles leichtes Bier und eine Flasche leichter Weißwein werden in einen Topf gegossen, mit 5—6 schaumig geschlagenen Eidottern, einem Stück frischer Butter, dem nötigen Zucker (etwa 1 Eßlöffel voll) und einer Prise geriebener Muskatnuß gut durcheinandergequirlt, unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht und über gerösteten Weißbrotwürfeln angerichtet.

Bier-Suppe mit Milch. Man quirlt 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter leichtes Bier, 70 Gramm Korinthen, 20 Gramm Mehl und 70 Gramm Zucker wohl durch einander und läßt es unter fortwährendem Rühren zum Kochen kommen, nimmt den Topf dann vom Feuer, salzt die Suppe und verrührt sie mit einem Eidotter nebst etwas gestoßenem Zimt, dann giebt man sie über gerösteten Semmelwürfeln auf. Auch kann man das Bier mit den verschiedenen Zuthaten allein kochen und dann mit der gleichfalls besonders zum Kochen gebrachten Milch verrühren.

Bier-Suppe, pommersche. Hierzu bereitet man die Suppe nach einer der oben angegebenen Weisen und gießt sie über ausgequellten Erbsen, die man in Butter bräunlich geröstet hat, auf.

Bier-Suppe mit Reis oder Gries. 125 Gramm Reis werden mit Wasser, einem Stück Butter und etwas Zucker ausgequellt, dann zu 1 1/2 Liter Bier, das mit Zucker, ganzem Zimt und Citronenschale gekocht hat, hinzugethan, eben so werden 80 Gramm Korinthen dazugefügt und das Ganze noch einigemal aufwallen gelassen. Den Gries rührt man gleich in das kochende, gesüßte Bier ein und läßt ihn unter häufigem Umquirlen darin aufschwellen.

Bier-Suppe mit Rosinen. 125 Gramm große, gut gewaschene Rosinen kocht man mit Wasser, ganzem Zimt und einem zerschnittenen, altbackenen Milchbrot oder einigen Zwiebacken eine halbe Stunde lang, dann gießt man $^1/_2$ Liter Bier hinzu, versüßt die Suppe nach Geschmack, läßt sie wieder zum Kochen kommen und verdickt sie mit zwei Eidottern.

Bier-Suppe, schwedische. 1 Liter Bier mit 60 Gramm Zucker und etwas ganzem Zimt wird zum Kochen gebracht und dann mit $^1/_4$ Liter Milch, zwei Eßlöffeln voll Mehl und drei Eidottern, die man gut zusammen verrührt hat, durch öfteres Hin- und Hergießen in zwei Gefäßen vermischt.

Bier-Suppe mit Zwieback. Man thut vier zerbrochene Zwiebacke, ein nußgroßes Stück Butter, 50 Gramm Zucker, 60 Gramm gestoßene Mandeln, etwas ganzen Zimt und Citronenschale in ein Liter Bier, läßt dies eine Viertelstunde zusammen kochen, legiert es mit zwei Eidottern und richtet über zerbrochenen Zwiebacken an.

Bigarade. Eine Art sehr bitterer Pomeranzen, welche in Südfrankreich, Spanien und dem südlichen Italien wachsen, mit deren Saft man dort verschiedene Saucen und Gerichte würzt und aus denen man allerlei Konfituren bereitet.

Bigarrure nennt man sehr feine Geflügel-Ragouts aus Fasanen, Kapaunen u. dergl., welche man herstellt, indem man die Geflügelkeulen ausbeint, mit einer Trüffelfarce füllt und nebst den Brüsten und dem übrigen in Streifen zerschnittenen Fleisch zwischen Speckscheiben weich dünstet, mit ausgezackten Trüffelstreifen belegt und kunstvoll auf einer Schüssel nebst einem Trüffel-Ragout anrichtet. Auch eine Schüsselgarnierung von Trüffelscheiben, Zunge, Speck, Schinken und Sardellen führt den Namen Bigarrure.

Bigos, russisches. Nachdem man einen Löffel Mehl in Butter braun geröstet, verkocht man diese Einbrenne mit Fleischbrühe oder siedendem Wasser, thut zwei in Würfel geschnittene saure Gurken und zwei ebenso geschnittene frische säuerliche Aepfel hinzu, läßt die Sauce eine Weile damit kochen und legt schließlich in Würfel geschnittenen übriggebliebenen Braten irgend welcher Art oder auch übriges gekochtes Fleisch hinzu, dünstet das Gericht eine Viertelstunde durch und giebt es mit Würfeln aus steifgekochter Grütze zu Tisch.

Bindsalat, römischer, oder **Spargelsalat,** franz. romaine, engl. roman lettuce. Eine Art Lattich (lat. Lactuca sativa), welche nicht so feste Köpfe bildet wie der Kopfsalat, sondern längere und glattere Blätter hat, die meistens oben zusammengebunden werden, damit die inneren Blätter um so zarter und süßer bleiben; indessen giebt es auch Sorten, die sich von selbst schließen, wenn sie auch mehr in die Höhe wachsen, als der Kopfsalat, dem sie in Frankreich, England und Italien vorgezogen werden, während man in Deutschland den Bindsalat mehr als Gemüse denn als Salat zu benutzen pflegt.

Bindsalat als Gemüse. Man kocht entweder die Blätter wie Spinat oder man entfernt die grünen Blätter, blanchiert das Uebrige in kochendem, dann in kaltem Wasser, streicht etwas Butter oder Rindsfett auf die Blätter, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und bindet sie oben zusammen um den Strunk, legt sie in ein Kasserol auf dünne Speckscheiben, fügt einige zerschnittene Möhren und kleine Zwiebeln nebst Petersilie, Estragon und Thymian hinzu, deckt wieder Speckscheiben darüber, übergießt das Ganze mit Fleischbrühe und läßt es wohlverdeckt zwei Stunden lang dämpfen, dann giebt man es mit der Sauce auf und serviert Coteletten, Fleischklößchen 2c. dazu. Ist die Pflanze schon mehr in die Höhe geschossen, so bereitet man aus dem saftigen Strunk und den Blattstengeln ein wohlschmeckendes Gemüse, indem man dieselben in Stücke schneidet, in Salzwasser kocht und mit einer holländischen Sauce aufträgt oder in einer hellen Mehlschwitze mit Milch und etwas Muskatblüte dünstet.

Bindsalat auf französische Art. Man nimmt bloß die ganz gelben, zarten inneren Blätter und das Herz, spaltet dieselben, vermischt sie mit gehacktem Kerbel, Dill, Estragon und Kresse, zerdrückt drei hartgekochte Eidotter, zerreibt sie mit Oel, Senf und Essig und mengt dies sehr gut mit dem Salat. Auch aus den Stengeln und Blattstrünken macht man einen Salat ganz nach Art des Spargelsalats, kocht sie in Salzwasser weich und macht sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an.

Birkenwasser wird in einigen Gegenden Deutschlands, wo es größere Birkenwälder giebt, aber noch mehr in Livland, Kurland und dem übrigen Rußland gesammelt und als wohlschmeckendes Getränk benützt, indem man im Frühjahr, wenn der Schnee zu schmelzen beginnt, etwa Mitte oder Ende März, die Birken anbohrt und durch eine blecherne Rinne den Saft in ein untergestelltes Gefäß laufen läßt. Man darf nicht tief einbohren, sondern nur die Rinde durchdringen, da unterhalb derselben der meiste Saft enthalten ist und der Baum selbst nicht beschädigt werden darf; je höher oben am Baum man anbohrt, desto besseren Saft erhält man, der wohlschmeckendste kommt aus den größeren Aesten, die man nahe am Stamm an der unteren Seite anbohrt, was ihnen am wenigsten schadet. Man trinkt den hellen, süßlichen Saft entweder frisch als heilsame Frühlingskur, wozu man ihn in Flaschen füllt und gut verkorkt in den Keller legt, oder versetzt ihn mit Zimt und Nelken, um ihn etwas haltbarer zu machen; am häufigsten bereitet man aber im Norden daraus den trefflichen

Birkenwein, welcher ein sehr angenehmes, mousserendes, dem Champagner ähnliches Getränk bildet. Man kocht das Birkenwasser eine halbe Stunde lang, indem man auf jedes Liter desselben 200 Gramm Zucker zusetzt, es durchseiht und nach dem Erkalten in ein Faß füllt, dann fügt man auf 24 Liter 3—4 Eßlöffel voll guter, frischer Hefe, 4 Liter leichten Rheinwein oder französischen

Wein und acht in Scheiben zerschnittene und von den Kernen befreite Citronen hinzu, läßt das Getränk abgären und spundet dann das Faß zu. Nach vier Wochen zieht man den Wein auf Flaschen, die man gut versiegelt und 8—12 Wochen liegen läßt, bis man den Wein in Gebrauch nimmt, der sich übrigens nicht lange hält. Setzt man mehr und stärkeren Wein zu, so wird er etwas haltbarer; man nehme z. B. auf 8 Liter Birkensaft 2 Kilogramm Zucker und fünf Flaschen französischen Weißwein, eine Stange Zimt und die Schale von vier Citronen, bringe dies mit etwas frischer Hefe zur Gärung und verfahre übrigens wie oben angegeben.

Birkhahn, Schild- oder Spielhahn, franz. coq de bois, engl. heath-cock, lat. Tetrao tetrix, und **Birkhenne,** franz. poule de bois, engl. heath-pout, gehört zu der Gattung der Waldhühner und zu den schönsten, nicht fortziehenden Vögeln der europäischen Bergwald- und Moorgegenden, auch ist ihr Fleisch noch weit schmackhafter, als das der Auerhühner. Der Birkhahn ist 40—50 Centimeter lang, der gekrümmte schwarze Schnabel ist mit einem schwarzen Federrand umgeben, die Augensterne sind bläulich und mit einem hochroten, warzigen Ring eingefaßt; Kopf und Hals sind stahlblau, der vordere Teil des Rückens schwarz, der hintere blauschwarz, auf jeder Schulter ist ein dreieckiger weißer Fleck, der Schwanz leierförmig und die Schwanzfedern mit weißen Spitzen versehen. Die Birkhenne ist bedeutend kleiner als der Hahn und die Grundfarbe ihres Gefieders ist größtenteils graubraun, mit schwarzen, rostfarbig geränderten Flecken besäet; der Schwanz ist kürzer und nicht so nach außen gebogen wie beim Hahn. Am liebsten halten sich diese Vögel in Birkenwaldungen auf und nähren sich von Baumknospen, Wachholderbeeren, Heidelbeeren, Weizen und kleinen Insekten. Die Hähne werden während der Balzzeit im Frühjahr geschossen, die Hennen und die jungen Hühner im Herbst. Die Zubereitung ist ganz dieselbe wie die der Auerhühner oder auch wie bei den Fasanen; die älteren Tiere müssen 8—10 Tage gebeizt werden, die Hennen und jungen Hühner brauchen nur einige Tage in den Federn an einem luftigen Orte aufgehängt zu werden.

Birkhahn, farciert. Der gerupfte, gesäuberte und abgesengte Birkhahn wird am Rücken aufgeschnitten; die Flügel, die Keulen, der Hals und Kopf müssen an der Haut bleiben, während man dagegen die Brust und das Knochengerippe herausnimmt, alles Fleisch davon ablöst, nebst 250 Gramm Speck, vier Sardellen, zwei Chalotten und etwas Citronenschale fein zerhackt, mit Salz und ein wenig gemischtem Gewürz vermischt und wieder in die leere Haut füllt, welche zusammengenäht wird. Den so gefüllten Birkhahn umbindet man mit Speckscheiben und brät ihn in Butter, wobei man etwas kräftige Jus zugießt; die ausgelösten Knochen kocht man mit Rotwein aus und siedet denselben zu Glace ein, die man mit unter die Bratensauce mischt. Beim Anrichten zieht man den Faden behutsam aus dem Braten und nimmt die Speckscheiben ab.

Birkhahn, gebratener. Man rupft ihn vorsichtig, sengt ihn ab, nimmt ihn aus und wischt ihn sauber mit einem Tuche aus, ohne ihn zu waschen, dressiert ihn mit Bindfaden, umbindet ihn mit Speckplatten oder spickt ihn mit feinen Speckstreifen und brät ihn mit reichlicher Butter schön goldbraun; ein junges Birkhuhn oder eine nicht zu alte Henne ist in einer halben Stunde völlig saftig und durchgebraten.

Birkhahn, gebraten, auf englische Art. Ein junger Birkhahn oder ein saftiges Birkhuhn wird unter fleißigem Begießen mit Butter rasch am Spieß gebraten und gegen Ende der Bratzeit ringsherum mit Mehl bestäubt, so daß sich eine schön bräunliche Kruste daran bildet. Beim Anrichten legt man den Braten auf eine Schüssel mit gerösteten Weißbrotschnitten und giebt folgende Sauce dazu: Vier Eßlöffel voll Johannisbeer-Gelée thut man nebst dem Saft einer Citrone und einer kleinen Prise Salz in ein Kasserol, läßt das Gelée über dem Feuer unter beständigem Umrühren zerlaufen und gießt die Sauce in eine Saucière.

Birkhahn, gedämpft. Die älteren Hähne eignen sich besser hierzu, als zum Braten; nachdem sie nach obiger Angabe vorbereitet worden, legt man sie in ein tiefes Gefäß, übergießt sie mit $^1/_2$ Liter schwachem Essig oder besser noch leichtem Wein, fügt einige Pfeffer- und Gewürzkörner, Wachholderbeeren, etwas Thymian und zwei Chalotten hinzu, wendet sie täglich um und läßt sie 8—10 Tage marinieren; dann dämpft man sie in Butter und gießt nach und nach einen Teil der Marinade hinzu.

Birkhuhn-Salat. Ein am Spieß gebratener Birkhahn wird nach dem Erkalten in zierlichen Scheiben von den Knochen gelöst und in einer Salatschüssel auf einer Unterlage von Salatherzblättchen, Brunnenkresse und feingeschnittenem Sellerie nett geordnet. Hierauf rührt man in einer Schale die Salatsauce zusammen aus 1 Eßlöffel feingehackter Chalotten, 1 Eßlöffel Petersilie, einem Löffel gestoßenem Zucker, einem Theelöffel Salz, drei rohen Eidottern, einer reichlichen Messerspitze Pfeffer, zwei Eßlöffeln Paprika-Essig und 4 Eßlöffeln Oel, rührt alles tüchtig durch einander, fügt nach und nach $^1/_4$ Liter geschlagenen Rahmschaum hinzu, gießt die Sauce über den Salat und garniert die Schüssel mit hartgekochten Eiervierteln und Radieschen.

Birne, franz. poire, engl. pear, ist die Frucht des strauch- oder baumartigen, fast überall in Europa gedeihenden Birnbaumes, lat. Pyrus communis, der aus Kleinasien durch die Griechen und Römer dahin verpflanzt worden sein soll; er wächst etwa hundert Jahre lang, wird 16—20 Meter hoch, ja zuweilen erreicht er sogar eine Höhe von 30—33 Meter, hat länglich runde, kurz zugespitzte, gezähnte Blätter, die oben dunkel-, unten hellgrün, glatt und glänzend sind, und langgestielte, sechs- bis zwölfblütige, in Doldenform beisammen stehende Blüten mit weißen Blumenblättern. Die Frucht ist eine Kernfrucht, die am Grunde allmählich in den Stiel übergeht;

durch Kultur und Veredlung hat man über 1300 verschiedene Sorten erzeugt, die uns durch ihren würzigen, feinen Geschmack und ihr saftiges Fleisch zu einer großen Annehmlichkeit gereichen, obgleich sie im Ganzen nicht so ausdauernd und nicht so vielfach verwendbar sind, als die Aepfel. Man unterscheidet Sommer-, Herbst- und Winterbirnen nach der Zeit ihrer Reife, auch teilt man sie nach ihrer verschiedenartigen Form in apfelförmige, birnenförmige, flaschenkürbisähnliche und kreiselförmige Birnen ein. Die feinsten Sorten verwendet man nur als Tafelobst, andere benützt man zu Compot, zu allerhand Gebäck und Mehlspeisen, zum Einmachen oder Abbacken für den Winter oder auch zur Bereitung von Cider, Essig und Sirup. Wir zählen hier nur die fünfzehn verschiedenen Birnen-Familien oder Hauptsorten auf, in die man der leichteren Uebersicht halber die unendlich vielen Birnenarten eingeteilt hat. 1) Butterbirnen mit sehr saftigem, völlig schmelzendem Fleische, länglich geformt, mit ganz glatter Schale; hierunter gehören die vorzüglichsten Tafelbirnen, z. B. Beurré blanc (die sogenannte Blanche) und Beurré gris. 2) Halbbutterbirnen mit halbschmelzendem Fleisch, von mehr rundlicher Form. 3) Bergamotten, von rundlicher, etwas abgeplatteter Form, mit schmelzendem Fleisch. 4) Halbbergamotten, von derselben Form, aber weniger zartem Fleisch. 5) Grüne Langbirnen, sehr saftig, von länglicher Form mit grüner Schale. 6) Flaschenbirnen, von sehr langer Gestalt, schmelzendem Fleisch und grünlich-gelber oder gelber, stark berosteter Schale. 7) Apothekerbirnen, von unregelmäßiger, höckeriger Form, sehr saftig. 8) Rousseletten, klein und mittelgroß, länglich, mit bräunlich geröteter, meist rostiger Schale, saftigem Fleisch und zimtartig würzigem Geschmack. 9) Muskatellerbirnen, von länglicher Form, sehr saftig, mit eigentümlichem Muskatgeschmack und gelber, häufig auf einer Seite geröteter Schale. 10) Schmalzbirnen, längliche, große und mittelgroße Birnen mit halbschmelzendem Fleisch. 11) Gewürzbirnen, kleinere rundliche und platte Birnen von würzigem, süßem Geschmack. 12) Längliche Kochbirnen, mit hartem, rübenartigem aber süßem Fleisch. 13) Rundliche Kochbirnen. 14) Längliche Weinbirnen von sehr herbem, zusammenziehendem Geschmack, und 15) Rundliche Weinbirnen, ebenso, aber mehr rundlich geformt und wie jene nur zum Kochen verwendbar.

Birnen aufzubewahren, s. Aufbewahrung.

Birnen zu backen. Man läßt dieselben nicht zu weich werden, wählt aber gute, süße und saftige Sorten dazu, schält sie, teilt sie in Hälften, schneidet das Kernhaus heraus, läßt aber den Stiel daran, legt sie gleich nach dem Abschälen auf Horden oder Brettern, die man mit Papier bedeckt, falls man keine ordentliche Obstdarre hat, in eine nicht zu warme Ofenröhre oder noch besser in den Backofen, nachdem das Brot herausgekommen, doch muß man sehr Acht geben, daß die Hitze nur noch ganz gelinde ist, da der Saft sonst herausläuft oder die Birnen verbrennen. Nachdem sie auf der einen Seite so ziemlich durchtrocknet sind, wendet man sie um und läßt sie so lange backen, indem man sie mehrere Tage nacheinander in den Ofen bringt, bis sie völlig zähe und trocken sind. Sehr harte Birnenarten kocht man vor dem Abbacken einmal in Wasser auf, läßt sie abtropfen und legt sie danach auf die Horden; Viele dörren die Birnen ungeschält, doch verlieren diese dann sehr an Wohlgeschmack.

Birnen à la Bourdaloue. Man schält eine Anzahl feine saftige Birnen, teilt sie in vier Teile und befreit sie vom Kernhaus, worauf man sie in geklärtem Zucker mit Hinzufügung von etwas Vanille weichdünstet und auf einem Sieb abtropfen läßt. Mittlerweile bereitet man eine Crème aus vier Eidottern, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm Mehl und $^1/_4$ Liter Milch, quirlt alles glatt und schlägt die Crème über dem Feuer bis zum Verdicken, ohne sie kochen zu lassen. Hierauf füllt man die eine Hälfte davon in eine große Schale von Glas oder Porzellan, legt die Birnen darauf und bedeckt sie mit dem Rest der Crème; oben darauf wird Vanillezucker gesiebt, den man mit einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel bräunt.

Birnen braun zu kochen. Die Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und zehn Minuten lang in kaltes Wasser gelegt, dann thut man sie mit etwas frischer Butter in ein Kasserol, bestreut sie stark mit Zucker und dämpft sie unter häufigem Umschütteln, bis sie ganz weich und braun geworden sind, wonach sie ein treffliches Compot zum Braten bilden.

Birnen, candierte. Hierzu wählt man besonders feine, feste, nicht zu große Früchte, schält sie, schneidet sie in Hälften, entfernt das Kernhaus und kocht sie mit Wasser und Zucker 2—3 Stunden lang, nimmt sie aus der Sauce, läßt sie abtropfen, legt sie in ein tiefes Gefäß und übergießt sie mit ausgekühltem, geklärtem Zucker, deckt sie zu und läßt sie zwei bis drei Tage damit durchziehen. Dann gießt man den Zucker ab, kocht ihn zu Sirupdicke ein und schüttet ihn nach dem Erkalten abermals über die Birnen, stellt das Gefäß mit den Früchten in den mäßig warmen Ofen, bis der Zucker oben darauf erstarrt, nimmt die Birnen heraus, trocknet sie auf einem Sieb oder Blech, taucht sie noch einmal in den Zucker und trocknet sie aufs Neue, worauf man sie in einer Glas- oder Blechbüchse aufbewahrt.

Birnen-Champagner. Saftige und süße Birnen werden ungeschält auf einem Reibeisen gerieben, der gewonnene Brei ausgepreßt und der Saft in ein kleines Faß gefüllt, dessen Spundloch man mit einem Stück Leinwand bedeckt, während man es zwei bis drei Tage ruhig stehen läßt. Der Saft gerät in Gärung, schäumt stark und wird nach dem Ausgären in ein anderes Fäßchen gefüllt, dessen Spundloch verschlossen wird und das man sechs Wochen im Keller ruhig liegen läßt; nach Verlauf dieser Zeit zieht man ihn auf Flaschen, deren Stöpsel mit Draht befestigt und verpicht

wird, und kann den stark moussierenden, sehr angenehm schmeckenden Wein nach 3—4 Wochen in Gebrauch nehmen. Läßt man den Wein völlig ausgären und ein Jahr lang liegen, so verliert er zwar die moussierende Eigenschaft, schmeckt jedoch wie ein ganz guter französischer Wein. Zuweilen setzt man dem Birnen-Champagner auf drei Teile Birnen einen Teil Himbeeren zu, um rosenfarbigen Champagner hervorzubringen.

Birnen-Charlotte. Gute Birnen schält man, schneidet sie in Scheiben, die man in Zuckersirup eine Weile dünstet, dann streicht man eine Charlotteform mit geklärter Butter aus, belegt sie auf dem Boden und an den Seitenwänden mit in Butter getauchten, in gleicher Größe zugeschnittenen Milchbrotschnitten, die man fest andrückt, füllt die Form mit den gedünsteten Birnenscheiben, bedeckt sie mit Milchbrotschnitten, streut Zucker darauf und bäckt die Charlotte eine halbe Stunde lang zu schön hochgelber Farbe.

Birnen-Compot. Feine, nicht überreife Birnen schält man, teilt sie in Hälften und schneidet das Kernhaus heraus, dann legt man sie in ein Kasserol, übergießt sie mit etwas Wasser oder Wein, fügt Zucker, etwas ganzen Zimt und Citronenschale hinzu, dünstet sie völlig weich, richtet sie in einer Compotschüssel an, läßt den Saft dicklich einkochen und gießt ihn darüber.

Birnen einzumachen in Dunst. Besonders saftige, schöne Birnen schält und halbiert man, entfernt den Stiel und das Kernhaus, legt sie so dicht als möglich in weithalsige Gläser, bestreut sie lagenweise dicht mit Zucker, legt auch einige Stücke ganzen Zimt dazwischen, legt oben darauf ein mit feinem Rum getränktes Papier, überbindet die Gläser fest mit feiner Leinwand und Blase, falls man nicht Gläser mit Patentverschluß benutzt, stellt sie in ein großes eisernes Kasserol auf eine Lage Heu und umbindet sie mit Heu oder Stroh, so daß sie fest stehen und einander nicht berühren. Hierauf füllt man an der Seite das Kasserol soweit mit kaltem Wasser, daß die Gläser 2 Centimeter hoch daraus hervorragen, bringt das Wasser langsam zum Kochen und läßt es etwa eine Viertelstunde lang sieden, während man das verdampfende Wasser durch anderes, kochendes ersetzt; dann nimmt man das Kasserol oder bain-marie vom Feuer, läßt die Gläser in dem Wasser bis zum anderen Tage erkalten, trocknet sie ab und bewahrt sie auf.

Birnen einzumachen in Essig. Nicht zu weiche Blanchebirnen oder Bergamotten schält, halbiert und putzt man, während auf $2^1/_2$ Kilogramm Birnen 1 Liter feiner Weinessig mit 875 Gramm Zucker verkocht und der Zucker in dem Essig geklärt wird. Dann legt man die Birnen hinein, fügt eine Stange ganzen Zimt, einige Gewürznelken und die Schale einer halben Citrone hinzu, füllt die Birnen, nachdem sie weich gedämpft sind, in einen Steintopf oder in Gläser, kocht den Essig zu einem dünnen Sirup ein, seiht ihn durch und gießt ihn auf die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig nochmals auf, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Früchte und wiederholt dies nach Verlauf einer Woche abermals, worauf man die Töpfe oder Gläser gut verwahrt und mit Blase überbindet.

Birnen einzumachen mit Ingwer. $1—1^1/_2$ Kilogramm reife, aber noch nicht weiche Blanchebirnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und einigemal mit Wasser aufgekocht, bis sie fast weich sind. 20 Gramm Ingwer schneidet man in kleine Stücke und kocht ihn mehrere Stunden in Wasser, bis er völlig weich ist; in das Wasser, worin er gekocht wurde, taucht man 1 Kilogramm Raffinadezucker ein, läutert denselben, thut hierauf die Birnen samt den Ingwerstückchen hinein, läßt sie vollends weich kochen, füllt sie in die Gläser, läßt den Saft dick einkochen und gießt ihn darüber; nach vier Tagen kocht man den Saft nochmals auf, dann verbindet man die Gläser und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Der Ingwer bewirkt zugleich eine viel größere Haltbarkeit der eingemachten Früchte, deshalb ist es sehr ratsam, zu allem Obst, das leicht beschlägt, namentlich allen feinen Obstsorten beim Einmachen ein kleines Stückchen rohen oder eingemachten Ingwer hinzuzufügen.

Birnen rot einzumachen. Gut gelesene und gewaschene Preißelbeeren, von denen man etwa 3—4 Liter nimmt, werden über raschem Feuer mit wenig Zucker weich gekocht und der Saft durch ein aufgespanntes Tuch geseiht, ohne die Beeren zu pressen. Inzwischen hat man gegen 1 Kilogramm saftige, aber noch feste Birnen in Hälften geteilt, geschält und ausgeschnitten, die man dann mit dem Preißelbeersaft, 750 Gramm Zucker und einer halben Stange Zimt unter fleißigem Abschäumen langsam weich kochen läßt, worauf man sie herausnimmt, nach dem Auskühlen in die Gläser füllt, den Saft dick einsiedet und darüber gießt. Auch Himbeersaft läßt sich hierzu verwenden, zu dem man dann etwas weniger Zucker nimmt.

Birnen einzumachen als Senfbirnen. Die Birnen werden ungeschält in Wasser so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen; sind sie dann in dem Wasser, worin sie gekocht, wieder ausgekühlt, so legt man sie in einen Steintopf, bestreut sie lagenweis mit Meerrettigscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Neugewürz und Nelken, zuletzt übergießt man sie mit Essig, der mit gemahlenen Senfkörnern angerührt ist (auf 3 Liter Birnen nimmt man etwa 180 Gramm Senfkörner), so daß die Birnen damit bedeckt sind, bindet den Topf zu und stellt ihn in den Keller. Solche Senfbirnen schmecken zu kaltem Fleisch ganz vortrefflich.

Birnen einzumachen mit Zucker. Man rechnet auf jedes $^1/_2$ Kilogramm reifer, aber noch fester Birnen, am besten Muskateller-Birnen oder Blanchen, $^1/_2$ Kilogramm Zucker, schält und halbiert die Früchte, läßt sie in Wasser ziemlich weich kochen, wirft sie dann in kaltes Wasser, läutert den Zucker

zu einem dünnen Sirup, siedet die Birnen darin vollends weich, legt sie in die Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten darüber, was man am dritten Tage wiederholt, bevor man die Gläser zubindet.

Birnen-Gefrornes. Sehr reife, saftige und feine Birnen werden geschält, zerschnitten und mit Zucker und dem Saft einer Citrone in einem Reibnapf fein zerrieben, dann in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergossen, mit geläutertem Zucker-Sirup und etwas Weißwein oder Citronensaft gut vermischt, durch ein Haarsieb geseiht und in die Gefrierbüchse gethan. Auch kann man die Birnen mit wenig Wasser weich dämpfen, durch ein Haarsieb reiben, mit Wein und Zucker-Sirup vermengen und gefrieren lassen.

Birnen-Gemüse. Rindfleisch oder mageres Schöpsenfleisch wird gekocht und, sobald es weich ist, aus der Brühe genommen, die man durch ein Sieb seiht und entfettet; dann legt man etwa 30 Stück geschälte, aber nicht zerschnittene, mittelgroße Birnen in die Fleischbrühe, kocht sie darin weich, brennt sie mit einer bräunlichen Mehlschwitze ein und giebt sie entweder so oder, falls man einen säuerlichen Geschmack vorzieht, mit etwas Himbeeressig oder feinem Weinessig verkocht, zu dem Fleisch nebst Mehl- oder Semmelklößen.

Birnen, getrocknete und gebackene, zu kochen. Nachdem sie mehrmals gewaschen worden, setzt man sie mit Wasser, etwas Wein, Zucker und ganzem Zimt nebst einigen Stücken Citronen- oder Apfelsinenschale zu, kocht sie langsam weich, nimmt sie aus der Brühe und kocht dieselbe kurz ein. Auf diese Art dienen sie als Compot; will man sie jedoch warm zu Pudding oder Klößen geben, so brennt man die Sauce mit einer bräunlichen Mehlschwitze ein, die man unter häufigem Umrühren damit verkochen läßt.

Birnen, getrocknete, als Dessertfrüchte. Große Birnen von feinem Geschmack, die nicht überreif sein dürfen, schält man, kocht sie mit Wasser und Wein, reichlichem Zucker, ganzem Zimt und etwas Citronenschale halb weich, legt sie zwischen zwei Bretter und drückt sie allmählich platt, worauf man sie an der Sonne oder in der oberen Ofenröhre nach und nach vollends trocknen läßt und dann mit Zucker überstreut in Steintöpfen aufbewahrt.

Birnen mit Hagebutten. Sauber ausgeputzte und gewaschene frische oder getrocknete Hagebutten läßt man mit Wasser eine Viertelstunde bis eine halbe Stunde kochen und dann auf einem Siebe ablaufen. Die Birnen werden geschält, in Viertel geteilt, vom Kernhaus befreit und ebenfalls in Wasser eine Viertelstunde lang gekocht, dann nebst den Hagebutten in das Hagebuttenwasser gelegt, reichlicher Zucker, ganzer Zimt, etwas Citronenschale und der Saft einer Citrone hinzugefügt und eine Stunde langsam darin gekocht, worauf man sie kalt werden läßt und als sehr wohlschmeckendes Compot serviert.

Birnen-Honig, Schweizer. Man schält und zerschneidet einen Korb voll recht reifer, saftiger und süßer Birnen, zerstampft dieselben, läßt sie einige Stunden stehen und preßt hierauf den Saft aus, den man durch ein Tuch seiht und über scharfem Feuer unter fleißigem Umrühren zum Kochen bringt. Wenn er fast bis zur Hälfte eingekocht ist, fügt man 20—25 süß-säuerliche Aepfel, zwei geschälte und in Stücke zerschnittene Quitten, zwei geschabte und zerschnittene Möhren, etwas Anis und einige Nelken dazu, kocht das Ganze noch sechs Stunden lang, bis der Saft honigartig geworden, seiht ihn durch und bewahrt ihn in Steintöpfen auf.

Birnen-Käse. Zu $1^1/_2$ Kilogramm süßen, saftigen Birnen, die man schält und zerschneidet, mischt man $^1/_2$ Kilogramm säuerliche Aepfel, dünstet die Früchte mit sehr wenig Wasser recht weich, schlägt sie durch ein Haarsieb, mischt etwas Citronensaft und auf jedes $^1/_2$ Kilogramm des Obstbreies ebensoviel gestoßenen Zucker hinzu und kocht die Masse unter fortwährendem Umrühren in einem Messingkessel, bis sie sich vom Löffel ablöst. Dann gießt man sie in Untertassen oder Suppenteller, die man vorher in kaltes Wasser getaucht, läßt sie auskühlen, stürzt sie auf Papierbogen, trocknet sie in der Ofenröhre, wickelt sie in feines Papier und bewahrt sie an einem trocknen Orte auf.

Birnen mit Kartoffeln, auf holländische Art. Man nimmt zu diesem in Holland sehr beliebten Gericht z. B. 4 Liter gute süße Birnen, schneidet sie ungeschält in vier Teile, entfernt die Kernhäuser, schält oder schabt die gleiche Menge kleine, mehlreiche Kartoffeln, legt in ein irdenes Kasserol 1 Kilogramm gut geräucherten mageren Speck, schichtet die Birnen und Kartoffeln durcheinander darauf, übergießt sie knapp mit Wasser, fügt etwas Zucker und Butter hinzu und läßt das Gericht fest zugedeckt unter öfterem Umschütteln langsam über dem Feuer gardünsten. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte der Schüssel und garniert es mit den Birnen und Kartoffeln.

Birnen-Klöße. Gute Birnen werden geschält, in Würfel geschnitten, mit geriebener Semmel, einer Obertasse voll Milch, zwei bis drei Eiern und einigen Löffeln voll Mehl vermischt, dann sticht man mit dem Löffel Klöße von dem Teig ab, kocht sie in Wasser, bestreut sie mit Zucker und Zimt und serviert sie mit einer Rahmsauce als Mehlspeise.

Birnen mit Klößen. Geschälte, halbierte und ausgeschnittene Birnen kocht man in Wasser mit etwas Essig, Zucker, ganzem Zimt und Citronenschale langsam weich, brennt die Brühe mit einer Mehlschwitze ein und gießt ein Glas Rotwein hinzu, worauf man sie noch eine Weile verkochen läßt und mit Mehl- oder Semmelklößen, auch mit Kartoffelklößen zu Schinken oder Bratwürsten aufgiebt. Will man Birnen mit Klößen allein ohne Fleisch servieren, so kocht man die Birnen bloß mit Wasser, Zucker und ganzem Zimt oder etwas

Vanille weich, brennt die Brühe mit in Butter geröstetem Mehl ein und gießt vor dem Aufgeben eine halbe Obertasse voll süßen Rahm dazu, was den Birnen wie der Sauce einen vorzüglichen Wohlgeschmack verleiht.

Birnen-Kraut, s. Aepfelkraut.

Birnen-Küchlein, Schweizer. Man schneidet gute, saftige Birnen, nachdem sie geschält sind, in nicht zu dünne Scheiben, übergießt sie mit einigen Löffeln voll Rum oder Kirschwasser, bestreut sie mit Zucker, läßt sie eine Stunde damit durchziehen, wendet sie dann in Mehl, oder in einem Teig von Mehl, lauer Milch, einigen Eiern und einer Prise Salz, und bäckt sie in siedender Schmelzbutter.

Birnen-Kuchen. Man rollt einen runden Kuchen von Hefenteig oder Butterteig aus, belegt ihn mit dünngeschnittenen Scheiben von saftigen Birnen, bestreut ihn mit etwas Zucker, läßt ihn halb durchbacken, dann übergießt man ihn mit einem Guß von drei bis vier Eiern, die man mit $^1/_4$ Liter Rahm und etwas Zucker zerquirlt, und läßt ihn vollends durchbacken.

Birnen-Kuchen, holländischer. Saftige, gute Birnen werden geschält, in vier Teile geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit etwas frischer Butter und dem nötigen Zucker, aber nur ganz wenig Wasser weichgedünstet und in einem Reibnapf zu Brei zerrührt, worauf man den Brei wiegt und auf jedes $^1/_2$ Kilogramm desselben 50 Gramm gestoßenen Zucker, 10 Gramm gestoßenen Zimt, 3—4 Löffel geriebenen holländischen Käse, 3 Gr. gestoßenen Pfeffer und sechs Eidotter hinzumischt. Man legt nun eine Tortenpfanne mit dünn ausgerolltem mürbem Teig aus, thut das Birnenmus hinein, breitet einen Teigdeckel darüber, bestreicht denselben mit Ei und bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze, um ihn zuletzt mit Zucker zu bestreuen und warm oder kalt auf den Tisch zu geben.

Birnen-Mus. Geschälte und zerschnittene saftige Birnen nebst einigen zerschnittenen säuerlichen Aepfeln werden mit etwas Wasser, einem Glase Weißwein, Zucker, ganzem Zimt und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone ganz weich gekocht, durch ein sehr sauberes Sieb gerieben, zierlich auf einer Compotschüssel angerichtet und mit Zucker und Zimt bestreut, mit zerschnittenen Mandeln besteckt oder mit Fruchtgelée verziert.

Birnen-Pastete. Eine Anzahl saftiger Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und mit etwas Wasser, Zucker und Citronensaft weichgedünstet. Inzwischen bereitet man einen Mürbteig aus 150 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, einem Eidotter, einer Prise Salz und einem Eßlöffel Rum, rollt denselben dünn aus, belegt ihn mit den abgetropften Birnenhälften und läßt die Pastete halbfertig backen. Dann streicht man über die Birnen den festen, mit Zucker und etwas Vanille gemischten Schnee von 2—3 Eiweißen und überbäckt denselben im mäßig heißen Ofen.

Birnen mit Preißelbeeren, s. Birnen rot einzumachen.

Birnen-Pudding. Man schält etwa $1^1/_2$ Kilogramm gute, saftreiche Birnen, schneidet sie in Hälften, entfernt das Kernhaus und dämpft sie mit etwas Weißwein, Zucker, Zimt und Citronenschale weich; mittlerweile werden 4—6 harte Milchbrote gerieben, durchgesiebt, in 1 Liter Milch mit 100 Gramm Butter und Zucker zu einem steifen Brei gekocht, zu dem man, wenn er ausgekühlt ist, 6—8 Eidotter, 200 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, einen Theelöffel voll Zimt, eine Prise Salz und den Schnee der Eiweiße rührt, worauf man in eine buttergestrichene Puddingform abwechselnd eine Schicht von dem Brei und eine Lage der gedämpften Birnen thut und den Pudding fünf Viertelstunden backen läßt. Will man einen gekochten Birnen-Pudding machen, so nimmt man anstatt des Semmelbreies 250 Gramm Gries, den man in 1 Liter Milch mit 120 Gr. Butter kochen läßt, bis er sich vom Kasserol ablöst, vermischt ihn mit sechs Eidottern, 150 Gr. Zucker, einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt, der Schale einer halben Citrone, etwas Salz und dem Schnee der Eiweiße, kocht den Pudding in siedendem Wasser $1^1/_2$ Stunde und giebt eine Weinsauce dazu.

Birnen mit Quittensaft. Auf 1—$1^1/_2$ Kilogramm feiner Birnen nimmt man zwei bis drei Quitten, schält und zerschneidet dieselben in kleine Stücke und kocht sie erst allein in Wasser eine halbe Stunde lang, bevor man die geschälten und halbierten Birnen hineinthut und damit weich sieden läßt. Dann nimmt man die Birnen heraus, legt sie in eine Schüssel, verkocht den Saft mit reichlichem Zucker und dem Saft einer Citrone zu einem dicklichen Sirup und gießt ihn über die Birnen.

Birnen-Sauce. Wohlschmeckende, saftige Birnen werden geschält, in kleine Stücke zerschnitten und mit Wasser, ganzem Zimt und Citronenschale weich gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, dann gehörig mit Zucker versüßt, mit Weißwein, einer Prise Salz und einem Löffel voll Kartoffelmehl verrührt und dicklich gekocht.

Birnen-Suppe. 15—20 mittelgroße Birnen werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit 2 Liter Wasser, zwei Gläsern Weißwein, 120 Gr. Zucker und etwas ganzem Zimt weich gekocht, worauf man die eine Hälfte der Birnenscheiben in die Suppenterrine legt, die andere Hälfte durch ein Sieb streicht und mit einer halben Flasche Weißwein, der Schale einer halben Citrone und dem nötigen Zucker wie einer Prise Salz noch eine Weile verkochen läßt, indem man entweder 125 Gramm Gries oder Sago darin aufquellt, oder die Brühe mit einer Mehlschwitze verdickt und kleine Zwiebacklößchen darin kochen läßt und sie zuletzt auf die weichgedünsteten Birnenscheiben in der Terrine aufgiebt.

Birnen-Sirup (s. auch Birnen-Honig). Große, sehr süße Birnen werden geschält, auf einem Reibeisen gerieben, durch ein Leinwandsäckchen gepreßt und der Saft dann in einem Kessel oder Kasserol unter fortwährendem Umrühren zu einem dicken Sirup eingekocht, der in Flaschen oder Steintöpfen aufbewahrt wird und eine sehr angenehme Zukost zu Weißbrot bildet oder auch zum Versüßen von eingemachtem Obst anstatt des Zuckers benützt werden kann.

Birnenwein, s. Birnen-Champagner. In Frankreich und England bereitet man denselben genau auf die Weise wie den Aepfelwein oder Cider in großer Menge aus den wildwachsenden, sehr herben Holzbirnen. Den Most dieses Birnenweins, den man in Frankreich poiré, in England perry nennt, benützt man zu den Mateloten aus Fischen, welche dadurch einen ganz besonderen Wohlgeschmack erhalten.

Birnen mit Weinsauce. Feine, mittelgroße Birnen werden geschält, aber nicht zerschnitten, dann mit Rotwein, ganzem Zimt, Citronenschale und Zucker weich gekocht, aus der Brühe genommen und letztere noch eine Weile eingekocht, bevor man sie durchseiht und über die Birnen gießt.

Birnen in Zucker getrocknet. Reife, aber noch feste Birnen, am besten Muskateller oder Blanchen, legt man ungeschält in siedendes Wasser, kühlt sie dann in kaltem Wasser, schält die Schale ab, schneidet die Hälfte des Stieles weg und wirft sie wieder in kochendes Wasser, in welches man etwas Alaun thut, läßt sie eine Weile darin, bis sie sich leicht durchstechen lassen, kühlt sie abermals in kaltem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Dann kocht man $^1/_2$ Kilogr. Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser zu Sirup, läßt die Birnen einigemal darin aufwallen, deckt sie zu und nimmt sie erst nach Verlauf von 24 Stunden heraus, bestreut sie dicht mit feingesiebtem Zucker und läßt sie auf einem mit Papier belegten Blech in der Ofenröhre zwölf Stunden lang trocknen, drückt sie mit der Hand platt, bestreut sie abermals mit Zucker, trocknet sie auf der anderen Seite und hebt sie zuletzt in Schachteln auf.

Bischof, kalter. Um dieses eben so wohlschmeckende als gesunde und magenstärkende Getränk herzustellen, nimmt man auf eine Flasche guten Rotwein, am besten Bordeaux oder Burgunder, eine noch grüne, bittere Pomeranze, schält die Schale mit einem scharfen Messerchen ganz fein ab, legt sie in einen neuen, glasierten irdenen Topf oder einen Porzellantopf, gießt den Wein darüber, deckt den Topf gut zu und läßt den Wein 10—12 Stunden ziehen, worauf man ihn durch ein Sieb seiht und mit Zucker nach Belieben versüßt. Nur auf diese Art und ohne Zusatz von sonstigen Gewürzen erhält man einen Bischof von wahrhaft feinem Geschmack, den ein mit gekaufter Bischofsessenz bereiteter nie zu ersetzen vermag.

Bischof, warmer. In die Schale von vier kleinen bitteren Pomeranzen werden oberflächliche Einschnitte gemacht, dann röstet man die Pomeranzen über gelindem Kohlenfeuer auf einem Rost auf beiden Seiten, macht kreuzweise, etwas tiefere Einschnitte hinein, legt sie in einen irdenen, glasierten Topf, gießt zwei Flaschen guten Rotwein darauf, fügt einige Stücke ganzen Zimt und eine geröstete Brotrinde hinzu, verdeckt den Topf gut und stellt ihn 6—8 Stunden in heiße Asche, wobei man die Pomeranzen mehrmals ausdrückt. Hierauf seiht man den Wein durch ein Tuch, versüßt ihn nach Gutdünken mit gestoßenem Zucker und serviert den Bischof.

Bischof auf russische Art. Man schält die Schale von vier bitteren, grünen Pomeranzen möglichst fein ab, thut sie in eine Terrine, übergießt sie mit drei Flaschen Muskat-Lunel, läßt dieselben eine Stunde ziehen, seiht den Wein durch ein Tuch und füllt ihn auf Flaschen, die man 1—2 Stunden auf Eis legt, bevor man das Getränk in Gläsern präsentiert.

Bischof-Brot. Sechs Eier werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, an dem man zuvor die Schale von zwei Citronen abgerieben hat, drei Viertelstunden lang nach einer Seite hin gerührt, worauf man nach und nach 150 Gramm gebrühte und in Streifchen geschnittene Mandeln, 125 Gramm Korinthen und ebensoviel Sultanrosinen nebst 200 Gramm feinem Mehl darunter mengt, den Teig in eine mit Butter gestrichene und mit Mehl bestäubte Zwiebackform thut und eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden lang bäckt. Nach dem Erkalten schneidet man das Gebäck in zwiebackähnliche Streifen, die man nach Belieben auch rösten kann.

Bischof-Eis. Zwei kleine bittere Pomeranzen werden mit einem Messer drei- bis viermal leicht eingeschnitten, auf einem Rost bei schwachem Kohlenfeuer gebraten, dann mit einem kreuzweisen, tiefen Einschnitt versehen, in einem Topf mit $^1/_2$ Liter feinem Rotwein übergossen, in den man noch etwas Zimt, eine Gewürznelke und ein Stück geröstete schwarze Brotrinde legt, und 4—6 Stunden an einen warmen Ort gestellt, worauf man den Wein durchseiht und in die Gefrierbüchse thut.

Bischof-Essenz oder **Bischof-Extrakt.** Falls man sich diese Essenz selbst darstellt, erhält man sie jedenfalls unendlich viel besser und kann für den Fall, wenn man augenblicklich Bischof bereiten möchte, dieselbe gut dazu benützen, während die käufliche gewöhnlich eine Zusammensetzung von verschiedenen bitteren Stoffen, getrockneten Pomeranzenschalen und Gewürzen ist, mit der sich weder ein wohlschmeckendes noch ein gesundes Getränk herstellen läßt. Man schält zwölf Stück frische, grüne Pomeranzen sehr fein ab, übergießt die Schalen mit 1 Liter gutem, altem Rum oder Arak, läßt dies in einem wohlverdeckten Gefäß an einem mäßig warmen Ort 24 Stunden lang ziehen, seiht die Flüssigkeit durch und füllt sie in kleine Flaschen, die man nach dem Zustöpseln versiegelt. Beim Gebrauch nimmt man zwei Eßlöffel voll von dieser Essenz auf eine Flasche Rotwein nebst dem nötigen Zucker.

Bischof-Kuchen. 125 Gramm Butter, sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas geriebene Muskatnuß und vier Eßlöffel voll Mehl werden gut zusammen verrührt und in einer buttergestrichenen Form drei Viertelstunden lang gebacken.

Bischof-Sauce. In 1 Liter Wasser kocht man 70 Gramm Sago nebst einigen geriebenen bitteren Mandeln, einem Stück Zimt und etwas Citronenschale weich und streicht dies durch ein Sieb, verrührt es mit ½ Liter Rotwein und einem Kaffeelöffel voll Bischofessenz, läßt alles noch einmal aufkochen, versüßt die Sauce mit 125 Gramm Zucker und serviert sie zu Mehlspeisen verschiedener Art. Anstatt der Bischofessenz kann man auch die Schale einer bitteren Pomeranze auf dem Zucker abreiben und ihren Saft darauf drücken.

Biscoten-Pfanzel, österreichisches. 60 Gramm Butter werden schaumig gerührt, wobei man nach und nach drei Eidotter, drei Eßlöffel Rahm und drei Eßlöffel Mehl (nach jedem Dotter 1 Löffel Rahm und 1 Löffel Mehl), zuletzt den Schnee der drei Eiweiße und eine Prise Salz hinzufügt. Dann füllt man die Masse in eine länglich viereckige, gut gebutterte und mit geriebener Semmel ausgestreute, ziemlich flache Blechform, läßt sie gelb backen und schneidet sie nach dem Auskühlen in viereckige Stückchen, die zu klarer Fleischbrühsuppe serviert oder gleich vor dem Auftragen in die Suppe gethan werden.

Biscuit gehört zu den leichtverdaulichsten und, falls es in einfacher Weise zubereitet wurde, zu den gelindesten Gebäcken, und ist deshalb für Kinder, wie für Kranke und Genesende, für letztere als Zukost zum Wein, ganz besonders empfehlenswert. Die Bereitungsweisen selbst des gewöhnlichen Biscuits sind sehr verschiedener Art und wir wollen hier einige derselben angeben. Man rührt zehn Eidotter mit 375 Gramm Zucker eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin zu Schaum, fügt hierauf den sehr festen Schnee der zehn Eiweiße und 375 Gramm feingesiebtes Weizen- oder Kartoffelmehl hinzu, füllt die Masse in längliche, buttergestrichene Blechformen, übersiebt sie mit Zucker und bäckt sie eine Stunde lang bei mäßiger Hitze. Ein anderes Verfahren, wobei das Biscuit einen feineren Geschmack erhält, besteht darin, in einem kleinen Zinn- oder Messingkessel über gelindem Kohlenfeuer ½ Kilogramm gesiebten Zucker mit sechzehn ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone mit der Schneerute zu dickem Schaum zu schlagen, worauf man den Kessel, der nicht zu warm werden darf, vom Feuer nimmt, die Masse wieder kalt schlägt, 400 Gramm feines Weizen- oder Kartoffelmehl, das man nach und nach darüber siebt, mit dem Löffel leicht darunter rührt, den Teig in buttergestrichene, mit Zwieback ausgesiebte Formen füllt, und eine reichliche Stunde bei gelinder Hitze backen läßt. Die Formen dürfen im Ofen nicht von ihrer Stelle gerückt und nur zur Hälfte voll Teig gemacht werden, da derselbe während des Backens sehr aufgeht. Eine dritte Art und Weise der Herstellung beruht darauf, das Eiweiß von fünfzehn Eiern zuerst zu sehr festem Schnee zu schlagen, in den man die fünfzehn Eidotter nebst der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone unter fortgesetztem Schlagen mit dem Schneebesen mengt, worauf man 250 Gramm gesiebten Zucker und ebensoviel gestoßene und durchgesiebte Weizenstärke nach und nach hineinstreut und darunter mischt, den Teig in die Formen füllt und wie oben angegeben bäckt.

Biscuit mit Anis. Sechs Eidotter und vier ganze Eier werden mit 250 Gramm gesiebtem Zucker über schwachem Feuer schaumig geschlagen, dann vom Feuer genommen und noch so lange geschlagen, bis die Masse ausgekühlt ist. Dann fügt man 250 Gramm feinstes gesiebtes Mehl und etwa 6—8 Gramm geleienen Anis hinzu, füllt den Teig in eine länglich-viereckige gebutterte Form und läßt ihn bei mäßiger Wärme hellbraun backen. Nach dem Erkalten schneidet man das Biscuit in schräge Streifen, röstet dieselben auf beiden Seiten und giebt sie zu Chocolade oder Thee.

Biscuit-Auflauf. Nachdem man zehn Eidotter mit 250 Gramm feingesiebtem Zucker ½ Stunde lang gerührt hat, fügt man nach und nach 125 Gramm zerlassene recht frische Butter, die abgeriebene oder feingehackte Schale von einer Citrone und den festen Schnee von acht Eiweißen hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, läßt den Auflauf eine Stunde langsam backen und serviert ihn mit Zucker bestreut.

Biscuitbrot. Man rührt vier Eidotter mit 140 Gramm Zucker und etwas gestoßener Vanille (oder Vanillezucker) schaumig, mischt dann den festen Schnee der vier Eiweiße und 120 Gramm feinstes Weizenmehl hinzu, füllt die Masse in eine lange, etwa handhohe, mit Butter ausgestrichene Blechform und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb. Beim Gebrauch wird das Biscuit in Schnitten zerteilt, die man altbacken auf einem Blech rösten kann.

Biscuit mit Chocolade. Man schlägt zehn Eiweiße zu sehr steifem Schnee, rührt dann die zehn Eidotter, 250 Gramm gesiebten Zucker, 100 Gramm geriebene Chocolade, etwas Vanillezucker und 200 Gramm gestoßene und gesiebte Weizenstärke unter fortgesetztem Schlagen mit der Schneerute hinzu, worauf man die Masse in Blechformen eine Stunde lang bäckt.

Biscuit mit Citronen. Die Schale von vier Citronen wird auf Zucker abgerieben und der Saft der Früchte darüber ausgepreßt. ½ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit zwölf Eidottern und vier ganzen Eiern drei Viertelstunden nach einer Seite hin gerührt, mit dem Citronenzucker und dem Saft, dem Schnee der zwölf Eiweiße und ½ Kilogramm feinem Mehl vermischt und in einer butterbestrichenen, ausgestreuten Form eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Biscuit à la crème. Vier Eidotter werden mit 200 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale, sowie dem Saft einer Citrone zu Schaum gerührt, dann schlägt man $^1/_4$ Liter süßen Rahm zu Schnee, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, schlägt auch das Weiße von acht Eiern zu Schnee, rührt es nebst dem Rahmschaum und 100 Gramm Mehl zu dem Zucker, füllt die Masse in Papierkapseln, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßigem Feuer.

Biscuit, englisches. Von den unzähligen, auch unter der Benennung Cakes bekannten Arten desselben, die fast ausschließlich fabrikmäßig im Großen mit Hilfe sinnreicher Maschinen hergestellt werden, wollen wir hier nur die Bereitungsart von einigen wenigen anführen, obwohl es kaum verlohnt, die Mühe auf eine Nachahmung der überall zu billigem Preise käuflichen, vortrefflichen englischen Biscuits zu verwenden. Zu 750 Gramm Mehl nehme man zwei Eidotter und so viel Milch, um einen sehr steifen Teig daraus herzustellen, den man so lange schlägt und knetet, bis er weich und schmiegsam geworden ist; dann rollt man ihn möglichst dünn auf, sticht mit einem runden Ausstecher kleine Kuchen aus und bäckt dieselben bei mäßiger Hitze auf einem buttergestrichenen Blech eine Viertelstunde lang. — Oder: Man wärmt 250 Gramm Butter in $^1/_2$ Liter Milch, vermischt dieselbe mit 2 Kilogramm Mehl und formt einen steifen Teig daraus, den man mit dem Nudelholz so lange schlägt und bearbeitet, bis er völlig weich geworden, dann rollt man ihn dünn aus, sticht runde kleine Kuchen davon aus, die man mehrmals mit einer Gabel einsticht, und bäckt sie 10—12 Minuten lang. — Oder: Schlage das Weiße von zwölf Eiern zu einem festen Schnee, füge unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker und ebensoviel feines, durchgesiebtes Mehl, nach Belieben auch etwas Zimt, gestoßene Vanille oder 35 Gramm gestoßene Kümmelkörner hinzu, fülle die Masse in Papierkapseln oder setze sie in Häufchen mit dem Löffel auf ein buttergestrichenes Papier, besiebe sie mit Zucker und backe sie bei gelindem Feuer. — Oder: Verrühre vier Eier sehr gut mit 300 Gramm Zucker und 300 Gramm feinem Mehl, mische eine halbe Schote feingestoßene Vanille, 10 Gramm reines Hirschhornsalz und eine Obertasse laue Milch hinzu und lasse die Masse gut zugedeckt über Nacht stehen. Am nächsten Morgen arbeite noch 300 Gramm Mehl in den Teig, rolle ihn auf dem Backbrett messerrückendick aus und stich mit einer runden Form Plätzchen aus, in die mit der Gabel Löcher gestochen werden; dann lege die Biscuits auf ein leicht gebuttertes Blech und backe sie bei mäßiger Hitze hellgelb.

Biscuit, Frankfurter. Zu dem steifen Schnee von zwanzig Eiweißen schlägt man in einem Kessel über dem Feuer 750 Gramm gestoßenen Zucker, so wie die Dotter der zwanzig Eier; dann nimmt man den Kessel von den Kohlen, schlägt die Masse bis zu ihrem Erkalten, setzt zehn Tropfen Citronenöl und einen Eßlöffel voll Rosenwasser hinzu, verrührt alles mit 700 Gramm feinem Mehl, füllt den Teig in Formen oder läßt ihn durch einen Trichter auf ein mehlbesiebtes Blech in längliche Figuren laufen, bestäubt ihn obendarauf mit Zucker und bäckt das Biscuit bei mäßiger Hitze.

Biscuit-Gefrorenes. In einem Kasserol über dem Feuer schlägt man $^1/_2$ Liter Rahm mit sechs Eidottern und 125 Gramm Zucker zu dickem Schaum, schlägt die Masse dann wieder kalt, fügt 360 Gramm gestoßenes und gesiebtes Biscuit hinzu, mischt alles gut durch einander und läßt es gefrieren.

Biscuit, Genfer. In einem Reibenapf werden 70 Gramm geschälte Mandeln mit etwas Orangenblütenwasser zerrieben und nach und nach 70 Gramm Zucker, zehn Eidotter, die abgeriebene Schale und der Saft einer Citrone, der Schnee der zehn Eiweiße und 70 Gramm Mehl hinzugerührt, dann in buttergestrichene Papierkapseln gefüllt, mit Zucker besiebt und bei schwachem Feuer gebacken.

Biscuit mit Himbeeren. 250 Gramm gesiebten Zucker rührt man mit sechs ganzen Eiern und sechs Eidottern eine halbe Stunde nach einer Seite hin, worauf man 200 Gramm Stärkemehl nach und nach hinzumischt. Eine zweite Person schlägt inzwischen drei Eiweiße zu Schnee, mischt drei gehäufte Eßlöffel voll frischer, sehr reifer Himbeeren, die man zuvor mit drei Eßlöffeln Zucker etwas zerrührt, hinzu, schlägt das Ganze recht steif und zieht diesen Himbeerschnee leicht unter die obige Biscuitmasse, die man in eine gebutterte Blechform füllt und langsam bäckt. Auf gleiche Art und Weise läßt sich auch Biscuit mit Erdbeeren herstellen.

Biscuit, holländisches. Aus 1 Kilogramm feinstem Weizenmehl, sechs ganzen Eiern und sechs Dottern, 100 Gramm gestoßenem Anis, 20 Gramm Koriander, einem Liqueurgläschen Rum, zwei Eßlöffeln Bierhefe oder 36 Gramm aufgelöster Preßhefe, 125 Gramm frischer Butter und etwas lauwarmem Rahm bereitet man einen ziemlich festen Teig, läßt ihn aufgehen, formt ihn zu einem länglichen Brot, stellt dies abermals eine Weile zum Gehen hin und bäckt es etwa drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze auf einem Blech. Nach dem Erkalten stellt man das Brot 1—2 Tage in einen trockenen Keller, zerschneidet es in dünne Schnitten, bestreut sie auf beiden Seiten mit Zucker und läßt sie einige Zeit im Ofen rösten.

Biscuit, Karlsbader. Man schlägt zwanzig ganze Eier in einem Kasserol über dem Feuer mit 750 Gramm Zucker zu dickem Schaum, dann wieder kalt und nochmals warm und wieder kalt, worauf man $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl hinzusiebt und nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone unter fortwährendem Schlagen gut vermengt, die Masse in Biscuits von der Form eines doppelten Löffels von etwa 10 Centimeter Länge auf ein Papier dressiert oder in Formen füllt, mit Zucker bestäubt und bei raschem Feuer 10—15 Minuten lang bäckt.

Biscuit-Koch. Zwölf Eidotter werden mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 250 Gramm Zucker eine Stunde lang nach

einer Seite hin gerührt, dann fügt man 330 Gramm gestoßene und gesiebte Weizenstärke und den Schnee von acht Eiweißen hinzu, füllt dies in eine buttergestrichene Form, bäckt es eine Stunde lang und serviert es mit einer Wein- oder Obstsauce.

Biscuit-Kräpfchen. 250 Gramm Zucker rührt man mit zehn Eidottern zu Schaum, fügt den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweißen nebst 230 Gramm feingesiebtem Mehl hinzu, setzt diese Masse in kleinen runden Häufchen auf einen mit Butter bestrichenen Papierbogen, drückt dieselben etwas flach, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie in einem mäßigheißen Ofen schön gelb. Hierauf löst man sie von dem Papier ab, bestreicht sie mit Frucht-Marmelade und setzt zwei und zwei zusammen.

Biscuit-Kuchen. Zwölf Eidotter rührt man mit 375 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone zu dickem Schaum, mischt den steifen Schnee der zwölf Eiweiße und 200 Gramm gesiebtes Kartoffelmehl hinzu, füllt den Teig in eine buttergestrichene Blechform und bäckt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde bei gelinder Hitze.

Biscuit-Mehlspeise. In eine buttergestrichene Mehlspeisenform legt man schichtweise Biscuitscheiben und ausgekernte Sauerkirschen, die man dick mit Zucker bestreut, oder auch Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen oder Pflaumen; zu oberst kommt wieder eine Schicht Biscuit, dann übergießt man das Ganze mit 1 Liter Rahm, in dem man sieben bis acht Eidotter zerquirlt hat, und bäckt die Mehlspeise drei Viertelstunden lang.

Biscuit-Mehlspeise, kalte. Eine Apfelsine wird auf Zucker völlig abgerieben und auf den abgeschabten Zucker der Saft der Apfelsine ausgepreßt, wozu man noch ein Glas Weißwein und 125 Gramm gestoßenen Zucker mischt. Dann legt man den Boden einer Blech- oder Porzellanform, ohne sie auszustreichen, mit Biscuitscheiben aus, feuchtet dieselben mit der Mischung an, legt darauf eine Schicht ausgekernter Apfelsinenscheiben so wie kleine Würfel von Apfel- oder Himbeergelée, dann wieder eine Schicht Biscuit, und so fort, bis die Form gefüllt ist, die man geschickt auf eine Schüssel stürzt und mit Fruchtgelée verziert.

Biscuit, Münchener. Aus $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm schlägt man steifen Schaum, den man auf einem Siebe abtropfen läßt; dann rührt man 170 Gramm Zucker mit fünf Eidottern schaumig, schlägt die fünf Eiweiße zu Schnee, vermischt alles mit dem Rahmschaum und 130 Gramm feinem Mehl, füllt die Masse in Papierkapseln, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Biscuit, Nienberger. Man schlägt zehn Eiweiße zu festem Schnee, dann schlägt man mit der Schneerute nach und nach fünfzehn Eidotter, 400 Gramm gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone unter den Schnee, setzt das Gefäß mit der Masse auf einen Topf mit siedendem Wasser und schlägt sie weiter, bis sie lauwarm geworden ist. Nun fügt man 250 Gramm feinstes Weizenstärkmehl und 2 Gramm pulverisiertes Hirschhornsalz hinzu, verrührt es schnell, füllt die Masse sofort in die gebutterte Form und bäckt sie eine gute Stunde bei mäßiger Hitze, wobei man anfangs einen Bogen Papier über die Form deckt, damit das Biscuit nicht zu stark bräunt.

Biscuit-Nudeln. Nachdem man 60 Gramm Zucker mit vier Eidottern eine halbe Stunde gerührt hat, fügt man nach und nach 6 Eßlöffel süßen Rahm, $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl (löffelweise), 250 Gramm zerlassene Butter, vier ganze Eier, etwas Salz und gestoßene Vanille hinzu, arbeitet den Teig gut durch, formt Nudeln von der Größe eines Hühnereies daraus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie im Ofen bei mäßiger Hitze gar. Man giebt sie, auf eine Schüssel gehäuft, mit Weinschaum, Rahm- oder Obst-Sauce; bisweilen läßt man sie auch in einer mit Butter bestrichenen Schüssel mit Rahm nochmals aufkochen.

Biscuit von Pistazien, Haselnüssen oder Kastanien. Man brüht und schält 250 Gramm Pistazien, Haselnüsse oder gekochte Kastanien, zerreibt dieselben mit zwei ganzen Eiern recht fein, thut sie nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker in einen Napf, schlägt zwölf Eidotter dazu und rührt alles recht schaumig, dann mischt man den Schnee der zwölf Eiweiße nebst 70 Gramm feinem Mehl darunter, füllt den Teig in Blechformen oder Papierkapseln und bäckt ihn bei gelindem Feuer.

Biscuit, portugiesisches. Sechzehn Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 125 Gramm Aprikosenmarmelade eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin gerührt und zuletzt mit dem Schnee der sechzehn Eiweiße und 250 Gramm feinem, durchgesiebtem Mehl vermischt, worauf man die Masse in Papierkapseln füllt, mit Zucker besiebt und bei mäßigem Feuer bäckt.

Biscuit-Pudding. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, zu dem man nach und nach zwei ganze Eier und zwölf Eidotter, 125 Gramm Zucker, an dem man die Schale von zwei Citronen abgerieben hat, sowie den Saft der Citronen, $\frac{1}{2}$ Kilogramm geriebenes Biscuit, das man mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm anfeuchtet, mischt, indem man alles sehr gut unter einander verrührt. Zuletzt fügt man noch eine Prise Salz, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, 90 Gramm zerschnittenes Citronat und den Schnee der Eiweiße hinzu, thut die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form, läßt sie zwei Stunden in siedendem Wasser kochen und serviert den Pudding mit Citronenschaum- oder Weinsauce.

Biscuit-Pudding mit Rum. Man rührt 140 Gramm Butter mit 210 Gramm Zucker und acht Eidottern zu Schaum, mischt 140 Gramm geriebene Mandeln und sechs hartgekochte und durch ein Sieb gestrichene Eidotter dazu und rührt das Ganze noch eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin. Hierauf mischt man den Schnee von acht Eiweißen darunter, streicht eine Puddingform

mit Butter aus, besiebt sie mit geriebener Semmel, füllt eine zwei Finger dicke Schicht von der Masse hinein, auf die man eine Lage in Rum getauchte Biscuitscheiben ordnet, darüber kommt wieder eine Teigschicht und abermals Biscuits, während zu oberst eine Decke von der Masse gelegt wird, worauf man den Pudding eine Stunde lang im bain-marie kocht, dann vorsichtig stürzt, mit eingemachten Früchten verziert und mit einer Rum- oder Weinsauce aufgiebt.

Biscuit de Reims. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit vier ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone mittels einer Schneeruthe in einer Terrine fünfundzwanzig Minuten lang geschlagen, worauf man unter fortgesetztem Schlagen nach und nach 250 Gramm feines Mehl hinzufügt und den Teig dann in kleine Blechformen füllt, die man vorher mit Butter gestrichen und mit Kartoffelmehl ausgesiebt hat. Man stellt die Formen auf ein Blech und bäckt die Biscuits bei gelinder Hitze.

Biscuit-Rolle. Drei Eidotter werden mit 70 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben und den man dann fein gestoßen, eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin gerührt, dann mengt man 70 Gramm Kartoffelmehl und den Schnee der drei Eiweiße hinzu, trägt die Masse auf ein mit Butter eingeriebenes Blech strohhalmdick auf und bäckt sie höchstens 10—12 Minuten lang bei mäßiger Hitze, bestreicht sie ziemlich dick mit einer beliebigen feinen Frucht-Marmelade und rollt den Kuchen noch im Ofen zu einer Rolle zusammen; wenn sie erkaltet ist, schneidet man sie in fingerdicke Querstreifen.

Biscuit, russisches. Zehn Eidotter, fünf Eßlöffel voll Weizenmehl und die feingewiegte Schale einer Citrone werden in einer Schüssel mit einem Holzlöffel tüchtig verrührt, dann fügt man den Schnee der zehn Eiweiße hinzu, gießt den Teig auf ein mit butterbestrichenem Papier bedecktes Blech und bäckt ihn bei gelinder Wärme; nach dem Erkalten zerschneidet man den Kuchen in viereckige Stücke, bestreicht dieselben mit Apfelmus, Pflaumen- oder Kirschmarmelade, glasiert sie oben darauf mit Eiweißschnee und Zucker und überbäckt sie nochmals.

Biscuit, Savoyer. In eine Schüssel thut man vierzehn Eidotter, $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone oder Apfelsine und zwei Eßlöffel voll Orangenblütenwasser, rührt alles eine Viertelstunde lang nach einer Seite hin, setzt dann nach und nach 250 Gramm feines Weizenmehl zu und zuletzt den Schnee der vierzehn Eiweiße. Hierauf füllt man eine Blechform, die mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgesiebt ist, zur Hälfte mit diesem Teig und bäckt denselben $1^1/_4$ Stunde lang bei mäßiger Wärme, läßt das Biscuit aber noch bis zu völligem Erkalten in der Form.

Biscuit-Schnitten. Zwölf Eidotter werden mit 250 Gramm Zucker zu Schaum gerührt, dann mit dem Schnee von sechs Eiweißen und 240 Gramm feinem Mehl vermengt, der Teig fingerstark auf ein butterbestrichenes, mit Mehl besiebtes Blech aufgetragen und schön gelb gebacken, worauf man aus dem Kuchen länglich viereckige Streifen schneidet, von denen man immer zwei und zwei mit Aprikosen-Marmelade zusammensetzt.

Biscuit-Schöberl, Wiener. Sechs Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen, dann rührt man mit der Schneeruthe sechs Eidotter, 100 Gramm Mehl, 8 Eßlöffel Rahm und eine Prise Salz hinzu und bäckt die Masse in einer ziemlich flachen, länglichen, gebutterten und mit Mehl ausgesiebten Blechform und schneidet sie bei Bedarf in Würfel, die man in klarer Bouillon-Suppe aufgiebt. Das Biscuit-Schöberl kann unzerschnitten eine Woche und länger vorrätig gehalten werden.

Biscuit-Späne. Man rührt vier Eidotter mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, mischt die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt 140 Gramm feines Mehl nebst dem Schnee der vier Eiweiße hinzu, streicht die Masse auf ein butterbestrichenes Blech etwa zwei Messerrücken dick auf, bestreut sie nach Belieben mit gehackten Mandeln, bäckt sie hellgelb, schneidet den Kuchen ganz warm in zwei Finger breite Streifen und biegt dieselben über ein rundes Holz.

Biscuit, spanisches. Nachdem man acht frische Eier schaumig geschlagen hat, mischt man $^1/_2$ Kilogramm feingesiebten Raffinadezucker hinzu, rührt beides eine halbe Stunde tüchtig, fügt nach und nach $^1/_2$ Kilogramm feinstes Weizenmehl oder pulverisierte Stärke bei, nebst zwei Löffeln voll Kirschwasser und zwei Löffeln Rosenwasser und schlägt alles zwei volle Stunden lang, bis der Teig ganz kurz vom Löffel läuft. Man füllt die Masse hierauf in längliche Formen von Blech oder steifem Papier, die mit Mandelöl bestrichen sind, macht dieselben nur beinahe halb voll, streut Zucker darüber und bäckt das Biscuit bei mittlerer Hitze.

Biscuit-Speise, kalte, à la Baden-Baden. Aus $1^1/_2$ Liter Milch oder Rahm, 250 Gramm Zucker und zwölf Eidottern schlägt man über gelindem Feuer eine Crème, nimmt dieselbe vom Feuer, löst unter fleißigem Umrühren 60 Gramm beste Gelatine darin auf, streut in eine tiefe Porzellanschale gesäuberte Korinthen und Sultanrosinen, legt 125 Gramm Biscuitstengel darauf, übergießt dieselben mit zwei Liqueurgläsern Maraschino und schüttet nach einer Weile die durchgeseihte Crème darüber. Man läßt die Speise einige Stunden auf Eis starr werden und stürzt sie vor dem Anrichten auf eine Schüssel.

Biscuit-Suppe, s. Suppen-Biscuit.

Biscuit-Torte. Zwölf Eiweiße werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, den man mit sechzehn Eidottern verrührt, dann fügt man 330 Gramm Zucker, auf dem man vor dem Stoßen die Schale einer Citrone oder Orange abgerieben, und 230 Gramm feines Mehl hinzu. Man füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit

Zucker ausgesiebte Form und bäckt ihn 1—1¼ Stunde lang bei gelinder Wärme; fühlt sich die Oberfläche der Torte trocken und fest an, so ist sie völlig durchgebacken; ist sie noch weich, so muß man sie noch im Ofen lassen. Nach dem Erkalten kann man sie beliebig mit eingemachten Früchten verzieren.

Biscuit-Törtchen, kleine. Man füllt kleine Tortenförmchen zur Hälfte mit einem der verschiedenen Biscuitteige, bäckt sie dunkelgelb, glasiert sie dann mit Eiweiß und Zucker und läßt die Glasur im Ofen trocknen; ebenso kann man sie mit Chocoladen-, Orangen- oder Himbeerglasur überziehen (s. Glasuren).

Biscuit mit Vanille. Eine große Schote Vanille wird mit ½ Kilogramm Zucker gestoßen und durchgesiebt, Beides mit zehn Eidottern zu Schaum gerührt und mit dem Schnee der zehn Eiweiße nebst 200 Gramm feinem Mehl vermischt, worauf man ein butterbestrichenes Papier auf ein Blech legt, die Masse in nußgroßen Häufchen darauf setzt und nach dem Backen mit Zuckerglasur überzieht.

Biscuit, Wiener. Sechzehn Eidotter werden mit ½ Kilogramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, zwei ganzen Eiern und 35 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln eine halbe Stunde gerührt, man fügt eine Prise Zimt und Kardamom so wie ½ Kilogramm feines Mehl hinzu, gießt 130 Gramm geklärte und ausgekühlte Butter über das Mehl, mischt den Schnee der sechzehn Eiweiße locker darunter und bäckt den Teig in einer buttergestrichenen, ausgesiebten Form 1¼ Stunde lang.

Bisque nennt man in der französischen feinen Küche eine Art vortrefflicher Krebssuppe, welche in folgender Weise bereitet wird. Vierzig bis fünfzig kleine Krebse werden mehrmals gewaschen und in einem Kasserol mit Wasser und Salz gekocht, dann ausgebrochen, das Fleisch der Schwänze und Scheren bei Seite gelegt und das Uebrige in einem Mörser gestoßen, mit 200 Gramm Butter vermischt und mit derselben und etwas Wasser zum Kochen gebracht, worauf man die Butter durch ein Tuch oder ein Haarsieb in kaltes Wasser drückt. Die Krebsschalen kocht man hierauf nochmals mit 2 Liter Kalbfleischbrühe und einigen gerösteten Weißbrotkrusten aus, welche letzteren die Suppe sämig machen, dann seiht man sie durch, thut die Krebsbutter daran, läßt die Krebsschwänze und das Scherenfleisch noch einmal darin aufkochen und giebt die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Bitterfisch oder **Ellritze**, franz. véron, engl. menow oder minnow, lat. Cyprinus phoxinos. Ein kleiner Flußfisch, in unseren deutschen Gewässern heimisch, gehört zu der Gattung der Weißfische, sieht der Forelle ähnlich, besitzt jedoch nicht deren Wohlgeschmack, sondern hat ein eigentümlich bitteres Fleisch; er wird nur 8—10 Centimeter lang, der Rücken sieht graublau aus, mit einer Reihe gelblicher Flecke besetzt, Brust- und Bauchflossen sind rot.

Bitterfisch, blaugesotten. Nachdem eine Anzahl Fische ausgenommen und gewaschen sind, übergießt man sie mit Milch und läßt sie eine Stunde darin, um den bitteren Geschmack einigermaßen aus dem Fleische zu ziehen; dann spült man sie nochmals in Wasser ab, blaut sie mit kochendem Essig und kocht sie in einem Fischsud, indem man auf 1 Kilogramm Fische 2½ Liter Wasser, drei Löffel voll Salz, etwas Wurzelwerk, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner rechnet. Man läßt sie nur 8—10 Minuten kochen und serviert sie mit frischer Butter, Essig und Oel.

Bitterfisch gebacken. Nachdem sie wie oben vorbereitet sind und mit Milch oder leichtem Wein übergossen eine Weile gestanden haben (auch mit etwas Citronensaft, Salz und feinem Oel kann man sie eine Stunde marinieren lassen), trocknet man sie ab, wendet sie in gequirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter goldgelb, worauf sie mit Salat und Kartoffeln auf den Tisch kommen.

Bitter-Liqueur (s. auch Magenbitter) wird meist durch Destillation hergestellt; will man jedoch einen solchen auf einfachere Weise durch bloßes Digerieren zum Hausgebrauch selbst bereiten, so lasse man 50 Gramm vorher eingewässerte, getrocknete Curaçaoschalen, 5 Gramm Aloë, die Schale von einer bitteren Pomeranze und die von einer Citrone vierzehn Tage lang in 5 Liter Franzbranntwein an einem warmen Orte oder in der Sonne ziehen, filtriere dann das Getränk und fülle es auf Flaschen.

Blätterkuchen. Man bereitet sich einen feinen Blätterteig, indem man vier Eidotter und zwei ganze Eier mit 140 Gramm Zucker, ½ Liter Weißwein, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einem Kaffeelöffel voll Zimt sowie 1 Kilogramm Mehl zusammen vermengt und mit 750 Gramm Butter anmacht, die man unter öfterem Aufrollen des Teiges nach und nach hinzufügt, worauf man den Teig über Nacht in einem Tuch im Keller oder auf Eis stehen läßt. Dann treibt man denselben zwei Messerrücken stark auf, sticht mit einem runden Ausstecher in der Größe einer Untertasse runde Platten aus, bestreicht sie mit Wasser und legt jede der Teigplatten doppelt zu halbrunder Form zusammen; hierauf werden sie mit Eigelb bestrichen und auf einem Blech in den ziemlich heißen Ofen gestellt, wo sie während des Backens sich zurückbiegen und wieder eine runde, gewölbte Form annehmen. Sind sie zur Hälfte durchgebacken, so bestreut man sie mit Zucker und belegt sie mit Marmelade oder Frucht-Gelée, worauf man sie völlig gar backen läßt.

Blätter-Mandelkuchen. Aus einem Blätterteig wie der oben angegebene sticht man runde

Kuchen aus, bestreicht dieselben dick mit einer Masse aus 250 Gramm abgezogenen und in feine Streifen geschnittenen Mandeln, die mit dem steifen Schnee von drei Eiweißen und 200 Gramm gestoßenem Zucker vermischt sind, bestreut die Kuchen mit Zucker und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Blätter-Pastete (s. auch Pastete und Vol-au-vent). ½ Kilogramm feines Weizenmehl wird mit einem Ei, einem Weinglas voll Rum und einer Obertasse voll Wasser, einer Prise Salz und einem nußgroßen Stück Butter zu einem schmiegsamen Teige ausgewirkt, den man einigemal mit dem Nudelholz auftreibt und wieder zusammenschlägt, worauf man ihn unter öfterem Aufrollen und Zusammenschlagen mit ½ Kilogramm frischer, ausgewaschener Butter verarbeitet, indem man den Teig mit dem Nudelholz nur nach einer Seite hin von sich wegrollt und ihn schließlich über Nacht in den Keller stellt. Am anderen Morgen belegt man eine große, etwas vertiefte, mit breitem Rande versehene Blech- oder Steingutschüssel, welche die Ofenhitze verträgt, mit einer nach der Schüssel abgemessenen Platte von dem Blätterteig, setzt einen Teigstreifen als Rand ringsherum, den man mit Eigelb befestigt, legt inwendig ein zusammengeballtes und mehrfach in feines Papier geschlagenes weißes Tuch in Gestalt eines kleinen runden Brotes hinein und befestigt darüber auf dem Rande einen Deckel von Blätterteig, bestreicht das Ganze rings mit Ei, bäckt die Pastete drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, schneidet dann mit einem scharfen Messer den Deckel ab, nimmt ihn vorsichtig herunter, holt das Tuch heraus und füllt die Pastete mit einem beliebigen Ragout, Fricassée oder dergleichen, z. B. gedämpften Tauben mit Morcheln und Krebsen, jungen Hühnern, oder Rebhühnern mit Trüffel-Ragout ꝛc., klebt den Deckel wieder mit Ei fest auf, in den man bloß oben ein kleines Loch schneidet, und bäckt die Pastete bei gleichmäßiger Hitze noch fast eine Stunde lang.

Blätter-Pastetchen (s. auch Pastetchen). Aus einem wie oben zubereiteten, dünn aufgerollten Blätterteig sticht man mit einem Ausstecher vom Umfange eines Wasserglases runde Platten aus, welche die Böden bilden, und andere, welche als Decke dienen, aus denen man wiederum mit einem kleineren Ausstecher eine kleine runde Scheibe aus der Mitte sticht; die zur Decke bestimmten Ringe klebt man mit Eigelb auf die Böden, stellt sie auf ein mit Wasser angefeuchtetes Blech, bestreicht sie mit zerquirltem Ei, ebenso die auf einem anderen Blech liegenden kleinen Deckelchen, und bäckt sie 15—20 Minuten lang zu schön goldgelber Farbe. Dann füllt man sie mit einem feinen Ragout, welches man herstellt, indem man einige Löffel Mehl in Butter schwitzt, mit etwas Fleischbrühe, Weißwein, Citronenschale und gehackten Sardellen verkocht und abgekochte Kalbsmilch, Hühnermagen, Kalbszunge, Hühnerfleisch, Rindsgaumen nebst einigen gedünsteten Champignons, Trüffeln oder Morcheln hineinschneidet, oder mit einer Farce von Fischen, Fleisch, Gänseleber mit feinen Kräutern u. dergl., setzt den kleinen Deckel oben darauf und serviert die Pastetchen. Man kann die Pastetchen mehrere Tage vor dem Gebrauch backen und läßt sie dann nur bei dem Bedarf vor dem Füllen auf dem Ofen heiß werden.

Blätterrand. Soll eine Schüssel mit feinem Fricassée, Ragout oder einem ähnlichen Gericht mit einem Rand von Blätterteig verziert werden, so bereitet man an einem kalten Orte einen ungesüßten Blätterteig aus 375 Gramm Mehl, einem ganzen Ei, zwei Prisen Salz und einem Weinglase voll kaltem Wasser, zu dem man 375 Gramm Butter fügt und den man sehr oft durcharbeiten muß. Nachdem er die Nacht über auf Eis oder im Keller gestanden, treibt man ihn zwei Messerrücken dick aus, legt die Schüssel, auf die er kommen soll, umgedreht darauf und schneidet danach eine Rundung aus dem Teig. Dann hebt man die Schüssel auf und schneidet die innere Seite des Randes aus, doch muß man beobachten, daß der Teigrand nach unten zu etwas weiter als die Schüssel sei, weil der Rand beim Backen sonst zu eng werden würde. Den Rand stellt man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn bei ziemlicher Hitze 10—15 Minuten lang. Ist das Gericht auf der Schüssel aufgegeben, so setzt man zuletzt den Blätterrand auf den Rand der Schüssel.

Blätterteig, franz. feuilletage, engl. puff paste. Er kann nur gelingen, wenn man ihn an einem möglichst kühlen Orte macht und wenn alle Bestandteile desselben kalt, die Butter so hart wie möglich ist. Zu einem gewöhnlichen guten Blätterteig nimmt man ½ Kilogramm sehr feines Mehl, schüttet es in einem Haufen auf das Kuchenbrett, macht eine Grube hinein, vermischt ein ganzes Ei damit nebst einer Prise Salz, dann gießt man ¼ Liter kaltes Wasser hinzu und zuletzt zwei Eßlöffel voll Rum, verarbeitet dies mit dem Ballen der rechten Hand gehörig unter einander, schlägt den Teig zusammen und wieder aus einander, treibt ihn mit beiden Händen lang aus, formt ihn wieder zu einem Klumpen, und so fort fast eine halbe Stunde lang, bis er ganz weich und schmiegsam ist, daß er sich leicht von dem Brett abnehmen läßt. Zuletzt teilt man ihn in zwei Teile, rollt zwei fingerdicke Kuchen daraus, nimmt ½ Kilogramm frische, sehr feste Butter, die man in kaltes Wasser gelegt und mit einem Tuche gut abgetrocknet hat, drückt sie so breit, daß sie den einen Kuchen fast bedeckt, legt den anderen Teigkuchen darüber, schlägt den Rand um und treibt dies mit dem Rollholz von sich weg so dünn als möglich aus, aber ohne daß die Butter durch den Teig sichtbar werden darf. Hierauf klappt man den Teig wieder zusammen, treibt ihn abermals aus und wiederholt dies noch mehrmals, legt ihn auf einen Teller und stellt ihn über Nacht auf Eis oder in den Keller. Am folgenden Morgen wird er wieder einigemal aufgetrieben und zusammengefaltet, zuletzt halb so dick oder, wenn er zu einem Kuchen

bestimmt ist, ganz so dick wie ein kleiner Finger aufgerollt und mit der nötigen Fülle belegt. — Ein anderes, sehr gutes Verhältnis der Bestandteile bilden $^1/_2$ Kilogramm Mehl, ein nußgroßes Stück Butter, zwei Eidotter und ein ganzes Ei, vier Löffel voll Rahm, eine Prise Salz, drei Löffel voll kaltes Wasser, wozu man dann 375 Gramm Butter verarbeitet.

Blätterteig, süßer. 80 Gramm Zucker rührt man mit einem ganzen Ei und zwei Dottern, $^1/_4$ Liter Weißwein, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone, einer Prise Zimt, einer Prise Salz und $^1/_2$ Kilogramm Mehl zu einem Teig, den man tüchtig durchwirkt und später mit 470 Gramm Butter wie oben beschrieben verarbeitet. Auch kann man auf $^1/_2$ Kilogramm Mehl ein Ei, zwei Löffel voll Zucker, einen Löffel Rum, eine Obertasse Rahm und 375 Gramm Butter nehmen.

Blätterteig zum Thee. Man mengt $^1/_2$ Kilogramm Mehl mit vier Eidottern, einer halben Obertasse voll Rahm, 70 Gramm gestoßenen Mandeln, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, zwei Eßlöffeln voll Zucker gut durch einander, arbeitet zuletzt 150 Gramm Butter darunter, stellt den Teig 6—8 Stunden kalt und treibt ihn halb so stark wie ein kleiner Finger aus, schneidet mit dem Messer längliche Vierecke oder Streifen daraus und bäckt sie auf einem mit Butter gestrichenen Blech.

Blätterteig mit Wein. Auf $^1/_2$ Kilogramm Mehl, zwei Eier, zwei Dotter, $^1/_2$ Kilogramm Butter nimmt man zwei Weingläser voll Weißwein und verfährt im Uebrigen wie oben angegeben.

Blätterteig-Brezeln. Aus einem der eben beschriebenen Teige rollt man eine möglichst dünne Platte auf und sticht am besten die Brezeln mit einem Ausstecher in Brezelform aus oder formt einen Teigstreifen zu einer Brezel, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln, legt sie auf ein buttergestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze goldgelb; auch kann man sie mit Eiweißschnee und Zucker glasieren anstatt sie mit Mandeln zu bestreuen.

Blätterteig-Törtchen. Einen süßen Blätterteig oder einen mit Wein bereiteten rollt man zwei Messerrücken dick aus, füttert entweder kleine, buttergestrichene oder mit Mehl bestäubte Tarteletten-formen damit, die man mit trockenen Erbsen füllt und bäckt, oder man sticht mit einem Weinglase Böden und ringförmige Deckel davon aus, die man mit Ei auf einander klebt, mit Ei bestreicht und in einem heißen Ofen schön goldgelb bäckt. Sind die Törtchen halb ausgekühlt, so höhlt man sie inwendig etwas aus und füllt sie mit steifem Rahmschaum, den man mit Vanille, Citronenzucker oder Maraschino gewürzt hat, auch kann man gezuckerte Erdbeeren darauflegen, oder man füllt sie mit einer Citronencrème, was ihnen einen sehr feinen Geschmack giebt. Die Citronencrème bereitet man aus sechs frischen Eidottern, dem Saft von drei Citronen, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 180 Gramm Zucker, einem halben Glase Weißwein, vier Eiweißen und einem halben Eßlöffel voll Stärkemehl, was man gut vermengt und über dem Feuer zu einem steifen Schaum schlägt, den man dann wieder kalt schlägt und in die Törtchen füllt.

Blätter-Torte mit Aepfeln. Aus einem der weiter oben angegebenen Blätterteige rollt man zwei runde Tortenböden aus, welche die Dicke eines kleinen Fingers haben und von denen der eine um eine Kleinigkeit größer sein muß, als der andere, oder man macht bloß einen Boden und einen daumenbreiten Rand und belegt den Boden mit Scheibchen von Borsdorfer Aepfeln, die man mit Citronenzucker gedämpft und mit Korinthen oder etwas Aprikosen-Marmelade vermischt hat, worauf man von Teigstreifen ein Gitter über die Fülle legt, bevor man den Rand mit Eigelb rings herum aufsetzt, und dann die Torte in mäßiger Hitze hellbraun bäckt. Wenn sie beinahe fertig gebacken ist, bestreut man sie mit feingesiebtem Zucker und glasiert denselben mit einer glühenden Schaufel.

Blätter-Torte mit Aprikosen. In derselben Art belegt man die Torte mit Aprikosenhälften, die man in Zucker-Sirup einigemal aufgekocht und gut abgetropft hat, oder auch mit Aprikosen-Marmelade.

Blätter-Torte mit Crème pâtissière. Nachdem man einen Boden von Blätterteig mit zwei Finger breitem aufgesetzten Rand in einem heißen Ofen fertig gebacken, füllt man sie mit der Crème, die man aus sechs Eidottern, 130 Gramm Zucker, 70 Gramm Mehl und $^1/_2$ Liter Rahm herstellt, welche man glatt zusammen verquirlt und über dem Feuer mit 70 Gramm Butter, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 100 Gramm gestoßenen Makronen zu einem dicken Brei verrührt. Hierauf läßt man die Torte mit der Crème noch 8—10 Minuten im Ofen überbacken.

Blätter-Torte mit Erd- oder Himbeeren. Nachdem ein Tortenboden mit Rand gebacken worden, schlägt man süßen Rahm zu steifem Schaum, vermischt denselben mit Vanille-Zucker und den Beeren, füllt die Torte damit und serviert sie.

Blanc. Eine sehr kräftige, helle Fleischbrühe, welche man zum Dämpfen von Geflügel und Kalbfleisch, Kalbsmilch ꝛc. oder zu Saucen verwendet. Man läßt etwa 180 Gramm Butter zum Kochen kommen, schwitzt $^1/_2$ Kilogramm Kalb- und ebensoviel Rindfleisch nebst 125 Gramm rohem Schinken, etwas Petersilienwurzel, Sellerie, Chalotten und Möhren sowie das Geflügelklein und einen Kalbsfuß eine Weile durch, gießt 2 Liter Wasser hinzu und legt, sobald dies eine Stunde gekocht hat, das zum Dämpfen bestimmte Fleisch hinein, fügt je nach Belieben Schwarzwurzeln, Spargel oder Blumenkohl hinzu und richtet später das durchgeseihte, mit einer hellen Mehlschwitze verdickte Blanc mit dem Gemüse über dem Fleisch an.

Blanchieren von Fleisch, Gemüse, Reis, Hirse u. s. w., s. Abbrühen. Mandeln blanchiert man, indem man sie mit kochendem Wasser übergießt, kurze Zeit damit durchziehen läßt und dann die Schale abzieht.

Blancmanger. Ein Mandel-Gelée, welches man bereitet, indem man $^1/_2$ Kilogramm süße und 10—12 bittere Mandeln brüht, abzieht, mit einigen Löffeln voll Orangenblüten- oder Rosenwasser stößt, worauf man unter fortwährendem Reiben oder Stoßen 1 Liter kaltes Wasser oder Rahm hinzufügt und das Ganze dann durch ein feines Sieb seiht, mit 330 Gramm Zucker und 50 Gramm aufgelöster Hausenblase oder 60 Gramm bester aufgelöster Gelatine vermischt, die Mischung nochmals durchseiht, in eine Form gießt und auf Eis erstarren läßt. Vor dem Stürzen taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser oder umwickelt sie mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch.

Blancmanger mit Chocolade. In $^1/_4$ Liter süßem Rahm löst man 125 Gramm Chocolade auf, kocht $^3/_4$ Liter Rahm mit etwas zerschnittener Vanille, mischt sie mit der Chocolade und 125 Gramm süßen nebst etlichen bitteren gestoßenen Mandeln, 333 Gramm Zucker und 50 Gramm aufgelöster Hausenblase, seiht das Ganze durch und läßt es in der Form auf Eis starr werden.

Blancmanger mit Eiern. $1^1/_2$ Liter süße Milch wird mit 100 Gramm Zucker, 125 Gramm süßen und acht Stück bitteren gestoßenen oder geriebenen Mandeln sowie etwas Citronenschale einigemal aufgekocht, dann rührt man 70 Gramm Stärkemehl und fünf Eidotter mit etwas kaltem Wasser hinzu, läßt dies unter stetem Rühren gut durchkochen und gießt es in eine Schüssel, die man kaltstellt. Wenn das Blancmanger erstarrt ist, wird es mit einer Fruchtsauce serviert.

Blancmanger mit Erdbeeren. 1 Liter frische Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit 180 Gramm Zucker und 1 Liter Mandelmilch, aus 250 Gramm süßen und etlichen bitteren, mit Rosenwasser und frischem Wasser gestoßenen Mandeln bereitet, nebst 50 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt; die Masse wird noch mit einem Kaffeelöffel voll Kermesbeersaft schön rot gefärbt, in eine mit Oel ausgestrichene Form gefüllt und kaltgestellt.

Blancmanger von Haselnüssen. Man brüht und schält $^1/_2$ Kilogramm Haselnußkerne, legt sie eine Viertelstunde in kaltes Wasser und stößt sie nach und nach möglichst fein mit einigen Löffeln Rosen- oder Orangenblütenwasser; sind sie alle gestoßen, so übergießt man sie mit $^3/_4$ Liter frischem Wasser, seiht dies durch ein Tuch, vermischt es mit 200 Gramm gestoßenem Zucker und 50 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine (auch Agar-Agar läßt sich gut dazu benützen) und gießt es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Porzellanform, die man auf Eis stellt.

Blancmanger, marmoriertes. 125 Gramm gebrühte und geschälte Mandeln werden gerieben oder gestoßen, mit $^1/_2$ Liter Milch und einem Stück Vanille einmal aufgekocht, dann mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt und alles durch ein Tuch geseiht. Man stellt eine mit Mandelöl ausgestrichene Form auf Eis, gießt zuerst 2 Centimeter hoch flüssig gemachtes Johannisbeer-Gelée hinein, dann, nachdem dies steif geworden, eine Schicht von der Mandelmilch und, wenn diese erstarrt ist, wiederum Johannisbeer-Gelée und so fort, bis die Form gefüllt ist. Auch kann man $1^1/_2$ Liter Milch mit feingestoßenen Mandeln aufkochen, mit 50 Gramm Hausenblase verbinden und einen Teil der Milch weiß lassen, einen zweiten mit Alkermes rosenrot färben und einen dritten mit Chocolade oder einer Tasse starkem Kaffee vermischen, worauf man die Milch in den Farben abwechselnd in der Form erstarren läßt.

Blancmanger aus Pistazien. Man brüht und schält 125 Gramm süße nebst 4—5 bitteren Mandeln, stößt sie mit etwas Wasser möglichst fein, vermischt sie mit $^1/_3$ Liter kochendem Wasser und seiht dasselbe durch. Dann stößt man 166 Gramm geschälte Pistazien mit einer Tasse kochendem Wasser, seiht letzteres durch eine Serviette, vermischt die Pistazienmilch mit der Mandelmilch, stößt den Rückstand der Mandeln und Pistazien abermals mit etwas kochendem Wasser und gießt die ausgepreßte Milch zu der übrigen, versüßt alles mit 160 Gramm Zucker, thut 50 Gramm aufgelöste Gelatine oder Hausenblase hinzu, seiht die Flüssigkeit noch einmal durch und läßt sie in einer Form auf Eis erstarren.

Blancmanger mit Vanille. 1 Liter süßer Rahm wird mit einer in Stücke zerschnittenen halben Schote Vanille aufgekocht, mit 125 Gramm süßen und etlichen bitteren gestoßenen Mandeln, 200 Gramm Zucker und 50 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt, durch ein Tuch geseiht und in einer Form auf Eis gestellt.

Blanquette von Fasan, Huhn oder Taube. Man läßt $^1/_2$ Liter gute Fleischbrühe zum Kochen kommen, quirlt $^1/_4$ Liter Rahm mit einem Eßlöffel voll Mehl, zwei Messerspitzen weißem Pfeffer, der feingewiegten Schale einer halben Citrone, etwas Citronensaft und drei Eidottern zusammen, verrührt dies gut mit der kochenden Fleischbrühe und schneidet übriggebliebenen gebratenen Fasan, gebratenes oder gekochtes Huhn oder Tauben in nette Stücke, die man in dieser Sauce heiß werden läßt und damit aufgiebt. Zu den Hühner- und Tauben-Blanquettes nimmt man außerdem noch Semmelklößchen, Krebsschwänze oder gekochten Blumenkohl.

Blanquette von Kalbsbraten. Zu einer hellen Mehlschwitze fügt man $^1/_2$ Liter Fleischbrühe und ein Glas Weißwein, verkocht dies zu einer dicklichen Sauce, mischt etwas Sardellenbutter, Citronensaft und einige in Butter geschwitzte Champignons hinzu, zieht die Sauce mit zwei Eidottern ab, schneidet kalten Kalbsbraten in nette Scheiben und läßt dieselben darin heiß werden, während man das Kasserol mit der Blanquette in ein bain-marie stellt.

Blasenkuchen. 200 Gramm Mehl werden mit 90 Gramm Butter, einem Ei, einem Eßlöffel voll Milch, einer Prise Salz und 20 Gramm Zucker zu einem geschmeidigen Teige verarbeitet, den man zur Dicke eines Messerrückens ausrollt, mit einem Wasserglase zu runden Kuchen ausstieht, mit geschmolzener Butter bestreicht, mit Zucker und Zimt bestreut und auf einem mehlbestäubten Blech in mäßiger Hitze eine Viertelstunde lang bäckt.

Blaubeere, s. v. w. Heidelbeere.

Blauen. Einen ungeschuppten Fisch mit kochendem Essig übergießen oder ihn in Weißwein kochen.

Blaufelchen, lat. Coregonus coeruleus. Ein vortrefflicher, sehr wohlschmeckender Fisch, der zur Gattung der Aeschen gehört und nur im Bodensee, einigen Schweizer, oberbayrischen und österreichischen Seen vorkommt. Der Rücken ist blau, der Bauch weiß, die unteren Flossen sind gelb; er laicht Ende November und wird vorzugsweise im Hochsommer gefangen; meist wird er nicht viel über 1 Kilogramm schwer. Man nennt ihn im ersten Jahre Heuerling, im zweiten Stubenfisch, im dritten Gangfisch, im vierten Renken, im fünften Halbfelch und im sechsten erst Blaufelch. Am besten schmeckt er blaugesotten, doch wird er auch gebacken und gebraten.

Blaukraut, Blaukohl oder Rotkraut, s. Kraut.

Blechwecken, s. v. w. Mundbrot, Milchbrot, Franzbrot.

Blei, Bley oder **Bleihe, Blicke,** auch **Blötze,** franz. brême, engl. bleak-fish, blay, lat. Cyprinus blicca. Ein Fisch aus der Gattung der Karpfen mit stumpfem Kopf, kleinem Maul, breitem Leib, schwärzlichem Rücken, schwärzlichen Flossen, gelb, weiß und schwarz an den Seiten. Er lebt meist in größeren Landseen oder langsam fließenden Flüssen, wird 50—56 Centimeter lang, zuweilen auch größer, meistens aber kleiner und erreicht nur die Schwere von höchstens $^1/_2$ Kilogramm; sein Fleisch ist leidlich schmackhaft.

Blei in Bier gekocht. Beim Schlachten des Fisches fängt man sein Blut in etwas Essig auf, weidet ihn aus, zerteilt ihn in zwei Hälften und diese, wenn er groß genug ist, in mehrere Stücke, salzt ihn ein und läßt ihn eine Stunde stehen. Dann gießt man ein Kasserol halb voll sehr leichtes oder mit Wasser gemischtes Bier, thut einige Citronenscheiben, einen Löffel voll Salz, Wurzelwerk, eine Zwiebel, einige Pfefferkörner und ein Stück Butter hinein und läßt dies zum Kochen kommen, legt den Fisch hinein, übergießt ihn mit dem im Essig aufgefangenen Blut, schäumt während des Kochens öfters ab und kocht ihn eine Viertelstunde lang. Man serviert ihn dann mit brauner Butter und Salzkartoffeln, garniert ihn mit Citronenscheiben, auch kann man die durchgeschlagene Brühe, worin er gekocht, zu den Kartoffeln geben.

Blei blaugesotten. Nachdem der Fisch geschlachtet, ausgenommen, eine Stunde eingesalzen gestanden und dann gewaschen worden, blaut man die Stücke mit kochendem Essig, kocht sie in einem Fischsud von $2^1/_2$ Liter Wasser, einem Eßlöffel voll Salz, Pfefferkörnern, etlichen Lorbeerblättern, einer Zwiebel und Wurzelwerk samt dem Essig, womit sie geblaut werden, eine reichliche Viertelstunde lang und serviert sie mit Essig und Oel, brauner Butter oder Meerrettig nebst Salzkartoffeln.

Blei gebacken. Nachdem man den Fisch in oben angegebener Weise vorbereitet und gereinigt, wendet man die abgetrockneten Stücke in Ei und geriebener Semmel nebst etwas Mehl und bäckt sie in Schmelzbutter goldbraun, worauf man sie zu Salat und Kartoffeln zu Tische giebt.

Bleikuchen. Man schüttet $^1/_2$ Kilogramm durchgesiebtes Mehl auf ein Kuchenbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, in die man etwas Salz, zwei Eier, 20 Gramm Zucker, 300 Gramm Butter und $^1/_4$ Liter Rahm thut, knetet dies mit dem Mehl zu einem festen, aber schmiegsamen Teig, läßt denselben eine halbe Stunde ruhen und formt dann einen drei Finger hohen runden Kuchen daraus, macht mehrere Einschnitte in die Oberfläche und ebenso ringsherum, bestreicht ihn mit Ei, umbindet ihn rings mit einem buttergestrichenen Papierstreifen, damit er beim Backen nicht auseinanderlaufe, und läßt ihn im Backofen oder auf einem Blech in mäßiger Hitze eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, legt man auf den noch warmen Kuchen einen flachen Teller, beschwert ihn mit einem Gewicht von 1—$1^1/_2$ Kilogramm und läßt den Kuchen unter diesem Druck auskühlen.

Blind abbacken. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man das Verfahren, Pasteten oder kleine Törtchen und Kuchen von Blätterteig, Mürbteig oder Wasserteig vorher zu backen, ehe sie mit ihrem eigentlichen Inhalt gefüllt werden; damit sie beim Backen ihre bestimmte Form behalten, füllt man sie einstweilen mit trockenen Erbsen, Semmelkrume oder einem feinen, in Papier gehüllten Tuch, was man herausnimmt, wenn das Backwerk gar gebacken ist, um dann die dazu vorbereitete Füllung hineinzuthun und das Ganze nochmals zu überbacken.

Blindhuhn, westfälisches. Man kocht ein Stück Schinken oder geräuchertes Schweinefleisch von $1^1/_2$—2 Kilogramm ziemlich weich, dann schneidet man abgezogene grüne Bohnen mit dem Messer auf einem Brett in kleine Stücke, schneidet Möhren in kleine Würfel und läßt dies mit dem Schinken kochen, später fügt man einige geschälte und in Viertel geschnittene Birnen, zuletzt zerschnittene Kartoffeln und Aepfel hinzu, nimmt das Fleisch aus der Brühe, und wenn sämtliches Gemüse weichgekocht ist, so verrührt man zwei knappe Eßlöffel voll Mehl mit etwas kaltem Wasser und rührt es darunter, damit die Brühe gehörig sämig werde, läßt das Ganze noch einigemal aufkochen und giebt es mit dem Fleisch auf.

Blini oder **russische Pfannkuchen.** Einige Stunden vor dem Aufgeben mengt man einen Teig aus $^1/_2$ Kilogramm Buchweizenmehl, $^1/_2$ Liter

lauwarmer Milch und 15 Gramm aufgelöster Preßhefe zusammen, läßt ihn an einem warmen Ort gehörig aufgehen, brüht ihn kurz vor dem Backen mit 1/4 Liter kochender Milch, thut einen Theelöffel voll Salz hinzu, schlägt alles noch einmal tüchtig durch einander und läßt die Masse aufs Neue gehen. Hierauf erhitzt man kleine, runde eiserne Pfannen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, gießt einen Löffel Teig hinein, bäckt die Kuchen über glühenden Kohlen auf beiden Seiten braun, erhält sie warm und serviert sie mit frischer geschmolzener Butter, saurem Rahm und Caviar. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Aus 200 Gramm Weizen- und ebensoviel Buchweizenmehl rührt man mit 30 Gramm aufgelöster Hefe und lauwarmem Wasser einen dünnen Teig ein, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. In eiserne, runde Pfannen von der Größe einer Untertasse, die man mit Butter ausstreicht, gießt man etwas von dem Teig, bäckt die Kuchen im Ofen bei mäßiger Hitze wie Eierkuchen auf beiden Seiten, schichtet sie dann auf einer flachen, warmstehenden Schüssel über einander und giebt sie zum Frühstück oder nach der Suppe bei dem Mittagsbrot mit geschmolzener Butter und Caviar.

Blini mit Milch und Eiern. Von 200 Gramm Weizenmehl, 35 Gramm Hefe und 1/2 Liter lauwarmer Milch bereitet man einen flüssigen Teig, läßt denselben aufgehen, mischt hierauf noch 200 Gramm Buchweizenmehl und drei Eier hinzu, läßt die Masse abermals aufgehen und bäckt sie wie oben angegeben, serviert sie auch gleichfalls mit Butter und Caviar.

Blini von Gries oder Kartoffelmehl. In 1/2 Liter Milch werden über dem Feuer 125 Gramm grobkörniger Gries, 125 Gramm Butter, eine Prise Salz und geriebene Muskatnuß und zwei ganze Eier verrührt, bis die Masse zu einem steifen Brei aufgequollen ist; nachdem derselbe etwas ausgekühlt, mengt man sechs Eidotter und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu und bäckt dünne Kuchen daraus wie oben. Ebenso kann man 250 Gramm Kartoffelmehl in einer Tasse Milch kalt einrühren, 1/2 Liter Milch kochend hinzugießen und mit dem Kartoffelmehl zu einem steifen Brei vermengen, zu dem man 125 Gramm Butter, zwei Eier, etwas Salz und Muskatnuß thut und nach dem Auskühlen noch acht Dotter und den Schnee der acht Eiweiße, worauf sie nach derselben Weise wie die anderen gebacken werden.

Blitzkuchen. 250 Gramm Butter werden geschmolzen, geklärt, von dem Salz abgegossen und zu Schaum gerührt, dann giebt man unter fortgesetztem Rühren vier Eier, 250 Gramm Zucker, auf dem man, bevor er gestoßen worden, die Schale von einer Citrone abgerieben hat, und 250 Gramm feines gesiebtes Weizenmehl nach und nach hinzu, streicht den Teig sehr dünn auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech, bestreut ihn mit 125 Gramm geschälten und in feine Streifen geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt, bäckt ihn bei ziemlicher Hitze gelb und schneidet ihn vor dem Auskühlen in schräge Vierecke.

Blond de veau. Ein ziemlich flaches Kasserol wird mit Butter bestrichen, mit Speckscheiben und Scheiben von Zwiebeln, Sellerie und Möhren belegt, auf die man 2 Kilogramm in Stücke zerschnittenes Kalbfleisch und Abgänge von gebratenem oder gekochtem Geflügel schichtet und etwas durchschwitzen läßt, dann übergießt man das Fleisch mit 2 Liter schwacher Fleischbrühe, deckt das Kasserol zu und läßt alles 1 1/2 Stunden langsam dämpfen, schöpft das Fett ab, seiht die Brühe durch und benützt sie später zur Bereitung von Saucen.

Blüten-Pudding. Hierzu eignen sich Orangeblüten, Jasmin, Veilchen, Rosen, Pfirsichblüten oder Lindenblüten; von einer Art dieser Blüten, die man sorgsam untersucht, ob sich Insekten daran befinden, pflückt man die Kelchblätter ab, nimmt 200 Gramm derselben, hackt sie fein auf einem Bret und vermischt sie mit 70 Gramm Zucker, deckt sie gut zu und läßt sie eine Stunde stehen. Dann thut man sie in 1 Liter Milch und bringt sie langsam zum Kochen, seiht sie durch, versetzt die Milch noch mit 120 Gramm Zucker, läßt sie abermals kochen und vermischt sie mit 200 Gramm feinem Kartoffelmehl, welches man in etwas kalter Milch eingerührt, mit einem Kaffeelöffel voll Salz gewürzt und mit etwas Fruchtsaft rosenrot gefärbt hat. Man läßt das Stärkemehl einigemale mit der Milch aufkochen, indem man dieselbe fortwährend umrührt, bis die Masse ganz glatt und dicklich ist, dann schüttet man sie in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker ausgestreute Porzellanform, stellt sie kalt und serviert den gestürzten Pudding mit einer Vanillensauce.

Blüten-Soufflé. 30 bis 40 Gramm recht frische, duftige Blüten der oben bezeichneten Arten werden in einer Reibeschale nach und nach mit 140 Gramm Zucker zerrieben, dann fügt man unter fortwährendem Rühren 70 Gramm geriebenen Zwieback, sechs Eidotter und zwei ganze Eier hinzu, mischt den Schnee der sechs Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine buttergestrichene Soufflé-form, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie 20—25 Minuten bei mäßiger Hitze, worauf man das Soufflé mit einer Wein- oder Rahmsauce zu Tisch giebt und mit einigen Blüten oben darauf ausputzt.

Blumenkohl oder **Carviol,** franz. choux-fleurs, engl. cauliflower, lat. Brassica oleracea botrytis oder cauliflora, gehört zu den feinsten und schmackhaftesten Gemüsesorten; er ist eine Abart des gewöhnlichen Krauskohls und zeichnet sich dadurch aus, daß die Blütenstengel sich vor ihrer Entwicklung seitwärts verästen und eine weiße Fläche von dichtaneinandergedrängten Blütenknospen bilden. Man kannte und schätzte den Blumenkohl schon im Altertum, doch baute man ihn erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts in Deutschland an, wo er namentlich um Erfurt und in Franken zu vorzüglicher Schönheit gezogen wird. Die besten und zum Anbau empfehlenswertesten Sorten sind: der Erfurter frühe Zwergblumenkohl, der große

frühe Erfurter, der cyprische frühe, der große asiatische, der Blumenkohl von Walcheren und der Stadtholder Blumenkohl. — Der Blumenkohl verlangt einen sehr guten, milden, starkgedüngten und tiefgelockerten Boden, während des Wachstums sehr reichliche Bewässerung, mit flüssiger Düngung verbunden, eine freie und doch sehr geschützte Lage und feuchte Lufttemperatur, weshalb er sich im Frühjahr und Herbst besser entwickelt, als im Sommer. Man macht die Aussaaten zu verschiedenen Zeiten, jenachdem man den Ertrag haben will; zur Düngung ist Kuhmist vorzuziehen. Da man meistens gern die ganzen Blumenkohlrosen auf den Tisch bringt, so ist es notwendig, dieselben gut zu putzen, von allen Häutchen und Blättern vorsichtig zu befreien und dann mit dem Stiel nach oben eine Stunde lang in gesalzenes oder mit Essig gesäuertes Wasser zu legen, um alle etwa inwendig befindlichen kleinen Raupen oder Blattläuse daraus zu entfernen, bevor man an die weitere Zubereitung geht.

Blumenkohl, abgeschmalzen. Der sauber geputzte Blumenkohl wird in nicht zu kleine Stücke zerteilt, in Salzwasser weichgekocht, dann auf der Schüssel zierlich angerichtet, mit geriebener Semmel bestreut und mit hellbraun gemachter Butter übergossen.

Blumenkohl-Auflauf. In 90 Gramm geschmolzener Butter wird ein Eßlöffel voll Weizenmehl gerührt und eine Weile darin geschwitzt, dann mit reichlich $^1/_4$ Liter Milch oder Rahm über dem Feuer eine Zeitlang geschlagen, vom Ofen genommen und bis zum Auskühlen geschlagen; hierauf mengt man sechs Eidotter und zwei Eßlöffel geriebenen Parmesankäse hinzu, zieht den Schnee der sechs Eiweiße darunter, streicht die Masse über mehrere in Salzwasser weichgekochte Blumenkohlrosen, die man mit den Köpfen nach oben in einem Backnapf hoch aufgeschichtet hat, und bäckt dies eine halbe Stunde lang in einer wohl geheizten Röhre.

Blumenkohl à la Béchamel. Nachdem die Blumenkohlstauden gut geputzt und in eben beschriebener Weise vorbereitet worden, wirft man sie in kochendes Wasser, läßt sie eine Viertelstunde darin sieden, kühlt sie in kaltem Wasser und kocht sie hierauf in Kalbfleischbrühe mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatblüte vollends weich, richtet sie auf einer Schüssel an und übergießt sie mit Béchamel-Sauce (s. d.).

Blumenkohl mit Butter-Sauce. Mehrere gut geputzte Blumenkohlköpfe wirft man in siedendes Wasser, zu dem man Salz, ein nußgroßes Stück Butter und den Saft einer halben Citrone gefügt hat, läßt sie eine halbe Stunde lang darin weichkochen, dann auf einem Sieb abtropfen, richtet sie bergförmig mit den Stielen nach unten auf einer Schüssel an und übergießt sie mit der Butter-Sauce, die man bereitet, indem man 250 Gramm Butter zu Schaum rührt und nach und nach mit einem Löffel Mehl, sechs Eidottern, dem Saft einer halben Citrone, einer Prise weißem Pfeffer und $^1/_4$ Liter von der Brühe, worin der Blumenkohl gekocht worden, vermengt, das Ganze in das heiße Wasserbad stellt und mit einer Schneerute zehn Minuten lang zu dickem Schaum schlägt.

Blumenkohl mit Eier-Sauce, s. Blumenkohl mit Butter-Sauce.

Blumenkohl einzumachen in Blechbüchsen. Nicht zu große Blumenkohlköpfe werden in siedendem Salzwasser halb weich gekocht, dann in die Blechbüchsen gelegt, mit dem Wasser, in dem sie gekocht, übergossen und, nachdem die Büchsen verlötet wurden, noch eine Stunde im Wasserbade gekocht. — Oder man zerteilt die großen Köpfe in einzelne Rosen, überkocht dieselben einmal in Salzwasser, läßt sie sehr gut ablaufen und trocken werden, schichtet sie behutsam in die Büchsen, so daß möglichst wenig leerer Raum dazwischen bleibt, thut einige Stückchen frische Butter in die Büchsen, verlötet sie und läßt sie eine halbe Stunde im Wasserbad kochen.

Blumenkohl einzumachen in Essig. An gut geputzten Blumenkohlköpfen schneidet man die Stiele dicht unterhalb des Kopfes ab, übergießt sie mit gesalzenem Wasser und läßt dies über lebhaftem Feuer zum Sieden kommen, dann nimmt man den Blumenkohl heraus, wirft ihn in kaltes Wasser, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, legt ihn in Steintöpfe oder große Glasbüchsen, übergießt ihn mit gutem Weinessig, überbindet die Töpfe mit Blase (die Glasbüchsen verschließt man zuvor noch mit breiten Korkstöpseln) und stellt sie an einen trockenen Ort; nach 2—3 Monaten muß der Essig erneuert werden. Auch wird empfohlen, den Essig abzukochen und erst nach dem Erkalten auf den Blumenkohl zu gießen, oder denselben mit Pfefferkörnern und Muskatblüte nebst etwas Ingwer zu kochen, wie es in England üblich ist.

Blumenkohl auf englische Art. Ein großer, festgeschlossener, recht weißer Blumenkohlkopf wird sorgsam von den äußeren und inneren Blättern befreit, worauf man den Stengel unten glatt abschneidet, damit der Blumenkohl mit der Rose nach oben fest und gerade in der Schüssel stehen könne. Man legt ihn nun eine Stunde in eine tiefe Schüssel mit stark gesalzenem Wasser, um alles Ungeziefer daraus zu beseitigen, thut ihn dann in siedendes Salzwasser und kocht ihn, je nach der Größe, 15—25 Minuten darin, wobei man das Wasser öfters abschäumt. Ist der Kohl weich genug, so wird er vorsichtig herausgenommen, abgetropft, aufrecht in eine Schüssel gestellt und mit zerlassener Butter aufgegeben, von der man einen Teil darüber gießt. Ebenso kann man dann auch eine Eier-Sauce oder holländische Sauce darüber gießen.

Blumenkohl au four. In Salzwasser weichgekochter und abgetropfter Blumenkohl wird mit nach unten gerichteten Stielen auf eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, geschichtet und mit einer dicklichen Sauce überzogen, die man aus $^1/_4$ Liter

Rahm mit 20 Gramm Butter und zwei Löffeln Mehl über dem Feuer abgerührt und mit Salz, Muskatnuß und zwei Eiern vermischt hat. Hat man den Blumenkohl damit bestrichen, so streut man noch geriebene Semmel und Parmesankäse darauf, gießt Krebsbutter darüber und läßt dies auf einem Dreifuß im Ofen zu einer Kruste backen.

Blumenkohl auf französische Art. Die sauber geputzten und in vier Teile zerschnittenen Blumenkohlrosen werden in Wasser mit Salz, Pfeffer und einem Stück Butter weich gekocht, dann läßt man sie abtropfen, richtet sie auf einer Schüssel an und übergießt sie mit geschmolzener Butter oder einer Sauce aus geschmolzener Butter mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Löffel Essig.

Blumenkohl, gebacken. Man bereitet denselben in verschiedenartiger Weise, indem man die zuvor in Salzwasser nicht zu weich gekochten Blumenkohlköpfe entweder in Ei und Semmel wendet oder in einen Ausbacketeig (s. d.) taucht und hierauf in siedender Schmelzbutter ausbäckt, was auch eine sehr hübsche Schüsselgarnierung abgiebt, wenn man den Kohl in kleine Rosen zerteilt. In Frankreich läßt man den in Salzwasser weichgekochten Blumenkohl noch eine halbe Stunde in Essig, Pfeffer und Salz marinieren, bevor man ihn in den Ausbacketeig taucht und bäckt.

Blumenkohl, gedämpft. Nachdem man ihn geputzt und in einzelne kleinere Rosen zerteilt, läßt man ihn in Salzwasser einigemale aufkochen, kühlt ihn in kaltem Wasser, tropft ihn auf einem Siebe ab und thut ihn mit einem großen Stück frischer Butter in einen Topf, den man gut zudeckt und in eine mäßig heiße Röhre stellt, wo man den Blumenkohl unter häufigem Schwenken des Topfes langsam weich dünstet. Sobald er weich genug ist, gießt man Fleischbrühe hinzu, würzt dieselbe mit etwas Muskatnuß, verdickt sie mit einem nußgroßen, in Mehl gerollten Stück Butter und serviert zuletzt den Blumenkohl zu gekochten Tauben, Hühnern oder Rindfleisch mit kleinen Klößchen und Reis.

Blumenkohl au gratin. In Salzwasser abgekochte und auf einer Schüssel angerichtete ganze Blumenkohlköpfe begießt man mit einem Gemisch von geriebenem Parmesankäse, geschmolzener Butter, etwas Pfeffer und Salz, Citronensaft und zwei in Rahm gequirlten Eidottern, was man gut zusammen verrührt hat, streut geriebenen Parmesankäse darüber, den man mit Butter beträufelt, und läßt dies eine Viertelstunde im mäßig heißen Ofen backen, worauf man die Oberfläche mit einer glühenden Schaufel bräunt

Blumenkohl auf holländische Art. Der gut geputzte, in möglichst große Stücke zerteilte Blumenkohl wird in weichem Wasser gar, aber nicht zu weich gekocht, abgegossen, in kaltes Wasser geworfen und auf einem Sieb abgetropft. Inzwischen bereitet man die Sauce, indem man hellbraun gemachte Butter mit einem Löffel Mehl verrührt, mit süßer Milch oder Fleischbrühe verkocht, sowie mit Salz und Muskatblüte würzt; der Blumenkohl wird dann noch eine Viertelstunde darin durchgedämpft und aufgegeben.

Blumenkohl mit Käse, auf amerikanische Art. Nachdem man die ganzgelassenen Blumenkohlköpfe in siedendem Salzwasser ziemlich weichgekocht und behutsam abgetropft hat, bringt man ein eigroßes Stück frische Butter zum Kochen, verrührt sie mit einem gehäuften Löffel Mehl, gießt zwei knappe Obertassen Rahm an, würzt mit Pfeffer und Salz, verkocht die Sauce eine Weile unter fleißigem Umrühren, schüttet eine Obertasse voll geriebenen Käse hinein, der sich während des Kochens völlig auflösen muß, und richtet diese Sauce über dem Blumenkohl an.

Blumenkohl mit Krebsen. Während man den Blumenkohl in Salzwasser weich kocht, siedet man 15—20 Krebse, bricht die Schwänze und Scheren aus, stößt die Schalen mit 180 Gramm Butter, welche man dann durch ein Tuch preßt, mit zwei Löffeln Mehl durchknetet und in $^1/_2$ Liter Fleischbrühe oder Rahm klar kocht, indem man sie mit Salz und Muskatblüte würzt. Diese Sauce gießt man auf den Blumenkohl, garniert ihn mit den gefüllten Krebsnasen, in die man eine Fleisch- oder Semmelfarce thut, sowie mit den Krebsschwänzen und nach Belieben mit Morcheln, die man in der Sauce weichgekocht hat.

Blumenkohl mit Krebs-Sauce. Dieses sehr feine und wohlschmeckende, meist für sich allein servierte Gericht wird bereitet, indem man eine ganze große Blumenkohlrose in Salzwasser weichkocht, auf eine heiße Schüssel legt und mit einer recht roten Krebssauce (s. d.) vollständig überzieht. Zur Garnierung dienen frischgekochte halbierte harte Eier, die mit Krebsschwänzchen belegt werden.

Blumenkohl in Milch. Der gereinigte und gewässerte Blumenkohl wird in Milch, die man mit etwas Salz gewürzt hat, weich gekocht, dann die Milch mit einem in Mehl gewälzten Stück Butter dicklich gemacht, etwas gestoßene Muskatblüte hinzugethan, der Kohl nochmals darin aufgekocht und damit serviert.

Blumenkohl mit Parmesankäse. Die ganzen, weichgekochten Blumenkohlköpfe werden auf einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit geschmolzener oder leicht gebräunter Butter übergossen.

Blumenkohl-Purée-Suppe. Den in kleine Röschen zerteilten Kohl kocht man zuerst in Salzwasser einigemal auf und dann in heller Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter völlig weich, legt die Hälfte davon zurück und streicht die andere Hälfte durch ein Sieb. Zwei Liter gute Fleischbrühe brennt man mit etwas heller Mehlschwitze ein, vermischt sie mit dem durchgestrichenen Blumenkohl, fügt etwas gestoßene Muskatblüte hinzu, legiert die Suppe mit drei Eidottern und giebt sie mit den ganzgebliebenen Blumenkohlröschen und kleinen Semmel- oder Fleischklößchen auf.

Blumenkohl mit Rahm und Käse. Wenn der Blumenkohl in Salzwasser weichgekocht und abgetropft ist, legt man ihn auf eine Schüssel, verrührt $^1/_2$ Liter fetten, süßen Rahm mit 250 Gramm geriebenem Parmesankäse, gießt ihn über den Kohl und läßt denselben noch eine Viertelstunde lang im Ofen damit durchziehen.

Blumenkohl-Salat. Der in kleine Röschen zerteilte Kohl wird in Salzwasser völlig weich gekocht, abgetropft und mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz oder einer Salatsauce aus zerrührten, hartgekochten Eidottern, Oel, Essig, Salz und Pfeffer angemacht. Manche lieben es auch, den Blumenkohlsalat mit saurem, schäumig gequirltem Rahm anstatt des Oeles zu übergießen und wenig Essig und Salz hinzuzufügen.

Blumenkohl-Sauce. 125 Gramm Butter schmelzt man, verrührt zwei Eßlöffel voll Mehl und etwas geriebene Muskatnuß damit, gießt $^1/_4$ Liter von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht worden, hinzu, läßt dies unter häufigem Umrühren zusammen verkochen, legiert die Sauce mit zwei bis drei Eidottern, würzt sie mit Krebsbutter und gießt sie über den in Wasser weichgekochten Blumenkohl. Auch kann man zu den Eidottern etwas sauren Rahm quirlen und die Krebsbutter weglassen.

Blumenkohl-Sauce, zu Kalbfleisch, Hühnern oder Tauben, auf englische Art. In $^1/_2$ Liter Kalbfleischbrühe thut man einige frische oder getrocknete Champignons, eine gehackte Sardelle, einen Eßlöffel voll Citronensaft, läßt dies langsam verkochen und fügt dann $^1/_4$ Liter Rahm nebst zwei Eidottern und einer in Salzwasser sehr weich gekochten und feingeschnittenen Blumenkohlrose hinzu, was zusammen nochmals aufwallen muß, bevor man die Sauce aufgiebt.

Blumenkohl auf Schweizer Art. Eine große, gut geputzte und in kleine Köpfchen zerlegte Blumenkohlstaude wird eine Stunde in kaltes Wasser gelegt. Hierauf schwitzt man einen Löffel Mehl in Butter hellgelblich, gießt halb Fleischbrühe, halb Milch an, verkocht Beides gut mit der Mehlschwitze und dämpft den Blumenkohl langsam weich darin, würzt ihn mit Salz und geriebener Muskatnuß und richtet ihn in einer tiefen Schüssel mit reichlicher Sauce an.

Blumenkohl mit Speck. Der Kohl wird geputzt und einigemal in Salzwasser aufgekocht, dann läßt man in Würfel geschnittenen Speck in einem Kasserol zergehen, legt den Blumenkohl hinein, streut einen Löffel Mehl und etwas Salz darüber, deckt ihn zu und läßt ihn langsam darin weich dämpfen.

Blumenkohl-Suppe. Aus 100 Gramm Butter und zwei Löffeln Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze und füllt dieselbe mit kochendem Wasser oder Fleischbrühe auf, in welcher man kleine, sauber geputzte und in Salzwasser halb weichgekochte Blumenkohlröschen vollends weich werden läßt; man würzt die Suppe mit gestoßener Muskatblüte, zieht sie nach Belieben mit zwei Eidottern ab und richtet sie über Klößchen von Hühner- oder Kalbfleisch, Semmel- oder Griesklößchen oder auch mit Eier-Gelée an.

Blut-Kuchen auf russische Art. Man vermischt in einer Schüssel reichlich $^1/_4$ Liter süße lauwarme Milch mit ebensoviel Gänse- oder Schweineblut, zwei Eßlöffeln frischer Bierhefe (oder etwa 25 Gramm aufgelöster Preßhefe), etwas Salz, pulverisiertem Majoran und feinem, etwas gewärmtem Weizenmehl. Nachdem man eine kleine Quantität Mehl eingerührt hat, schlägt man zwei frische Eier hinein, thut dann noch soviel Mehl hinzu, daß der Teig so dick wie gewöhnlicher Weizenbrotteig wird, gießt während des Durcharbeitens nach und nach 250 Gramm zerlassene, laue Butter an, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen, füllt ihn in eine gebutterte Kuchenform, läßt ihn nochmals gehen und bäckt dann den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde lang. Man ißt den Blutkuchen warm mit frischer Butter; den erkalteten Ueberrest schneidet man in Scheiben und brät dieselben in einer Pfanne mit Butter auf.

Blut-Pudding, russischer, oder **Palten.** 250 Gramm Butter werden schaumig gerührt und nach und nach mit nicht ganz $^1/_2$ Liter süßem Rahm, $^3/_4$ Liter Schweine- oder Gänseblut, 15—20 Gramm fein zerriebenen Majoranblättern, etwas gestoßenem Gewürz und Muskatblüte, Salz, sechs Eidottern nebst soviel Weizenmehl verrührt, daß ein ziemlich derber Teig daraus wird, zu dem man schließlich den Schaum der sechs Eiweiße mischt. Man füllt diesen Teig in eine mit Butter gestrichene und mit Mehl ausgestreute Puddingform, stellt dieselbe in kochendes Wasser und läßt den Pudding eine Stunde kochen, worauf er mit brauner Butter zu Tisch gegeben wird.

Blut-Sauce, zu Geflügel oder gekochtem Wild. Bei dem Schlachten des Geflügels fängt man das Blut in etwas Essig auf, läßt Wurzelwerk, Gewürz, Salz und Pfefferkörner in Wasser mit einem Löffel voll Essig eine Stunde kochen, dünstet das gespickte Geflügel (Tauben oder Hühner) erst eine Weile in Butter und fügt hierauf die Wurzelbrühe hinzu, die man, sobald das Fleisch weich ist, mit einer Mehlschwitze einbrennt und mit dem aufgefangenen Blute legiert, ohne die Sauce wieder kochen zu lassen. Wildpretfleisch oder Enten werden mit einer ebensolchen Sauce bereitet (hat man kein Blut von dem Wild, so nimmt man Hühner- oder Rindsblut), doch kommt dann zu der Wurzelbrühe noch ein Glas Rotwein und etwas Citronenschale.

Blutwurst oder **Rotwurst.** Hierzu nimmt man etwa $2^1/_2$—3 Kilogramm gutes, durchwachsenes Schweinefleisch (Brust- oder Bauchfleisch), die Zunge, das Herz und die Nieren, kocht es im Wurstkessel gar, schneidet es in Würfel, mengt noch $^1/_2$—1 Kilogramm würflig geschnittenen, ungeräucherten Speck hinzu, würzt dies mit 16 Gramm gestoßenen Gewürzkörnern, 16 Gramm gestoßenen Nelken, 22 Gramm gestoßenem Pfeffer, einer Handvoll geriebenem und

durchgesiebtem Majoran und einigen Löffeln Salz, gießt durch ein Sieb das nötige Blut hinzu, so daß ein dünner Brei entsteht, den man mittels des Wursttrichters in die wohlgereinigten Därme füllt, worauf man die Würste so lange kochen läßt, bis beim Hineinstechen mit der Gabel kein Blut mehr herausquillt. Kleinere Würste brauchen nicht länger als eine Stunde zu kochen, größere bedürfen zwei Stunden und die sogenannten Magenwürste mindestens drei Stunden. Viele finden, daß die Blutwurst sehr an Wohlgeschmack gewinnt, wenn man etwas weniger Schweinefleisch nimmt und dafür einige Kalbsmilche hinzusetzt, die man in kochendem Wasser einigemal aufwallen läßt, dann in kaltes Wasser legt, von der Haut reinigt und in Würfel schneidet.

Blutwurst mit Majoran-Sauce. Eine ungeräucherte Blutwurst wird an beiden Enden abgeschnitten, dann legt man sie in eine mit Rindsbrühe bereitete Majoran-Sauce (s. d.), läßt sie darin aufkochen, bestreut sie obenauf mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln und giebt sie mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Blutwurst, mecklenburgische. Man nimmt hierzu feingehacktes Schweinefleisch, viel würflig geschnittenes Fett und soviel Weizenmehl, daß die Masse gehörig zusammenhält, mengt das nötige Blut hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Nelkenpfeffer, füllt die Würste sehr locker und läßt sie zwei Stunden kochen.

Blutwurst, süße. Diese, in Pommern und Ostpreußen übliche Wurst fertigt man, indem zu $2\frac{1}{2}$ Liter durchgeseihtem Blut vier Milchbrote oder Semmeln in Wasser geweicht, ausgedrückt und durch einen Durchschlag gerieben werden, wozu man viel feingeschnittenes Fett, gekochtes und geschnittenes Wurstfleisch, zwei Eßlöffel voll Mehl, Salz, etwas gestoßenes Gewürz und Nelken, etwas Thymian, 200—220 Gramm gestoßenen Zucker und 375 Gramm große, ausgekernte Rosinen mischt, jedoch alles recht gleichmäßig unter einander verteilt.

Blutwurst, russische. Zu 1 Kilogramm feingestoßener Buchweizengrütze nimmt man 1 Liter durchgeseihtes Schweineblut, $\frac{1}{2}$ Liter heiße Milch, $\frac{1}{3}$ Liter zerlassenes heißes Schweinefett, 15 Gramm Salz, 4 Gramm gestoßenen Pfeffer, etwas zerriebenen Majoran und 2 Gramm gestoßenes Neugewürz, mischt alles sehr gut durch einander, füllt es nicht zu fest in sauber gereinigte Schweinsdärme, kocht die Würste über starkem Feuer eine Viertelstunde, hängt sie an einem kalten Ort auf und brät sie beim Gebrauch in Butter oder Fett.

Blutwurst, ungarische. In 250 Gramm geschmolzenem Schweinefett läßt man vier würflig geschnittene Zwiebeln gelb rösten, fügt 250 Gramm in Würfel geschnittenes Nierenfett und ebensoviel rohen Speck hinzu, sowie ein gleiches Gewicht in Würfel geschnittene Semmel, die man mit Rahm anfeuchtet, vermischt dies gut mit 1 Liter Schweinsblut und $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, würzt die Masse mit Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, Majoran, Pfeffer, Nelken, Ingwer und Muskatnuß, füllt sie in die Därme und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Später brät man sie in Butter und giebt sie mit geriebenem Meerrettig auf.

Bock, polnischer. Ein derbes Stück Kalbfleisch aus der Keule von $1\frac{1}{2}$—2 Kilogramm wird tüchtig breitgeklopft, mit Sardellenstreifchen, Speckstreifen, Citronenschale und Zwiebelstückchen gespickt, mit etwas Pfeffer und Salz eingerieben, fest aufgerollt, mit Bindfaden geschnürt, daß es die Form einer Wurst erhält, in einer Pfanne mit Butter begossen und so, unter jeweiligem Begießen und Zuschütten von ein wenig Bouillon oder heißem Wasser, langsam schön gelb gebraten. Beim Anrichten wird der Bindfaden beseitigt; auch kalt ist dieses Fleisch sehr wohlschmeckend.

Bodschwine, polnische. Am Abend vor der Bereitung dieser Suppe putzt man eine beliebige Anzahl, etwa 12—15 Stück, rote Rüben, übergießt sie mit 1 Liter warmem Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Essig und stellt sie über Nacht auf den Ofen oder irgend einen warmen Ort, so daß sie früh völlig durchsäuert sind. Dann setzt man $\frac{1}{2}$ bis 1 Kilogramm Rindfleisch in dem gesäuerten, von den Rüben abgegossenen Wasser zu, hackt die Rüben nebst zwei bis drei Zwiebeln klein und läßt sie in der Suppe weich kochen; kurz vor dem Anrichten legiert man dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm, einem Löffel Mehl und vier Eidottern und giebt sie über kleinen Fleischklößchen auf, die man aus dem Rindfleisch und etwas geriebener Semmel und Ei bereitet hat, oder man schneidet das Fleisch auch bloß in Würfel und thut es in die Suppe.

Böhmische Dalken. Man löst 10 Gramm Hefe in $\frac{1}{2}$ Liter Milch auf, verrührt dieselbe dann mit $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, zwei Eidottern, einer Prise Salz und dem Schnee der zwei Eiweiße und läßt den Teig gut aufgehen. Inzwischen stellt man eine Dalkenform (eine irdene Form, ähnlich den Windbeutelformen, nur mit weiteren, aber flacheren, runden Vertiefungen) warm, thut in jede Vertiefung einen Kaffeelöffel voll geklärte Butter und, wenn dieselbe zergangen ist, zwei Eßlöffel voll von dem Teig. Man bäckt die Dalken langsam auf beiden Seiten schön gelb, und sowie eine fertig gebacken ist, thut man in die leer gewordene Vertiefung sofort wieder Butter und Teig. Sind alle fertig, so bestreicht man sie oben darauf mit Pflaumenmus oder setzt zwei und zwei mit einer Fülle von Pflaumenmus oder anderer Obstmarmelade zusammen, auch bestreut man sie bloß mit Zucker und giebt sie mit gedämpftem Obst oder einer Sauce auf den Tisch.

Böhmische Krapfen. Nachdem man 150 Gramm Butter zu Schaum gerührt, fügt man fünf Eidotter, $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl, 50 Gramm feingehackte süße Mandeln, zwei Eßlöffel voll Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 30 Gramm aufgelöste Hefe und so viel lauwarme Milch hinzu, daß man einen nicht zu festen Teig erhält. Man läßt denselben aufgehen, formt kleine runde oder längliche Krapfen daraus, die man

nochmals aufgehen läßt, in heißem Schmalz bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Böhmische Torte. Die Schale von zwei Citronen wird auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker abgerieben, der Zucker hierauf gestoßen, durchgesiebt und mit zwölf Eidottern drei Viertelstunden nach einer Seite hin gerührt, dann werden nach und nach 320 Gramm feine Kartoffelstärke darunter gemengt, ebenso der Saft der beiden Citronen und der Schnee der zwölf Eiweiße. Die Masse füllt man hierauf in die sehr fett mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Tortenform, bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde lang, glasiert sie mit einer Citronen- oder Punschglasur (s. Glasuren) und läßt dieselbe im Ofen einige Minuten lang trocknen.

Boeuf blanc. Man klopft ein schönes Ochsen-Rippenstück tüchtig, setzt es in einem Kasserol mit wenig Wasser, 100 Gramm Butter, etwas Sellerie, zwei Petersilienwurzeln, mehreren Schwarzwurzeln, einer Möhre, zwei Lorbeerblättern, einer Zwiebel, Salz und Gewürzkörnern zu, läßt das Kasserol gut zugedeckt und dämpft das Fleisch so zwei Stunden lang. Dann wendet man es um, fügt einen Teller voll geputzte Champignons und etwas geriebene Semmel hinzu, gießt, wenn nötig, etwas Wasser nach und dämpft das Fleisch noch eine Stunde, nimmt es heraus, läßt die Brühe etwas einkochen, richtet sie durch ein Sieb über dem Fleisch an und serviert dasselbe mit Salzkartoffeln.

Boeuf à l'étuvée. 2—$2^1/_2$ Kilogramm derbes Ochsenfleisch vom Schwanzstück klopft man, umschnürt es mit Bindfaden, legt es in ein Kasserol auf eine Scheibe Speck und eine Scheibe Kalbfleisch, fügt $^1/_2$ Liter leichten Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe, ein Bouquet feiner Kräuter und etwas Pfeffer und Salz hinzu und läßt das Fleisch gut zugedeckt darin kochen. Nach zwei Stunden wendet man es um, fügt 8—12 Stück Chalotten hinzu, dämpft das Fleisch noch 1—$1^1/_2$ Stunden damit, nimmt es heraus, garniert es mit den Chalotten, entfettet die Brühe und giebt sie dazu oder bereitet eine Sardellen- oder Tomaten-Sauce.

Boeuf à la Flamande, gedämpftes Schwanzstück vom Ochsen mit Kohl, der mit Schinken und kleinen Bratwürstchen garniert wird.

Boeuf grillé, auf dem Rost gebratenes Rindfleisch.

Boeuf à la mode. 2—3 Kilogramm schönes, altschlachtenes Ochsenfleisch vom Schwanzstück werden gewaschen, gespickt und mit Bindfaden geschnürt, damit das Fleisch dicht beisammen und auf diese Weise saftiger bleibe. Dann belegt man den Boden eines tiefen Kasserols mit Speckscheiben und geschnittenem Wurzelwerk, legt das Fleisch darauf und auf dieses abermals Speckscheiben, Wurzelwerk, Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, Salz und Gewürzkörner, gießt halb Rot- oder Weißwein, halb Fleischbrühe oder Wasser darüber, deckt es fest zu und läßt es 4—5 Stunden langsam dämpfen, indem man es zuweilen umwendet und öfters begießt. Kurz vor dem Anrichten, wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es aus der Brühe, verdickt dieselbe, welche sehr kurz und kräftig sein muß, mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, entfettet sie später und richtet sie durch ein Sieb über dem Fleisch an, das man mit Salzkartoffeln, Schmorkartöffelchen, Kartoffelbrei, Macaroni oder Kartoffelklößchen serviert, wozu man nebenbei auch Dämpfkraut geben kann.

Boeuf à la mode mit Trüffeln. Das Fleisch wird mit Trüffelstückchen und Speckstreifen gespickt, dann in einem Kasserol mit 220—250 Gramm hellbraun gemachter Butter und einigen Speckscheiben wohlverdeckt weichgeschmort; hierauf nimmt man das Fleisch nebst dem Speck heraus, entfettet die Sauce, läßt sie eine Weile mit $^1/_4$ Liter kräftiger Bouillon, etwas Citronenschale und etlichen in Scheiben geschnittenen Trüffeln kochen, fügt zuletzt eine halbe Flasche Madeira hinzu, doch darf sie dann nicht mehr zum Kochen kommen, sondern nur eine Weile damit durchziehen. Einen Teil der Sauce gießt man über das zierlich aufgeschnittene Fleisch, die übrige giebt man nebenbei zu Kartoffeln, Kartoffelbrei, Kastanien, Macaroni oder dergleichen.

Boeuf à la Nelson. Man bereitet eine Marinade, indem man 2 Liter Wasser mit einem Löffel voll Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Citronenscheiben, 3—4 Chalotten, etwas geschnittenem Wurzelwerk und einem Bouquet feiner Kräuter (Basilicum, Estragon, Thymian und Majoran) nebst $^1/_2$ Liter Essig eine Stunde kochen läßt. Nimmt man die Marinade dann vom Feuer, so gießt man noch $^1/_2$ Liter Rotwein hinzu und schüttet sie warm über das in einer tiefen Pfanne liegende Fleisch, das man unter öfterem Umwenden an einem kühlen Orte bis zum anderen Tage darin stehen läßt. Will man das Fleisch zubereiten, so nimmt man es heraus, läßt es abtropfen, trocknet es ab, spickt es, brät es in reichlicher, hellbraun gemachter Butter eine Weile und gießt hierauf nach und nach die nochmals eingekochte und durchgesiebte Marinade, sowie hin und wieder etwas Fleischbrühe zu. Unter häufigem Begießen wird das Fleisch binnen 3—4 Stunden saftig und mürbe, doch nicht zu weich gebraten, dann auf einer Schüssel mit breitem Rand angerichtet und mit in Butter und Fleischbrühe weichgeschmorten Carotten, Pastinaken, Blumenkohlröschen und Kohlherzchen garniert. Die entfettete, noch etwas eingekochte Sauce giebt man besonders dazu.

Boeuf royal. Ein großes, gehörig altschlachtenes Stück Ochsenfleisch von 3—$3^1/_2$ Kilogramm klopft man, legt es sechs bis acht Tage lang in eine Marinade von Essig, Gewürzen und Zwiebel, dann wird es gespickt und mit 1—2 Liter gewöhnlichem Rotwein, vier gereinigten Kalbsfüßen, einer halben, in Scheiben zerschnittenen Citrone, vier Chalotten, zwei Lorbeerblättern, Salz und Pfefferkörnern in einem wohlverschlossenen Kasserol 3—4 Stunden langsam weichgedämpft, worauf man es mit der durchgeseihten Sauce aufgiebt.

Boeuf à la surprise. Das innere Stück aus der Keule eines Ochsen, welches auch Nuß oder Schale genannt wird, dämpft man, ohne es zu spicken, in halb Weißwein, halb Fleischbrühe mit Speckscheiben, Salz, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und geschnittenem Wurzelwerk völlig weich, läßt es in seiner Brühe erkalten, nimmt es heraus, schneidet oben eine dünne, gleichmäßige Scheibe davon ab und höhlt vorsichtig das ganze große Fleischstück inwendig aus, so daß rings nur ein 1 Centimeter dicker Rand stehen bleibt, worauf man es mit den Speckscheiben aus der Brühe belegt, mit etwas Brühe begießt und warmstellt. Das innen herausgeschnittene Fleisch hackt man nebst weichgedämpften Trüffeln und Champignons klein und dünstet es mit einigen Löffeln Brühe eine Weile durch, füllt es hierauf wieder in das ausgehöhlte Fleischstück, bedeckt dasselbe mit der zuerst abgeschnittenen Fleischscheibe, bestreicht das Ganze mit Glace und serviert es mit glasierten kleinen Zwiebeln und einer Trüffelsauce nebst Macaroni.

Bohnen, grüne, franz. haricots verts, engl. beans, lat. Phaseolus, gehören zu den beliebtesten und gesundesten Gemüsen; zwar sind sie etwas weniger leicht verdaulich, als Spinat und Möhren oder junge grüne Erbsen, aber doch bei weitem nicht so blähend wie sämtliche Kohl- und Rübenarten. Ihre ursprüngliche Heimat soll am Kaspischen Meere gewesen sein und die Bohnen waren als Speise schon im grauen Altertum bekannt, doch aß man damals wohl mehr die weißen Bohnenkerne als die grünen Schoten oder Schalen. In Aegypten baute und aß man sie nicht, ja die Priester durften sie nicht einmal ansehen, weil sie für unrein galten; daher enthielten sich auch die meisten griechischen Philosophen des Genusses der Bohnen, auch bei den Römern galten sie für eine Totenfrucht, die man bei bestimmten Festen den Schatten der Verstorbenen als Speise vorsetzte, doch wurden sie bei anderen Gelegenheiten auch von den Lebenden gegessen und verloren nach und nach ihre unheimlichen, symbolischen Bedeutungen. Heutzutage läßt man sich durch keinerlei Aberglauben mehr dabei stören, glaubt weder, daß sie von den Seelen der Verstorbenen bewohnt seien, noch daß sie diesen in der Unterwelt als Speise dienen oder daß sie den Geist beunruhigen und den Schlaf vertreiben oder quälende Träume und Alpdrücken verursachen (falls man nicht im Uebermaß davon gegessen hat), sondern läßt sich namentlich die jungen, grünen Bohnen oder zuweilen auch die getrockneten Früchte derselben, die weißen Bohnen, welche letzteren allerdings schwer verdaulich sind, entweder als Gemüse oder als Salat vortrefflich schmecken. Bei den Bohnen unterscheiden wir 1) die Stangenbohnen, auch Schminkbohnen, Schneidebohnen, Vitsbohnen genannt, unter denen die Schwertbohnen, Zuckerbrechbohnen, Wachsbohnen, Prinzeßbohnen, blauschotigen Speckbohnen, Erfurter Marktbohnen und arabischen Feuerbohnen besonders hervorzuheben sind; sie wachsen sehr rasch und hoch und winden sich an eingeschlagenen Stangen in die Höhe; 2) die Zwerg- oder Buschbohnen, welche nur einen niedrigen Busch bilden und weniger reichlich tragen als die Stangenbohnen, aber sehr viel als Garten- und Feldfrucht angebaut werden, weil sie nicht der kostspieligen Stangen bedürfen. Man hat unter ihnen ebenfalls eine Menge verschiedener Sorten, wie die schwarze Treibbuschbohne, mehrere Arten Schwertbohnen, weiße und rote Flageoletbohnen, die Flageolet-Wachsbohne, die Zuckerbohne, Negerbohne, gelbe schottische Bohne, die Perl-Zuckerbohne und verschiedene Sorten Wachsbohnen. Zum Salat eignen sich am besten die etwas gefleckten Spargelbohnen und namentlich die verschiedenartigen hellgelben Wachsbohnen; 3) die Feldbohnen oder Puffbohnen, Saubohnen, s. unter Puffbohne. — Alle Bohnenarten lieben einen milden und leichten Boden, gedeihen jedoch auch in gut aufgelockertem schweren Boden; ebenso sind sie empfindlich gegen nasse und rauhe Witterung, weshalb man sie erst gegen Ende Mai ins freie Land verpflanzen darf.

Bohnen, abgeschmalzene, auf Wiener Art. Hierzu nimmt man ausschließlich junge Spargelbohnen oder hellgelbe Wachsbohnen, die man putzt und abzieht und wäscht, aber nicht zerschneidet, sondern ganz in Salzwasser weichkocht wie Spargel. Dann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, häuft sie auf eine flache Schüssel, überstreut sie mit geriebener Semmel und gießt hellbraun gemachte heiße Butter darüber.

Bohnen mit Birnen. Dies ist in der israelitischen Küche ein beliebtes Gericht, welches man bereitet, indem man grüne Bohnen abzieht, in drei bis vier Stücke zerbricht, wäscht und mit fetter Fleischbrühe und etwas gehacktem Bohnenkraut weichkocht. Wenn sie eine Weile gekocht haben, fügt man geschälte und in Viertel geschnittene Birnen, Zucker, Citronenschale, einige Citronenscheiben, ganzen Zimt, Gewürzkörner hinzu und zuletzt verdickt man die Brühe mit in Fett geröstetem Mehl.

Bohnen als Brechbohnen. Die abgezogenen jungen Bohnen bricht man in zwei bis drei Stücke, wirft sie einige Minuten in kochendes Wasser, gießt das Wasser dann ab und füllt fette Fleischbrühe darüber, fügt etwas Salz und einige Stengel Bohnen- oder Pfefferkraut hinzu und läßt sie weichkochen. Dann entfernt man das Bohnenkraut, verdickt die Brühe mit etwas in Butter geröstetem Mehl, thut eine Prise gestoßenen Pfeffer hinzu und, sobald die Einbrenne gehörig verkocht ist, noch etwas feingehackte Petersilie. Man giebt sie zu Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch und serviert Salzkartoffeln hierzu, auch kann man anstatt des gekochten Fleisches Hammel- oder Schweinscoteletten als Beilage geben. In vielen Gegenden kocht man die Brechbohnen erst in Salzwasser weich, gießt dann das Wasser ab und schwenkt die Bohnen in heißer Butter mit Salz, Pfeffer und Petersilie.

Bohnen als Schnittbohnen. Die schmackhafteste Art und Weise, grüne Bohnen zuzubereiten, besteht darin, dieselben an beiden Seiten gut abzuziehen, dann mit einem Bohnenschneider oder

einem scharfen Messer recht fein zu schneiden, zu waschen und in einen Topf zu thun, auf dessen Boden man ein der Menge des Gemüses angemessenes Stück frischer Butter oder auch gutes, ausgebratenes Rindsfett legt, worauf man den Topf gut zudeckt, in den Ofen stellt und häufig aufschüttelt, bis die Bohnen zusammenfallen und ziemlich weich geworden sind. Nun gießt man Fleischbrühe daran, fügt einige Zweige Bohnenkraut hinzu, läßt das Gemüse damit noch eine Stunde kochen, verdickt die Brühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, rührt häufig um und würzt die Bohnen zuletzt, nachdem man das Bohnenkraut entfernt, mit etwas feingehackter Petersilie, worauf man sie mit Rindfleisch, Hering und Salzkartoffeln oder mit Hammelfleisch, Hammel-Coteletten oder Schweins-Coteletten aufgiebt. Meistens kocht man die Bohnen zwar vor dem Begießen der Fleischbrühe mit Wasser weich, doch dann haben sie nie den zarten Wohlgeschmack wie die mit Butter weichgedünsteten.

Bohnen auf israelitische Art. Die gebrochenen oder feingeschnittenen grünen Bohnen werden zuerst mit Wasser, Fett und Salz weichgekocht, dann kommt etwas Essig, Zucker oder Sirup, Zimt, Citronenschale, der Saft einer halben Citrone, eine Prise gestoßenes englisches Gewürz und eine Prise Pfeffer hinzu. Ist das Ganze gut zusammen verkocht, so verdickt man die Brühe mit geröstetem Mehl oder, wenn man es besonders fein machen will, mit geriebener Chocolade und gießt ein Glas Rotwein daran.

Bohnen mit brauner Butter. Diese in Süddeutschland vielfach übliche Art, dies Gemüse zu kochen, besteht darin, die gebrochenen oder geschnittenen Bohnen erst in Wasser und Salz völlig weich zu kochen, dann das Wasser abzugießen und reichlich braune Butter darüber zu schütten, mit der man die Bohnen vor dem Anrichten noch eine Weile durchziehen läßt. Da man namentlich an Fasttagen diese Zubereitungsart wählt, so giebt man dann meist gebackenen Fisch und Kartoffeln dazu.

Bohnen einzumachen. Man wählt hierzu recht fleischige, junge Bohnen, zieht sie ab, schneidet sie und mischt sie in einer großen Schüssel mit Salz, so zwar, daß man auf 5—6 Liter Bohnen zwei Hände voll Salz oder etwa 220 Gramm Salz rechnet. Dann bestreut man den Boden eines großen Steintopfes oder eines Fäßchens dicht mit Salz, drückt die Bohnen, zwischen die man hin und wieder immer etwas Salz streut, fest hinein und bedeckt sie oben darauf mit Weinblättern, auf die man einen mit Steinen beschwerten Deckel legt. Nach einer bis zwei Wochen sieht man nach, nimmt die Weinblätter nebst der durch das Salz gebildeten Haut ab, bedeckt die Bohnen mit einem Tuch, reinigt den Deckel und legt ihn nebst den Steinen wieder darauf, wie man überhaupt von Zeit zu Zeit den Deckel reinigen und das Tuch auswaschen muß. Auch kann man die geschnittenen oder gebrochenen Bohnen vor dem Einlegen einige Minuten in stark kochendem Wasser aufwallen, dann auf Sieben trocken werden lassen und sie hierauf mit Salz vermischen und einlegen wie oben beschrieben. — Ein sehr gutes Verfahren zum Einmachen der Bohnen ist folgendes, in Rußland übliches: Man wischt junge grüne Bohnen sauber ab, befreit sie von den Fasern, schneidet sie fein und thut sie in große Glas- oder Steinbüchsen, indem man schichtweise Salz dazwischen streut. Dann deckt man einen Deckel darüber, beschwert denselben mit einem Stein und stellt die Büchsen an einen kühlen Ort. Sobald sich Flüssigkeit auf den Bohnen zeigt, nimmt man Stein und Deckel ab und gießt geschmolzenes warmes Hammel- oder Rindsfett über die Büchsen, die man dann bloß mit Papier oder Blase überbindet.

Bohnen einzumachen in Blech- oder Glasbüchsen. Gut abgezogene und mehr oder weniger fein geschnittene Bohnen läßt man einmal in stark wallendem, schwach gesalzenem Wasser aufkochen, nimmt sie sofort mit dem Schaumlöffel heraus und drückt sie fest in die Blech- oder weithalsigen Glasbüchsen, dann siedet man eine neue Portion Bohnen einmal auf, fügt sie hinzu und so fort, bis die Büchsen bis oben herauf fest eingedrückt gefüllt sind; nun übergießt man sie mit anderem, wenig gesalzenem Wasser, welches kochend sein muß, läßt die Blechbüchsen zulöten, stellt zuletzt die sämtlichen verlöteten Büchsen in einen Kessel oder ein großes Kasserol mit kochendem Wasser, läßt sie etwas über eine Viertelstunde kochen und dann in dem vom Feuer genommenen Kessel bis zum anderen Tage auskühlen, worauf man sie abwischt und aufbewahrt. Die in den Glasbüchsen eingeschichteten Bohnen werden nach dem Füllen ebenfalls mit kochendem Wasser übergossen, die Gläser erst mit Pergamentpapier, dann noch mit starker Rindsblase fest überbunden, mit Heu umwickelt und in den Kessel mit warmem, nicht kochendem Wasser gestellt, daß sie ganz vom Wasser bedeckt sind; dann bringt man das Wasser zum Kochen, läßt es eine halbe Stunde weiter sieden, hebt den Kessel vom Feuer und läßt die Büchsen darin erkalten. Hierbei ist noch zu bemerken, daß man das Wasser, in dem man die Bohnen aufkochen läßt, öfters erneuern muß, wenn sich die letzteren gut halten sollen.

Bohnen einzumachen in Essig. Man nimmt am besten hierzu Wachsbohnen oder andere, besonders zarte Bohnenarten, zieht sie ab, läßt sie aber ganz, wirft sie in ein großes Kasserol mit kochendem Wasser, worin sie höchstens zehn Minuten lang aufwallen dürfen, nimmt sie heraus und läßt sie auf einem Sieb ablaufen und trocken werden. Dann legt man sie fest in einen großen Steintopf, streut Salz, in Würfel geschnittenen Meerrettig, Lorbeerblätter, Pfeffer- und Gewürzkörner dazwischen (manche legen anstatt dieser Gewürze Chalotten, Estragon und Pfefferkraut dazwischen), kocht feinen Essig, läßt denselben erkalten und gießt ihn dann über die Bohnen, so daß er diese gerade bedeckt. Nach einigen Tagen schüttet man den Essig wieder ab, siedet ihn nochmals auf und gießt ihn nach dem Abkühlen auf die Bohnen, die man mit einem beschwerten Deckel fest zudeckt und aufbewahrt. Auch kann man, anstatt die

Gewürze zwischen die Bohnen zu legen, den Essig damit kochen lassen und dann durchseihen und wenn er ausgekühlt ist über die Bohnen schütten, welche auf diese Art einen ähnlichen, aber noch zarteren Geschmack bekommen, wie die Pfeffergurken.

Bohnen einzumachen in Salzwasser. Man kocht die ganz gelassenen, abgezogenen Bohnen einigemal auf, läßt sie dann ablaufen, trocken und kalt werden, schichtet sie fest in ein kleines Faß oder einen großen steinernen Topf, kocht eine starke Salzlake, wobei man auf 4 oder $4\frac{1}{2}$ Liter Wasser etwa 1 Kilogramm Salz rechnet, läßt dieses Salzwasser auskühlen, gießt es über die Bohnen, daß dieselben ganz bedeckt sind, legt obenauf Weinblätter oder ein reines Tuch, darauf einen beschwerten Deckel und reinigt Tuch und Deckel öfters. Die auf diese Art eingelegten Bohnen schmecken vortrefflich zu Fleisch aller Art und Butterbrot, ähnlich wie saure Gurken, auch kann man sie nochmals in Wasser überkochen und mit Essig und Oel zu Salat benützen.

Bohnen einzumachen mit Senf. Die jungen, abgezogenen Bohnen kocht man in Salzwasser halb weich, läßt sie trocknen und auskühlen, legt sie in einen Steintopf und streut Senfkörner, weißen Pfeffer, in Stücke geschnittenen Meerrettig dazwischen; dann kocht man, je nach der Menge der Bohnen, $1\frac{1}{2}$—2 Liter Essig mit 250—280 Gramm Zucker und gießt ihn kochend über die Bohnen, deckt dieselben nach dem Abkühlen fest zu, schüttet nach acht Tagen den Essig ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn erkaltet auf die Bohnen, was man nach Verlauf einer weitern Woche nochmals wiederholt.

Bohnen einzumachen mit Zucker. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm ganz frische, breite Schwertbohnen, welche noch keine Kerne haben, rechnet man 375 Gramm Hutzucker, sechs Nelken und ein fingerlanges Stück ganzen Zimt. Nachdem man die Bohnen abgezogen, wirft man sie ganz in reichliches, siedendes Salzwasser, läßt sie darin halb weich kochen und legt sie dann in kaltes Wasser, um das Salz herauszuziehen. Während die Bohnen später gehörig auf einem Sieb ablaufen, läutert man den Zucker mit den Gewürzen und gießt ihn heiß über die in einer Terrine befindlichen Bohnen, deckt sie zu und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Dann siedet man den Zucker wieder auf, gießt ihn abermals über die Bohnen und wiederholt dies auch am dritten Tage, wonach man die Bohnen mit dem Sirup in Glasbüchsen füllt, zubindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt, um sie gelegentlich zur Verzierung von Torten und Backwerk zu verwenden.

Bohnen einzumachen mit Zucker und Essig. Möglichst junge, zarte Bohnen werden, um ihre grüne Farbe zu bewahren, in einem kupfernen oder messingenen Kessel mit Wasser halb weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und dann auf einem Siebe abgetropft. Auf 1 Kilogramm Bohnen rechnet man $\frac{3}{4}$ Liter Essig, den man mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, 7—8 Gramm ganzem Zimt und einigen Gewürznelken eine zeitlang kochen läßt und hierauf durch ein Sieb kochend über die in einer Schüssel liegenden Bohnen gießt. Am folgenden Tage siedet man die Bohnen mit dem süßen Essig noch einmal auf, füllt sie in Glasbüchsen, kocht den Essig zu einem dünnen Sirup ein, und gießt ihn darüber, worauf man die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase überbindet.

Bohnen, eingemachte, zu kochen. Will man mit Salz eingelegte Bohnen kochen, so muß man besondere Sorgfalt darauf verwenden, den scharfen Salzgeschmack zu beseitigen. Zuerst legt man sie in frisches Wasser, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, thut sie abermals in frisches Wasser und wiederholt dies wohl drei- bis viermal. Wenn sie das letztemal abgelaufen sind, dämpft man sie dann entweder mit Butter weich, wie oben angegeben, wobei man ein wenig gestoßenen Zucker hinzufügt, um den verlorengegangenen Zuckerstoff zu ersetzen, oder man wirft sie in kochendes Wasser, gießt dasselbe nach einer Weile ab und füllt Fleischbrühe auf die Bohnen, fügt Pfefferkraut hinzu, brennt sie später ein und thut gehackte Petersilie daran. Der Geschmack dieser eingemachten Bohnen soll auch sehr gewinnen, wenn man eine kleine Quantität trockene weiße Bohnen zu Brei kocht, durch ein Sieb reibt und mit der Bohnenbrühe verkochen läßt.

Bohnen auf englische Art. Die entweder geschnittenen oder bloß abgezogenen ganzen, in Salzwasser weichgekochten Bohnen werden, nachdem das Wasser abgegossen wurde, mit zwei Eßlöffeln voll gehackter Petersilie vermischt und in einem Kasserol mit 80 Gramm geschmolzener Butter eine Viertelstunde geschwenkt, wonach man sie aufgiebt. — Oder man bräunt zwei Löffel voll Mehl in Butter, fügt etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß hinzu und läßt die vorher in Salzwasser abgekochten Bohnen eine Viertelstunde damit durchdämpfen.

Bohnen mit Essig. Diese norddeutsche Zubereitungsart erfordert, daß die Bohnen zuvor in Salzwasser weichgekocht werden, worauf man in Würfel geschnittenen Speck ausbrät und in dem davon ausgebratenen Fett einen Löffel voll Mehl, ebensoviel feingehackte Zwiebeln und gewiegte Petersilie eine Weile durchschwitzen läßt. Hierzu gießt man entweder Fleischbrühe oder einen Teil des Wassers, in dem die Bohnen gekocht sind, und soviel Essig, um das Ganze mäßig damit zu säuern, dämpft die Bohnen noch eine kurze Weile darin und bestreut sie beim Anrichten mit den ausgebratenen Speckwürfeln.

Bohnen als Flageolets, s. Flageolets.

Bohnen auf französische Art. Die Bohnen werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht, dann auf einem Siebe abgetropft, worauf man in einem Kasserol Butter zergehen läßt, etwas Mehl hineinrührt und gehackte Zwiebeln, Petersilie, Thymian und Basilicum, Salz, etwas Pfeffer und Fleischbrühe hinzufügt, die Bohnen darin eine

reichliche Viertelstunde aufkocht und im Augenblick des Aufgebens mit zwei in Milch gequirlten Eidottern und etwas Essig oder Citronensaft legiert. — Eine andere, in Frankreich sehr beliebte Methode besteht darin, die in Salzwasser weichgekochten Bohnen mit Salz und Pfeffer zu bestreuen, dann mit brauner Butter und etwas kochendem Essig zu übergießen. Auch schwenkt man sie nach dem Weichkochen mit geschmolzener Butter und Petersilie und träufelt dann den Saft einer halben Citrone darüber, oder man dämpft gehackte Petersilie und Zwiebeln in Rindsfett, gießt etwas Fleischbrühe hinzu und läßt die vorher weichgekochten Bohnen darin noch eine halbe Stunde dünsten.

Bohnen, grüne und weiße. Man kocht die erforderliche Menge grüner, feingeschnittener Bohnen in Salzwasser weich und ebenso werden weiße, getrocknete Bohnen, die man abends zuvor in Wasser eingequellt hat, mit weichem Wasser und Butter oder Fett nebst etwas Salz gargekocht. Hierauf thut man 125 Gramm Butter in ein Kasserol, schwitzt einen Löffel voll Mehl und eine feingehackte Zwiebel nebst etwas gewiegter Petersilie darin, gießt Fleischbrühe hinzu und verkocht dies zu einer sämigen Sauce, legt dann erst eine Schicht von den grünen gekochten Bohnen, darnach eine Schicht weiße hinein und so abwechselnd, bis alle grünen und weißen Bohnen darin sind, deckt das Kasserol fest zu und läßt das Gemüse eine Stunde langsam dämpfen, worauf man es mit geräuchertem oder gepökeltem Rind- oder Schweinefleisch aufgiebt, was in Norddeutschland, namentlich an den Küsten der Nord- und Ostsee, ein sehr beliebtes Gericht bildet.

Bohnen auf holländische Art. Nachdem man die abgezogenen Bohnen in Stücke gebrochen und in Salzwasser weichgekocht hat, bereitet man eine Sauce, indem man je nach der Menge der Bohnen 3—5 Eidotter in einem Kasserol zu Schaum rührt, eine kleine ganze Zwiebel, etwas Citronenschale, eine halbe Obertasse nicht zu scharfen Essig und ebensoviel kaltes Wasser hinzufügt und nun so lange über dem Feuer quirlt oder mit dem Schneebesen schlägt, bis das Ganze sehr heiß ist, ohne zu kochen. Dann fügt man noch zwei Eßlöffel zerlassene Butter hinzu, quirlt so lange, bis sich die Butter mit der Sauce völlig verbunden hat, nimmt Citronenschale und Zwiebel heraus, thut die Bohnen hinein und läßt sie im Wasserbade gut durchziehen, um sie mit gebratenen Tauben, jungen Hühnern oder Coteletten zu servieren.

Bohnen mit Milch. Bei dieser in Pommern und Mecklenburg üblichen Methode der Bohnenzubereitung kocht man die grünen Bohnen zuerst in Wasser halbweich, dann gießt man das Wasser ab, schwitzt einen Löffel voll Mehl in Butter, gießt Milch dazu, so daß es eine dickliche Brühe wird, und dünstet die Bohnen darin vollends weich. Man würzt sie dann entweder mit Zucker und gestoßener Muskatblüte, wie dies in Pommern mehr beliebt ist, oder mit gehackter Petersilie und Pfefferkraut.

Bohnen mit Parmesankäse. Junge Bohnen zieht man ab, bindet sie in Bündel zusammen und kocht sie so ganz in Salzwasser weich, dann ordnet man sie kranzförmig wie Spargel auf einer runden Schüssel und serviert sie mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse, indem man Schinken, geräucherten Lachs, Coteletten u. dergl. dazu giebt.

Bohnen auf russische Art. Die abgezogenen und feingeschnittenen jungen Bohnen werden in siedendem Salzwasser weichgekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser gekühlt und nach dem Ablaufen in ein Kasserol gethan, mit Zucker bestreut, mit zwei Tassen süßem Rahm, etwas frischer Butter, geriebener Muskatnuß und gehackter Petersilie verkocht und angerichtet.

Bohnen-Salat. Sehr kleine, junge Bohnen kann man ganz lassen und bloß abziehen, größere Bohnen schneidet man entweder in schräge Vierecke oder ganz fein, kocht sie in Salzwasser ab und vermischt sie noch warm mit feinem Oel, Salz, Pfeffer und Essig. Viele lieben es, feingewiegte Petersilie und Bohnenkraut darunter zu mengen oder eine gehackte Zwiebel, auch macht man häufig die Bohnen mit einer Salatsauce aus Senf, Essig, Oel, Pfeffer und etwas Zwiebel nebst Petersilie und Bohnenkraut an. Man vermischt zuweilen auch die Bohnen mit Gurken oder Kopfsalat und einer Salatsauce von saurem Rahm, Essig, Oel, Pfeffer und Salz.

Bohnen zu trocknen. Große, aber noch recht fleischige und zarte Bohnen schneidet man nicht zu fein, läßt sie in kochendem Wasser einige Minuten aufwallen und trocknet sie in einem mäßig geheizten Ofen auf Blechen, die man mit Papier bedeckt hat, doch so, daß sie nicht dürr werden, sondern noch grün und biegsam bleiben. Nach dem Trocknen bewahrt man sie in Säckchen oder Glasbüchsen auf; sollen sie gekocht werden, so wäscht man sie mit heißem Wasser, setzt sie mit siedendem Wasser zu, gießt dies nach einer halben Stunde ab und kocht sie dann noch eine halbe Stunde lang mit frisch hinzugegossenem Wasser. Sobald sie weich sind, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie ablaufen und kocht sie mit Fleischbrühe, Bohnenkraut und später hinzugefügter Mehlschwitze und gehackter Petersilie fertig.

Bohnen auf Vegetarianer-Art. Die feingeschnittenen grünen Bohnen läßt man nochmals in Salzwasser aufwallen, gießt sie ab und dünstet sie dann mit frischer Butter, Bohnenkraut und etwas kochendem Wasser weich, wonach zuletzt etwas Mehl an die Brühe gerührt und die Bohnen mit gehackter Petersilie geschwenkt werden. — Oder man läßt die geschnittenen, in Salzwasser blanchierten Bohnen in siedender Milch mit Zuthat von Butter, Salz und einer Chalotte weichkochen und legiert die Brühe vor dem Anrichten mit 1—2 Eidottern. — Ein drittes beliebtes Bohnengericht sind die Schneidbohnen mit Aepfeln, wobei man die in Salzwasser fast weichgekochten geschnittenen Bohnen nach dem Abgießen mit ungesalzenem Wasser wieder zusetzt und mit etlichen geschälten und in Würfel ge-

schnittenen säuerlichen Aepfeln, einem Stück Butter, etwas Salz und Zucker vollends garkocht, um sie anzurichten, sobald die Aepfel gänzlich zerkocht sind.

Bohnen, weiße. Die getrockneten weißen Kerne der grünen Bohnen geben ein ziemlich nahrhaftes, aber nicht leicht verdauliches Gemüse, welches man namentlich zu fettem Hammelfleisch oder Rindfleisch, aber auch zu geräuchertem und frischem Schweinefleisch, Wurst und dergleichen bereitet. Man thut am besten, sie schon abends zuvor in Wasser einzuquellen, dann setzt man sie früh mit kaltem, weichem Wasser zu und läßt sie langsam etwa drei Stunden kochen, bis sie weich genug sind, worauf man das Wasser abgießt und sie mit fetter Fleischbrühe noch eine halbe Stunde kocht, die Brühe mit einer Mehlschwitze verdickt und nach Belieben mit etwas Essig säuert, doch muß man darauf sehen, daß die Bohnen ganz bleiben und nicht zu Brei gerührt werden. Viele lieben es, anstatt die Bohnen mit Fleischbrühe fertig zu kochen, dieselben nach dem Absieden in Wasser mit zerlassenem Speck, Butter oder Rindsfett und Petersilie oder gehackten Zwiebeln vollends weich zu dämpfen. In Oesterreich pflegt man die in Wasser gehörig weichgekochten Bohnen meist abzuschmalzen, d. h. nach dem Abseihen mit geriebener Semmel zu bestreuen und mit heißer, hellbraun gemachter Butter zu übergießen.

Bohnen, weiße, mit Aepfeln, Birnen oder getrockneten Pflaumen. Nachdem die Bohnen in Wasser weich gekocht sind, schält man säuerliche Aepfel, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, dämpft sie mit etwas Wasser, Butter und Zucker weich, zerläßt in einem Kasserol etwa 120—125 Gramm Butter, schwitzt einen Löffel voll Mehl und eine feingehackte Zwiebel darin gelb, gießt etwas Fleischbrühe oder von dem Wasser, in dem die Bohnen gekocht wurden, hinzu, läßt dies eine Weile verkochen und thut hierauf die Bohnen und die Aepfel unter einander gemischt in das Kasserol, würzt sie mit ein wenig geriebener Muskatnuß und läßt sie zusammen noch eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden dämpfen, wonach man sie beim Aufgeben mit gerösteter Semmel bestreut und mit gebratener Leber, Bratwurst, Schinken oder Schweinscoteletten garniert. Auf dieselbe Weise kann man auch die Bohnen mit gedämpften Birnen, gekochten, getrockneten Pflaumen oder in Wasser gedämpften Rosinen vermischen, was in Norddeutschland und Westfalen gern gegessen wird.

Bohnen, weiße, à la maître d'hôtel. Nachdem die Bohnen in Salzwasser weichgekocht sind, gießt man das Wasser ab, schwitzt in einem Kasserol frische Butter mit gehackter Zwiebel und gewiegter Petersilie, schüttet die Bohnen hinein, fügt Salz, Pfeffer und etwas Essig hinzu und schwenkt die Bohnen eine Weile damit, worauf man sie anrichtet.

Bohnen, weiße, mit Möhren. Die Möhren werden in Fleischbrühe oder Wasser mit Butter oder Fett weichgekocht, ebenso die weißen Bohnen in Salzwasser, dann mischt man beide Gemüse zusammen, gießt fette Fleischbrühe von Hammelfleisch oder geräuchertem Schweinefleisch hinzu, verdickt dieselbe mit in Butter geröstetem Mehl und dämpft das Ganze noch eine Stunde langsam zusammen durch.

Bohnen, weiße, als Purée. Die Bohnen werden in Wasser mit Salz sehr weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen; dann schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter oder Rindsfett hellgelb, gießt etwas Fleischbrühe dazu und vermischt den Bohnenbrei damit, den man mit einem nußgroßen Stück Butter, einer Prise Salz und Pfeffer über dem Feuer verrührt und bei dem Aufgeben mit gerösteter Semmel bestreut.

Bohnen, weiße, als Salat. Nachdem die Bohnen weichgekocht sind, läßt man sie ablaufen, und vermischt sie noch möglichst heiß mit reichlichem feinen Oel, Salz, Pfeffer und Essig, deckt die Schüssel zu und schwenkt die Bohnen öfters, damit sie sich recht gut mit dem Essig und Oel durchdringen, dann ordnet man den Salat zierlich in eine Salatière und garniert ihn mit Sardellen oder Streifchen von ausgegrätetem Hering.

Bohnen-Suppe. 1/2 Liter weiße Bohnen quellt man am Abend zuvor in Wasser ein, welches man früh abgießt, worauf man die Bohnen mit Wasser und einem Stückchen Butter weichkocht und durch ein Sieb rührt. Inzwischen hat man nebenbei in einem Topf kleingeschnittenen Sellerie, Möhre, Petersilienwurzel, Porrée nebst einem Bündel Petersilie, Majoran und Thymian in Wasser gekocht, und mit diesem Wasser nebst etwas Fleischbrühe verrührt man die durchgeschlagenen Bohnen, verdickt die Suppe mit in Butter geröstetem Mehl und richtet sie, nachdem sie damit eine halbe Stunde gekocht hat, über gerösteten Semmelwürfeln an. — Eine andere Methode besteht darin, die Bohnen gleich mit einem Stück fettem, geräuchertem Schweinefleisch zusammen zuzusetzen; ist das Fleisch weich genug, so nimmt man es heraus, schlägt die Bohnen nicht durch, sondern fügt noch einige kleingeschnittene rohe Kartoffeln und etwas Wurzelwerk hinzu, kocht die Bohnen damit noch eine halbe Stunde lang, brennt die Suppe mit geröstetem Mehl ein und giebt sie auf.

Bohnen-Suppe, pommersche. Die Bohnen werden in Wasser weichgekocht, die eine Hälfte derselben durch ein Sieb gestrichen, die andere Hälfte ganz gelassen; man thut die ganzen wie die durchgerührten Bohnen in fette Fleischbrühe von gekochtem Gänseklein oder Hammelfleisch, fügt feingehackte Petersilie, Kerbel und Majoran hinzu und richtet die Suppe mit dem Gänseklein oder geschnittenem Fleisch an.

Bohnenkraut, Pfefferkraut, Kölle oder Saturei, franz. sarriette, engl. savoury, lat. Satureja hortensis, gehört zu den gewürzhaftesten unserer Küchenkräuter und wird fast ausschließlich als Zuthat zu den grünen Bohnen, zuweilen auch als Würze in die Wurst benutzt; es hat einen sehr ästigen, etwa 28 bis 30 Centimeter hohen Stengel,

kleine, sehr schmale und lanzettförmige, dunkelgrüne Blätter von starkem, angenehm würzigem Geruch, sehr kleine blaßblaue oder rötliche Blüten, ist im südlichen Europa heimisch und wird bei uns in den Gärten angebaut.

Bolle, s. v. w. Zwiebel, s. d.

Bombe, neapolitanische. Dies ist eine Art Gefrorenes, wozu man neun Eidotter, 200 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Citronen und $^1/_2$ Liter Wasser zusammen in ein Kasserol thut und über einem Kohlenfeuer so lange verrührt, bis es sich schwammartig auf dem Boden desselben ansetzt. Dann nimmt man das Kasserol vom Feuer, gießt die Masse durch ein Haarsieb in einen Napf und schlägt sie mit der Schneeruthe eine reichliche Viertelstunde lang, füllt sie dann in runde Formen und setzt dieselben zum Gefrieren in das Eis.

Bombe à la Parisienne. Gefrorenes von Erdbeeren mit Nuß-Crème.

Bombe à la vanille. Eine Vanillenschote wird in kleine Stücke zerschnitten und in $^3/_4$ Liter Wasser mit 250 Gramm Zucker eine halbe Stunde lang gekocht, worauf man diese Mischung noch eine Stunde lang warmstehen läßt; dann bringt man sie nochmals zum Kochen und verrührt sie mit fünfzehn in etwas kaltem Wasser zerquirlten Eidottern, schlägt sie über dem Feuer, bis sie dick und schaumig wird, seiht sie durch ein Sieb und schlägt sie bis zum völligen Erkalten. Hierauf mengt man den steif geschlagenen Schaum von $^1/_2$ Liter Rahm darunter, füllt das Ganze in eine runde, kuppelförmige Form und läßt sie in Eis vergraben 2—3 Stunden frieren; vor dem Stürzen umgiebt man die Form einige Minuten mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch.

Bombe von Weißkraut. Man schneidet zwei große Krautköpfe in Hälften, entfernt den Strunk, wirft das Kraut zehn Minuten in kochendes Wasser, kühlt es in kaltem Wasser ab und dämpft es in Fleischbrühe halb weich. Dann legt man eine halbrunde, kupferne oder zinnerne Form mit Speckscheiben aus, auf die man mehrere Schichten der halbweich gedämpften Krautblätter breitet, welche man mit einer Farce von gehacktem Kalbfleisch bestreicht. Darüber kommt abermals eine Lage Krautblätter und eine Schicht Farce, in die Höhlung in der Mitte füllt man dann ein Ragout von gebratenen Rebhühnern, die mit Rotwein gedämpft wurden, oder auch bloß gebratene und in Viertel zerlegte Rebhühner mit einem Teil ihrer Sauce, überdeckt dieselben mit Krautblättern, überstreicht die letzteren mit Kalbfleisch-Farce und setzt die Form in ein bain-marie, wo man die Bombe drei Viertelstunden langsam kochen läßt. Dann stürzt man sie auf eine Schüssel, nimmt die Speckscheiben ab und garniert das Ganze mit kleinen Bratwürstchen.

Bombeischen, Holsteinische. 375 Gramm schaumig gerührte Butter vermischt man nach und nach mit zehn Eidottern, 90 Gramm Zucker, 1 Löffel Rosenwasser, $^1/_2$ Kilogramm geriebenem Weißbrot, $^1/_2$ Kilogramm Mehl, etwas Zimt, gestoßener Muskatblüte, 1 Liter lauwarmer Milch und 60 Gramm darin aufgelöster Preßhefe; zuletzt fügt man 250 Gramm gereinigte Korinthen hinzu, läßt die Masse an einem warmen Ort aufgehen und bäckt die Bombeischen in einer irdenen Form mit Vertiefungen, die gut mit Butter ausgestrichen sind. Die auf beiden Seiten braun gebackenen Bombeischen bestreut man mit Zucker und Zimt, und giebt sie warm zu Tisch.

Bonbons bereitet man zwar selten selbst in einem Haushalt, sondern überläßt dies meist den Konditoren, jedoch wollen wir nicht versäumen, die Art und Weise anzugeben, wie man sich dieselben ohne große Mühe und sehr wohlschmeckend herstellen kann, da es vielleicht mancher Dame Vergnügen macht, eigenhändig die Bonbons zum Dessert für ihren Tisch anzufertigen und auch z. B. auf dem Lande nicht immer Gelegenheit vorhanden ist, dergleichen bei einem guten Konditor haben zu können. Man bedarf dazu vor allen Dingen einer Marmorplatte oder einer Kupferplatte zum Ausgießen des Zuckers und eines kleinen Kupfer-, Messing- oder Zinnkessels, in dem man den Zucker bis zum Bruch kochen lassen muß. Den geeigneten Zeitpunkt zum Ausgießen des Zuckers erprobt man, indem man den Stiel eines Holzlöffels erst in kaltes Wasser, dann in den Zucker und sofort wieder in kaltes Wasser eintaucht; ist der Zucker an dem Löffelstiel dann nicht mehr klebrig und zähe, sondern läßt er sich leicht zerbrechlich glatt von demselben ablösen, so hat der Zucker den richtigen Grad zur Anfertigung der verschiedenen Bonbons.

Bonbons, Chocoladen-. Man kocht $^1/_2$ Kilogramm Zucker bis zu dem eben angegebenen Grad und schüttet dann eine Obertasse voll Chocolade hinzu, die man zuvor aus 60 Gramm feiner Chocolade und einer Obertasse voll Wasser bereitet hat, verrührt dieselbe gut mit dem Zucker, gießt dann die Masse auf die mit Mandelöl eingeriebene Marmor- oder Kupferplatte aus, bestreicht ein Messer mit Mandelöl und schneidet mit demselben den noch warmen Zucker der Länge und der Quere nach in ziemlich gleichmäßige, 1—2 Centimeter lange viereckige Stücke. Ist der Zucker erkaltet, so bricht man ihn nach der Richtung dieser Streifen aus einander und wickelt die Bonbons einzeln in Papier.

Bonbons, Citronen-. Man reibt die Schale einer Citrone auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker ab, kocht denselben zum Bruch, vermischt ihn noch mit dem Saft der Citrone und verfährt dann nach obiger Angabe.

Bonbons, gefüllte. Man kocht $^1/_2$—1 Kilogramm Zucker zum Bruch, gießt die Hälfte desselben möglichst dünn auf die Marmor- oder Kupferplatte aus, bestreicht ihn mit Himbeer- oder Aprikosenmarmelade, gießt den anderen Zucker darüber und schneidet die Bonbons.

Bonbons, Himbeer-. Nachdem man $^1/_2$ Kilogramm Zucker zum Bruch gekocht, fügt man 3 bis 4 Eßlöffel voll Himbeersaft hinzu, läßt das Ganze

noch einigemal aufwallen, gießt dann den Zucker aus und schneidet ihn wie oben angegeben.

Bonbons, Kaffee-. Man kocht 16 Gramm feinen gebrannten Kaffee in einer Obertasse voll Wasser und seiht denselben durch ein Sieb zu $^1/_2$ Kilogramm zum Bruch gekochtem Zucker, den man damit verrührt, dann ausgießt und zerschneidet wie oben.

Bonbons, Kirsch-. Zu 250 Gramm bis $^1/_2$ Kilogramm zum Bruch gekochtem Zucker fügt man drei Eßlöffel voll Kirschsaft oder ebensoviel Kirsch-Liqueur und verfährt dann nach derselben Weise.

Bonbons, Malz-. Man stößt 125—150 Gramm Malz im Mörser und rührt es dann mit sehr heißem Wasser zu einem dicken Brei an, den man zugedeckt eine Stunde stehen läßt, worauf man zwei Obertassen voll kochendes Wasser hinzugießt, die Masse gut umrührt und wohl verdeckt abermals eine Stunde durchziehen läßt. Nun siedet man $^1/_2$ Kilogramm Zucker bis zum Bruch, vermischt denselben mit einer Obertasse voll von dem Malz-Aufguß und verfährt hierauf wie gewöhnlich.

Bonbons, Maraschino-. Auf 250 Gramm zum Bruch gekochten Zucker nimmt man einen reichlichen Eßlöffel voll echten Maraschino, auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker zwei Eßlöffel voll, und verfährt dann nach angegebener Weise. Auf dieselbe Art kann man Bonbons von den verschiedenartigsten Liqueuren bereiten, indem man z. B. anstatt des Maraschinos die gleiche Menge Anisette, Curaçao, Parfait d'Amour, Goldwasser u. s. w. verwendet.

Bonbons, Orangen-. Man reibt die Schale einer großen Apfelsine auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker ab, drückt den Saft hinzu und kocht den Zucker mit einer Obertasse voll Wasser auf die beschriebene Art.

Bonbons, Orangenblüten-. Auf $^1/_2$ Kilogramm zum Bruch gekochten Zucker nimmt man einen Eßlöffel voll Orangenblütenwasser.

Bonbons, Rosen-. Man feuchtet $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit einer Obertasse voll Wasser an, in der man etwas Cochenille- oder Alkermes-Tinktur aufgelöst hat, und fügt, sobald der Zucker bis zu dem erforderlichen Grade gekocht ist, einige Tropfen Rosen-Essenz oder einen Eßlöffel voll Rosenwasser hinzu.

Bonbons, Thee-. Zu $^1/_2$ Kilogramm zu Bruch gekochtem Zucker gießt man eine knappe Obertasse voll starken Thee, den man aus sehr gutem Pecco bereitet hat, nebst drei Eßlöffeln voll süßem fetten Rahm, läßt den Zucker mit diesen Zuthaten noch einigemal aufwallen, gießt ihn aus und schneidet ihn wie gewöhnlich.

Bonbons, Vanille-. Eine halbe Stange Vanille klopft man ein wenig, zerschneidet sie in kleine Stücke, thut sie in ein Töpfchen oder eine Obertasse und übergießt sie mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser, bindet das Gefäß zu und läßt die Flüssigkeit einige Stunden in heißer Asche oder in einem warmen Ofen ziehen. Dann gießt man dieses Wasser durch ein Sieb über $^1/_2$ Kilogramm Zucker, kocht denselben zum Bruch und fertigt Bonbons daraus nach der angegebenen Weise.

Bonbons, Zimt-. Ganz auf dieselbe Weise zerbricht man eine Stange feinsten Zimt in kleine Stücke, übergießt ihn mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser, läßt dies gut zugedeckt einige Stunden an einem warmen Orte ziehen und kocht dann $^1/_2$ Kilogramm Zucker damit.

Bonne femme, à la. Bezeichnung für eine Zubereitungsart von verschiedenen Fischen. Die Fischstücke werden mit gehackten feinen Kräutern und Champignons bestreut, mit Rahm übergossen, mit geriebenem Weißbrot besiebt und dann in Krebsbutter gebacken.

Bordeaux-Sauce. Man läßt 80 Gramm Butter in einem Kasserol hellbraun werden, schwitzt einen reichlichen Eßlöffel voll Mehl, zwei feingehackte Chalotten und einige Löffel voll würflig geschnittenen rohen Schinken darin eine Viertelstunde lang, gießt hierauf $^1/_2$ Liter kräftige braune Bouillon, die man vorher bis zum Kochen gebracht, hinzu und kocht dies langsam unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde lang weiter, dann gießt man zwei Weingläser voll Bordeauxwein daran, würzt die Sauce mit einer Prise Cayennepfeffer, etwas Salz, dem Saft einer halben Citrone und einem Löffel voll gehackter Petersilie, worauf man sie zu gedämpftem Rindfleisch, verschiedenen Fischen, gebratenem Fleisch und dergleichen Gerichten serviert.

Bordure-Formen sind runde Blechformen, welche fast 5 Centimeter hoch und 12 Centimeter breit sind und inwendig einen $8^1/_2$ Centimeter breiten leeren Raum haben, in dem die Ragouts und anderen Speisen angerichtet werden können, wenn die Bordure- oder Randformen gestürzt sind. Man bedient sich dieser Formen zur Herstellung verschiedener Arten von Schüsselrändern oder Einfassungen von Reis, Nudeln oder Kartoffeln, die darin gebacken werden und in deren Mitte dann die Fleischspeisen kommen, auch stellt man in den Bordureformen Schüsselränder von Aspic- oder Fleisch-Gelée her, in deren Mitte, wenn sie gestürzt sind, Fleisch-Salate, Mayonnaisen, kalte Fischgerichte und dergleichen angerichtet werden.

Boretsch, Borretsch oder Gurkenkraut, franz. bourrache, engl. borrage, lat. Borago officinalis, eine aus Südeuropa und Nordafrika stammende Pflanze, welche früher wegen ihres Salpetergehaltes als kühlendes, herzstärkendes Mittel unter die offizinellen Pflanzen zählte, jetzt aber nur noch als Zierpflanze und Küchenkraut bei uns angebaut wird. Die rauhen, eirunden, mit weißen Haaren besetzten Blätter und die an dem fast $^1/_2$ Meter hohen Blütenstengel befindlichen blauen, auch zuweilen rötlichen Blumen haben einen gurkenartigen Geschmack und werden im Frühjahr meist als Zuthat zu dem Gartensalat

benützt. Man bereitet jedoch auch bloß aus Boretschblättern und -blüten Salat und Gemüse, in England benützt man die Boretschblätter häufig als Würze zu Weinbowlen.

Boretsch als Gemüse. Die Blätter werden in Streifen geschnitten, nachdem sie einmal in kochendem Wasser gebrüht worden, dann kocht man sie in Fleischbrühe weich und dünstet sie mit etwas Butter, Zucker, Salz und gerösteter Semmel kurz ein und garniert sie beim Anrichten mit in Butter gerösteten Semmel-Croutons.

Boretsch als Salat. Die jungen, zarten Blätter eignen sich besonders im Frühjahr gut zu Salat; man schneidet sie nach Art der Nudeln, vermischt sie mit Salz, Oel und Essig; noch besser schmeckt dieser Salat, wenn man die geschnittenen Boretschblätter mit zwei bis drei hartgekochten, geschälten und gröblich gehackten Eiern vermengt und dann erst mit Salz, Oel und Essig anmacht.

Boronia, spanische. Dieses beliebte spanische Gericht bereitet man, indem man Olivenöl mit kleingeschnittenem Knoblauch zum Sieden bringt, dann den Knoblauch herausnimmt und mehrere Früchte der Eierpflanze (Aubergine), Kürbis und Tomaten, alles in Würfel geschnitten, in dem Oel dämpft, mit Salz, gestoßenem Piment und etwas Safran würzt und heißes Wasser hinzugießt; zuletzt thut man noch geriebenes Weißbrot und Kümmel daran, so daß das Ganze einen Brei bildet, der noch eine Weile langsam mit dem Brot durchkochen muß, bevor man ihn aufgiebt.

Botarga. Eine Art Caviar vom Rogen der Meeräsche und des Zanders, in der Levante sehr beliebt.

Bouchées, s. Appetitsbissen.

Boudin, s. v. w. Wurst, s. d.

Bouding, s. v. w. Pudding.

Boudins von Kaninchen, s. Kaninchenwürste.

Bouillabesse oder **Bouillabaisse.** Die provençalische Nationalfischsuppe, welche meist in einem Kessel über sehr raschem Feuer gekocht wird und in einer halben Stunde fertig ist. Man nimmt von Fischen was man eben hat, Weißling, Seezunge, auch Karpfen und kleine Fische jeder Art, im Ganzen 2—3 Kilogramm, auch verwendet man Muscheln mit dazu, schlachtet, schuppt und wäscht die Fische, schneidet sie in ziemlich kleine Stücke, thut sie in den Kessel, bindet in ein Leinwandläppchen einige gehackte Zwiebeln, zwei Tomaten, zwei Lorbeerblätter, zwei Citronenscheiben, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Stück Orangenschale und ein Bündel Petersilie, fügt dies zu dem Fisch, übergießt ihn mit $^1/_2$ Liter Weißwein, einigen Litern Wasser und $^1/_4$ Liter Olivenöl, läßt alles eine halbe Stunde tüchtig kochen, nimmt dann das Gewürzpäckchen heraus und giebt die Suppe über gerösteten Weißbrotschnitten auf.

Bouillie, s. v. w. Brei, z. B. Bouillie de polenta = Maismehlbrei, Bouillie d'avoine = Hafermehlbrei.

Bouillon oder Fleischbrühe. Um eine gute, kräftige Bouillon zu erhalten, nehme man ein Stück frisches, derbes, mageres Ochsenfleisch, am besten vom Schwanzstück oder aus der Keule, mindestens aber zu einer Suppe für mehrere Personen 1—2 Kilogramm, einige Markknochen, die man zerhackt, sowie einige Kalbsknochen, wasche dieselben nebst dem Fleisch rasch, ohne letzteres lange im Wasser liegen zu lassen, und setze es in einem großen Topf zu, indem man auf jedes halbe Kilogramm Fleisch 2 Liter Wasser rechnet. Vorzüglich schmackhaft wird die Bouillon, wenn man einige alte Tauben, ein altes Huhn oder einen alten Hahn mit dem Rindfleisch kocht — junges Geflügel giebt der Brühe nur einen faden Geschmack. Wenn das Fleisch zu sieden beginnt, setzt sich auf der Oberfläche des Wassers der im Fleische enthaltene Eiweißstoff als Schaum an, den man mit einem Schaumlöffel vorsichtig abnehmen muß; erst wenn aller Schaum rein abgeschöpft ist, salze man die Brühe und füge kleingeschnittenen Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Kohlrabi und eine Porréezwiebel hinzu. — Manche lieben auch, einen halben Kopf Welschkraut oder eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblätter und Gewürzkörner daran zu thun, doch ist dies Geschmackssache und nicht Jedes liebt eine so scharf gewürzte Brühe, die der Gesundheit auch nicht immer zuträglich ist. In feinen Küchen begnügt man sich mit der Zuthat von Wurzelwerk und man schöpft, wenn das Fleisch 3—4 Stunden gekocht hat, das Fett von der Brühe ab, gießt dieselbe durch und benützt sie zur Suppe. Wir müssen noch bemerken, daß man niemals übelriechend gewordenes Fleisch zur Bereitung von Bouillon verwenden darf, weil dieselbe geradezu ungenießbar sein würde. In kleineren Haushaltungen erzielt man eine bedeutende Ersparnis durch Hinzufügen von Fleischextrakt bei der Bereitung von Bouillon (s. Fleischextrakt).

Bouillon, Aufbewahrung derselben. Nachdem das Fett abgeschöpft, die Brühe durchgeseiht und vollständig erkaltet ist, stelle man sie in einem irdenen, glasierten Topf an einen kühlen, trockenen Ort, decke sie jedoch keinesfalls zu. Im Winter hält sie sich so acht Tage lang gut und wohlschmeckend, im Sommer aber muß sie jeden Tag von Neuem aufgekocht und in ein reines Gefäß gegossen werden.

Bouillon blanc. Brühe von Kalbfleisch und Geflügelklein, wie man sie zur Bereitung der hellen Saucen braucht.

Bouillon, braune. Wünscht man der Bouillon eine braune Farbe zu geben, so behält man einen Teil des Fleisches zurück, setzt das andere mit Wasser zu, schäumt es ab, salzt es und macht inzwischen in einem Kasserol etwa 100 Gramm Butter hellbraun, schneidet das zurückbehaltene rohe Rindfleisch nebst etwas magerem rohen Schinken in Würfel und läßt es eine Weile in Butter schwitzen, dann fügt man kleingeschnittenes Wurzelwerk nebst zwei Chalotten hinzu, läßt dies

mit dem Fleisch braun ansetzen, wendet es zuweilen um und füllt von der Fleischbrühe hinzu, mit der man alles auf dem Boden des Kasserols Angesetzte loskocht, worauf man den ganzen Inhalt des Kasserols zu der Brühe thut und einige Stunden damit durchsiedet. Hat man Reste von gebratenem Geflügel, z. B. Hühnern, Tauben oder Rebhühnern, so kann man die Gerippe derselben stampfen und mit zu der Fleischbrühe geben, was deren Geschmack noch verbessert. Zuletzt seiht man die Brühe durch und giebt sie mit Klößchen, Sago, Nudeln und dergleichen auf. Hat man getrocknete Steinpilze, so kann man einige davon zu der Brühe thun, was ihr eine schöne braune Farbe verleiht, auch bewirkt schon eine Zuthat von einer Messerspitze voll Liebig'schem Fleischextrakt zu heller Bouillon eine bedeutend dunklere Färbung und einen kräftigen Geschmack.

Bouillon, für die Brust heilsame, oder **Bouillon pectoral.** Man rupft ein fleischiges altes Huhn, nimmt es aus, sengt es, wäscht es und zerlegt es in Viertel, thut dieselben in ein irdenes Kasserol, gießt 3—4 Liter kaltes Wasser darüber, fügt eine ganz kleine Prise Salz, ein Stückchen Eibischwurzel und eine Obertasse voll Perlgraupen hinzu, läßt alles unter öfterem Abschäumen langsam drei Stunden lang kochen und seiht die Brühe durch ein gebrühtes Tuch.

Bouillon, Färben derselben. Wünscht man heller Bouillon eine dunklere Farbe zu geben, ohne erst alle oben angegebenen Vorbereitungen hierzu zu machen, so bedient man sich häufig entweder braungerösteter Möhren oder einer mit der Schale gerösteten Zwiebel, was jedoch beides einen eigentümlich scharfen Geschmack giebt; man thut daher jedenfalls am besten, hierzu lieber die sogenannte Zucker-Couleur zu nehmen, die man sich leicht herstellt, indem man 250 Gramm gestoßenen Zucker unter fortwährendem Umrühren mit einem hölzernen Löffel in einer kleinen Pfanne schmelzt und eine Stunde schwach kochen läßt; sobald er eine dunkelbraune Farbe zeigt, nimmt man ihn vom Feuer, gießt 2 Liter kaltes Wasser daran, setzt dies dann wieder in den Ofen und läßt das Wasser so lange kochen, bis sich der Zucker völlig darin aufgelöst hat, was etwa eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Hierauf füllt man das Wasser nach dem Auskühlen in Flaschen und hebt es zum Gebrauch auf; will man die Bouillon damit färben, so gießt man zu der in einer Terrine aufgegebenen Suppe einige Eßlöffel voll von der Flüssigkeit. Wir haben bereits erwähnt, daß Liebig'scher Fleischextrakt jedenfalls das vorzüglichste Färbemittel für helle oder schwache Bouillon ist.

Bouillon, Klären derselben. Sollte die Bouillon trübe sein, was namentlich der Fall ist, wenn man Kalbs- oder Hammelkopf mit kocht, so quirle man zwei bis drei Eiweiße in einem Topf zu Schnee, gieße einige Löffel voll heißer, entfetteter Bouillon dazu und schütte nach und nach unter fortwährendem Quirlen die sämtliche, zu klärende Brühe hinzu, die man eine Zeitlang langsam mit dem Eiweiß kochen läßt, worauf man sie durch ein Tuch in ein anderes Gefäß gießt.

Bouillon schnell zu bereiten. Liebig giebt hierzu folgende Vorschrift: Man nimmt $^1/_2$ Kilogramm mageres Rindfleisch und ein halbes altes Huhn oder in Ermangelung dessen 1 ganzes Kilogramm Rindfleisch, schneidet dasselbe in kleine Stücke, gießt $1^1/_2$ Liter kaltes Wasser hinzu, bringt es langsam zum Kochen, schäumt die Brühe ab, fügt einen halben Löffel Salz und nach Belieben etwas nudelartig feingeschnittenes Wurzelwerk hinzu, läßt dies 20 Minuten kochen und erhält so in weniger als einer Stunde eine starke und vortrefflich schmeckende Fleischbrühe. Das beste Hilfsmittel zur schnellen Bereitung von Bouillon ist natürlich ein guter Fleischextrakt, mag es nun der vor allem bekannte Liebig'sche, Kemmerich'scher, oder Cibils-Fleischextrakt sein, von dem man etwa 3 Gramm nebst ein wenig Salz in einer Tasse siedenden Wassers oder Wurzelbrühe einmal aufkochen läßt, wenn es sich um schnelle Beschaffung von Bouillon handelt. Noch feiner wird die Fleischbrühe, wenn man etwas Rindsmark in dem siedendem Wasser fünf Minuten auskocht, alsdann dieses Wasser durch ein Sieb auf das Fleischextrakt und das Salz gießt und die Brühe so lange umrührt, bis das Extrakt sich völlig aufgelöst hat.

Bouillon von Hammelfleisch wird meist nur mit Salz gekocht, Wurzelwerk thut man nicht daran, höchstens eine zerschnittene Sellerieknolle oder etwas Selleriekraut und Portulakblätter; man kocht das Fleisch $2^1/_2$—3 Stunden und benutzt die Brühe vorzugsweise zu Graupensuppen, zu denen sie sich vortrefflich eignet; für solche Kranke, die an Ruhr, Diarrhöe oder ähnlichen Unterleibsübeln leiden, ist die Bouillon von Hammelfleisch besonders empfehlenswert.

Bouillon von Hühnern und Tauben. Eine alte, fette Henne, die am Tage zuvor geschlachtet und ausgenommen wurde, wird gesengt, tüchtig ausgewaschen und mit 4 Liter Wasser und einem knappen Eßlöffel voll Salz zugesetzt, die Brühe wird abgeschäumt und muß langsam, aber ununterbrochen drei Stunden lang kochen. Wurzelwerk paßt nicht hierzu, weil es der Bouillon den feinen Geschmack benehmen würde, höchstens kann man eine Petersilienwurzel und einige Schwarzwurzeln (Scorzoneren) oder Spargel hinzuthun. Kranken giebt man die Hühnerbouillon gewöhnlich klar mit Eiereinlauf, irgend welchen Klößchen, Reis oder dergleichen Zuthaten, sonst legiert man dieselbe aber meist mit einigen Eidottern, kocht Blumenkohl dazu und würzt sie mit Krebsbutter oder gehackter Petersilie. Dasselbe gilt von der Taubenbouillon, zu der man am besten 2—3 alte Tauben nimmt und die namentlich für schwache Kranke vorzüglich wohlthuend ist.

Bouillon von Kalbfleisch. $1^1/_2$—2 Kilogramm derbes Kalbfleisch mit etwas Knochenbeilage werden rasch gewaschen, mit Salz und Wasser zugesetzt und beim Kochen fleißig ab-

geschäumt; man fügt dann nach Belieben etwas geschnittenes Wurzelwerk hinzu, welches der Bouillon einen kräftigeren Geschmack giebt, und benutzt die Brühe zu Reis-, Nudel-, Gries- und dergleichen Suppen. Die Kalbfleischbouillon gewinnt bedeutend, wenn man dieselbe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl legiert und sämig kochen läßt, auch eignet sie sich sehr gut dazu, Spargel oder Schwarzwurzeln darin zu kochen, welche der Suppe einen äußerst angenehmen Wohlgeschmack mitteilen.

Bouillon von Schnecken. Man empfiehlt diese häufig brustkranken Personen als linderndes, kräftigendes Mittel, jedoch gehört sie wohl nur zu den sogenannten Hausmitteln, von denen die Aerzte meist lächelnd sagen: „Hilft es nichts, so schadet es doch auch nichts", indessen wollen wir für alle Fälle die Zubereitungsmethode mitteilen. Als die einzig eßbaren Schnecken, welche auch zu allen Schneckengerichten benützt werden, die in Bayern und Oesterreich sehr beliebt sind, gelten die große Weinbergsschnecke, das Midasohr, die große Kreiselschnecke und der Goldmund, welche sämtlich erst vom Juli an genießbar sind, doch wird die Weinbergsschnecke am meisten verwendet. Die Schnecken werden abends in Wasser eingeweicht, dann früh mit einer Gabel aus ihrem Häuschen gezogen, mit Salz abgerieben und mit sehr heißem Wasser nochmals gewaschen. Hierauf kocht man 40—45 Stück Schnecken mit einem Kilogramm Kalbsknochen, etwas Salz und Wurzelwerk in $3^1/_2$ Liter Wasser drei Stunden lang und giebt die Bouillon den Kranken früh und abends zu trinken.

Bouillon-Suppen. Dieselben dürfen nie sehr scharf gesalzen oder gewürzt sein, müssen aber möglichst kräftig und wohlschmeckend bereitet werden, da sie als die Grundlage des Mittagessens gelten. Man rechnet, wenn die Suppe sehr kräftig sein soll, 250 Gramm Fleisch zur Suppe auf die Person, nimmt dann noch einen Kalbs- oder Rindsknochen dazu, verschiedenartiges Wurzelwerk und, wie schon erwähnt, zur Herstellung besonders schmackhafter Suppen ein altes Huhn oder einige alte Tauben. Die klaren Bouillon-Suppen mit Klößchen der verschiedensten Art, Eiergelée, Eiereinlauf, Blumenkohl, Spargel oder nudelartig feingeschnittenem Wurzelwerk, Croutons, Sago und dergleichen bedürfen einer viel stärkeren Fleischbrühe, als die sogenannten gebundenen Suppen mit Gräupchen, Reis, Nudeln, Gries, Mehl, welche mehr schleimig durch diesen Zusatz werden oder die man mit Eidottern abquirlt, um ihnen einen kräftigeren Geschmack und ein besseres Aussehen zu verleihen. Ueber die Zubereitungsweise der verschiedenen Suppen s. die betreffenden Artikel.

Bouillontafeln oder **Taschen-Bouillon.** Eine zu fester Masse eingedampfte Fleischbrühe, die zuerst im Jahre 1821 von den französischen Chemikern Proust und Parmentier hergestellt und in den Handel gebracht wurde. Zur Bereitung von Bouillontafeln, welche übrigens durch den Fleischextrakt, der gegenwärtig ein so bequemes und vortreffliches Mittel zur schnellen Herstellung einer guten Fleischbrühe bietet, ziemlich überflüssig geworden sind, bedarf man $2^1/_2$ Kilogramm Ochsen-Schwanzstück, ebensoviel Kalbsknochen, drei alte Hühner und vier gereinigte Kalbsfüße, die man mit 10—11 Liter Wasser ohne Salz oder andere Zuthaten zusetzt, gut abschäumt und sechs Stunden lang kochen läßt. Hierauf seiht man die Brühe durch ein ausgewaschenes Tuch, läßt sie über Nacht stehen, nimmt am folgenden Morgen das Fett rein ab, kocht die Bouillon dick ein, gießt sie in Blechpfannen aus und läßt sie fest werden, stürzt sie dann aus und trocknet sie noch einige Zeit an der Luft, wonach man sie aufbewahrt und bei dem Gebrauch auf eine Tasse Bouillon ein nußgroßes Stück davon nimmt, in einer Tasse kochendem Wasser auflöst und mit etwas Salz würzt.

Bouillon von Wildpret. Hierzu verwendet man größtenteils Bratenreste von Hirsch, Reh, Hasen oder Krammetsvögeln, Rebhühnern, Fasanen, von denen man das Fleisch ablöst und im Mörser stampft oder später nudelartig geschnitten in die Suppe thut, während man die Knochen oder Gerippe zerhackt und stößt, mit Wasser oder schwacher Fleischbrühe, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern nebst einem Sträußchen Basilicum und einigen Wachholderbeeren drei Stunden lang kochen läßt, die Brühe durch ein Haarsieb passiert und mit etwas in Butter geröstetem Mehl nebst einigen Löffeln von der übrigen Braten-Sauce vermischt, mit einem halben Glas Madeira würzt und über dem kleingeschnittenen Fleisch oder Klößchen von diesem Fleisch aufgiebt. Man kann natürlich auch das Wild oder Wildgeflügel frisch verwenden, in Stücke zerhacken und in etwas Butter anbraten, worauf man damit nach eben beschriebener Weise verfährt, doch würde dies nicht sehr ökonomisch sein, da man selten so großen Ueberfluß an Wild besitzt.

Bouletten von Fleisch. Man kann hierzu alle Arten gekochtes oder gebratenes Fleisch verwenden, thut jedoch gut, auch etwas rohes, gehacktes Fleisch dazu zu nehmen, wodurch die Bouletten viel saftiger und schmackhafter werden. Das Fleisch wird gewiegt, das Sehnige und Fette daraus entfernt und mit etwas feingehackter Zwiebel vermischt, die in Butter zuvor weichgeschwitzt worden. Zwei Milchbrote oder Semmeln weicht man in Wasser, drückt sie dann gut aus, rührt sie mit etwas Butter über dem Feuer zu einem steifen Teige ab und vermengt sie mit dem Fleisch und zwei bis drei Eiern, Salz und ganz wenig gestoßenem und durchgesiebtem Basilicum, Majoran und Thymian oder statt dessen etwas Sardellenbutter oder gehackter Citronenschale. Aus dieser Masse formt man runde Kugeln, drückt sie etwas breit, wendet sie in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt oder brät sie in geklärter Butter hellbraun.

Bouquet garni. Ein kleines Bündel Petersilienblätter, Thymian, zuweilen ist auch ein Zweig Basilicum dabei nebst einem oder zwei Lorbeerblättern, welches sorgfältig mit einem Faden zusammengebunden und in die Bouillon, zu Ragouts

oder Dämpfgerichten gethan wird, um denselben einen gewürzhafteren Geschmack zu verleihen.

Bourguignonne, à la, nennt man eine aus kleinen glasierten Zwiebeln bestehende Garnierung für Ragouts und gedämpftes Fleisch.

Bourride. Eine ganz ähnliche Fischsuppe wie das Bouillabesse, nur mit dem Unterschiede, daß man vorher Ailloli (s. d.) oder Knoblauchbutter bereitet, auf jede Person einen Eßlöffel voll rechnet, dieselbe in einer Pfanne auf rasches Feuer setzt, so viel Eidotter hineinschlägt, als Personen zu Tisch sind, und mit einem Löffel fortwährend darin herumrührt, bis eine dickliche Crème entstanden ist, die man über die mit Fischbrühe begossenen Brotschnitten in der Terrine schüttet, während man die Fischstücke auf einer Schüssel besonders nebenbei serviert.

Boursières, s. v. w. Taschenkrebse.

Bovesen, s. Pavesen.

Bowle. Eine Art kalter Punsch aus Rot= oder Weißwein mit Zusatz von Rum, Arak oder Maraschino und Früchten oder Fruchtsäften nebst Champagner, welcher seinen Namen von der Bowle oder Terrine herleitet, in der er aufgetragen wird, und aus dem Englischen stammt, wie der Gebrauch des Punschtrinkens überhaupt aus England zu uns gekommen ist. Bowlen giebt man meist bei Abendgesellschaften nach dem Essen an Stelle des Champagners, auch bei größeren Theegesellschaften, falls man nicht einen warmen Punsch vorzieht; ebenso kann man bei großen Kaffees zur Torte Bowle herumreichen. Ist die Bowle für Herren bestimmt, so hüte man sich, dieselbe zu stark zu versüßen, während die meisten Damen etwas mehr Süßigkeit lieben; nimmt man zu der Bereitung der Bowle Fruchtsäfte oder eingemachte Früchte, so bedarf es weit weniger Zucker, als bei frischer Ananas, Pfirsichen, Erdbeeren und dergleichen. Bei Damengesellschaften pflegt man die Bowle in starken, zierlich geschliffenen Gläsern aufzutragen, während bei gemischter Gesellschaft oder bloßen Herrengesellschaften die große, elegante Terrine selbst auf den Tisch kommt, um die Gläser immer rasch wieder füllen zu können.

Bowle, Ananas=. Man schält und zerschneidet eine frische Ananas in Scheiben und läßt dieselben mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker überstreut und einer Flasche Rheinwein begossen 5—6 Stunden in einer zugedeckten Terrine ziehen, oder man schüttet eine Büchse eingemachte Ananas in die Terrine, gießt zwei Flaschen Rheinwein darüber und stellt sie 2—3 Stunden auf Eis, bevor man den übrigen Wein und eine Flasche Champagner hinzugießt und die Bowle aufträgt. Auf zwei Flaschen Wein nimmt man bloß eine halbe Flasche Champagner, auch bedarf man zu der Bereitung der Bowle gar keiner Ananasscheiben, wenn man statt dessen $^1/_2$ Liter Ananas=Sirup nimmt. In England thut man meist Selterswasser anstatt des Champagners zu den Bowlen und zur Bereitung einer Ananas=Bowle schneidet man auf zwei Flaschen Wein eine halbe Ananas in dünne Scheiben, zuckert dieselben stark ein, gießt die zwei Flaschen Rhein= oder Moselwein darüber, legt einen Zweig Eisenkraut mit hinein und fügt ein Weinglas voll Maraschino hinzu, stellt dies zwei Stunden auf Eis und gießt vor dem Auftragen eine halbe Flasche Selterswasser daran.

Bowle, Aepfel=. Man wählt hierzu eine besonders feine, saftige und aromatische Apfel=Sorte, am besten recht reife und mürbe gelagerte Gravensteiner Aepfel, oder auch weiße Calvilles, gut abgelagerte Goldreinetten u. dergl., schält dieselben, befreit sie vom Kernhaus und zerschneidet sie in dünne Scheiben. Diese Scheiben legt man in eine Terrine, bestreut und vermischt sie mit reichlichem feingestoßenen Zucker und läßt sie fest zugedeckt etwa 24 Stunden lang an einem kühlen Ort stehen. Nun gießt man ein Weinglas voll vom feinsten Rum darüber und wenn derselbe mehrere Stunden über den Aepfeln gezogen, setzt man die nötige Menge leichten Rhein=, Pfälzer= oder Moselwein hinzu, läßt die Bowle mehrere Stunden kalt stehen, seiht sie durch, damit die Aepfel zurückbleiben, und serviert sie mit oder ohne Zuthat von $^1/_2$—1 Flasche Champagner. Zu einer solchen äußerst wohlschmeckenden Bowle bedarf man auf 3—4 Flaschen Wein zwölf mittelgroße Aepfel.

Bowle, Apfelsinen=. Von zwei Apfelsinen reibt man die Schale leicht auf Zucker ab, schabt denselben in eine Terrine, schält 5—6 Apfelsinen sehr sauber, zerteilt dieselben in einzelne Stückchen, aus denen man die Kerne entfernt und die man etwas einschneidet, um den Saft ausfließen zu lassen, bestreut sie dicht mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem oder in Stücke zerschlagenem Zucker, gießt drei bis vier Flaschen Wein darauf, stellt die Bowle auf Eis und fügt vor dem Auftragen eine Flasche Champagner oder Selterswasser hinzu. Auf zwei Flaschen Wein nimmt man drei Apfelsinen.

Bowle, Apfelwein=, s. Apfelwein=Bowle.

Bowle, Bier=, englische. Die fein abgeschälte Schale einer Citrone, eine dünne Scheibe geröstetes Brot, etwas geriebene Muskatnuß und gestoßener Ingwer werden mit einem großen Weinglas Cognac angefeuchtet, ein Zweig Boretsch und Pimpinelle und einige Apfelscheiben hineingelegt, das Ganze mit zwei Liter Porter oder Ale übergossen, mit etlichen Löffeln voll braunem Farinzucker versüßt, eine Stunde kalt gestellt und zu Käse und Butterbrot gereicht.

Bowle, Champagner=. $^1/_2$ Kilogramm in Stücke zerschlagener Zucker wird mit zwei Flaschen Moselwein, einer Flasche Burgunder und zwei Flaschen Champagner übergossen, die Bowle fest zugedeckt und auf Eis gestellt. — Englische Champagnerbowle bereitet man, indem man zwei Apfelsinen in Stücke zerschneidet und stark mit Zucker bestreut, einige Blätter Citronenmelisse und Boretsch dazu legt, zwei Flaschen Champagner und eine halbe Flasche Selterswasser darüber gießt und dies eine Stunde auf Eis stellt.

Bowle, Erdbeer=. Will man dieselbe besonders fein zubereiten, so sucht man aus zwei Liter schöner, frischer Walderdbeeren etwa $^1/_2$ Liter der besten

heraus, schüttet sie in die Terrine und bestreut sie mit Zucker. Die übrigen Erdbeeren übergießt man mit $^1/_2$ Liter heißem Zucker-Sirup, läßt ihn zwei Stunden mit den Erdbeeren ziehen und seiht ihn hierauf durch ein Tuch in die Terrine, schüttet drei bis vier Flaschen Moselwein darüber, stellt die Bowle auf Eis und fügt vor dem Auftragen eine Flasche Champagner hinzu. Will man sie einfacher herstellen, so schüttet man 1 Liter gut gelesene Erdbeeren in die Terrine, bestreut sie sehr dick mit Zucker, läßt sie so mehrere Stunden stehen und gießt dann drei bis vier Flaschen Mosel- oder Pfälzerwein darauf, der auf Eis gelegen hat, worauf man $^1/_2$ Flasche Champagner oder eine halbe Flasche Selterswasser hinzufügt.

Bowle, Gin-, englische. Die Schale einer Citrone wird sehr dünn abgeschält und nebst dem Saft derselben in eine Terrine gethan, dann fügt man drei gehäufte Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und 1 Liter frisches Wasser hinzu und läßt dies eine Stunde stehen, worauf man $^1/_2$ Liter Gin (Wachholderbranntwein), ein Weinglas voll Maraschino, drei Eßlöffel voll gestoßenes Eis und eine Flasche Selterswasser hineinthut und serviert.

Bowle, Gurken-. Man gießt 2—3 Flaschen guten Rotwein in eine Porzellanterrine, stellt dieselbe kalt und hängt eine frischgepflückte, abgeschälte Gurke hinein, so lange, bis dieselbe ganz von dem Wein durchzogen ist. Dann preßt man sie aus, seiht den Saft durch ein Sieb zu dem Wein und fügt auf jede Flasche Wein ein Liqueurgläschen voll Maraschino hinzu. Zucker wird nicht dazu verwendet.

Bowle, Himbeer-. Man bereitet dieselbe ganz wie Erdbeer-Bowle, doch kann man anstatt der frischen Himbeeren auch $^1/_2$ Liter Himbeersaft nehmen.

Bowle, Lindenblüten-. Frisch vom Baum gepflückte, voll aufgeblühte Lindenblüten, die man sorgsam nachgesehen, ob sich keine Insekten daran befinden, legt man in eine Terrine, übergießt sie mit einer oder zwei Flaschen Wein, deckt die Terrine fest zu und läßt den Wein 6—8 Stunden ziehen, dann seiht man ihn durch, fügt noch so viel Wein hinzu, als man bedarf, zuckert denselben nach Belieben und gießt zuletzt eine halbe Flasche Schaumwein oder Selterswasser hinzu.

Bowle, Mai-, s. auch Maitrank. Ein Büschel frischen Waldmeister ohne Blüten übergießt man in einer Terrine mit zwei Flaschen Moselwein oder leichtem Rheinwein, deckt die Terrine zu, stellt sie an einen möglichst kühlen Ort, nimmt nach Verlauf einer halben Stunde den Waldmeister heraus, versüßt die Bowle mit gestoßenem Zucker nach Belieben, rührt sie gut um und serviert sie sofort.

Bowle, Melonen-. Eine kleine Netzmelone wird geschält, von Mark und Kernen befreit, ganz oder zum Teil in dünne Scheiben geschnitten, mit 300 Gramm Zucker bestreut, mit einem kleinen Gläschen Rum übergossen und in einer zugedeckten Terrine eine Stunde stehen gelassen. Dann gießt man 3—4 Flaschen Rot- oder Weißwein darüber und stellt die Bowle eine zeitlang auf Eis.

Bowle, Pfirsich-. Man schält die Haut von schönen, reifen Pfirsichen, etwa 6—8 Stück, möglichst dünn ab, schneidet sie in Viertel, nimmt den Kern heraus, legt sie in eine Terrine, lagenweise dick mit gestoßenem Zucker bestreut, deckt die Terrine fest zu, läßt sie 4—6 Stunden stehen, dann gießt man zwei Flaschen Rhein- oder Moselwein darauf, stellt die Bowle auf Eis und fügt zuletzt noch eine Flasche leichten Schaumwein oder Champagner hinzu.

Bowle, Pomeranzen-, s. d. Artikel Bischof und Kardinal.

Bowle, Porter-, englische, s. Porter-Bowle.

Bowle, Reseda-. An einem trockenen, sonnigen Tage pflückt man ein Körbchen voll ganz aufgeblühter Reseda, befreit dieselbe von allen grünen Blättchen, schneidet die Stiele bis zur Blüte ab und sieht genau nach, ob sich nicht kleine Raupen oder sonstige Insekten daran befinden, dann legt man die Blumen in eine Terrine, übergießt sie mit $^1/_4$ Liter feinem Arak oder Cognac und einer halben Flasche Wein, deckt die Terrine fest zu und läßt sie sechs Stunden ruhig stehen, worauf man die Flüssigkeit durchseiht, mit drei Flaschen Weißwein vermischt, mit dem nötigen Zucker versüßt, auf Eis stellt und mit Hinzufügung von Schaumwein oder Selterswasser aufträgt.

Bowle, Rosen-. Die köstlich duftende Theerose „Marschall Niel" eignet sich sehr gut zur Bereitung einer feinen Bowle. Auf zwei Flaschen Rheinwein rechnet man drei bis vier frischgepflückte, voll erblühte Rosen, die man vom Stiel abgeschnitten in eine Terrine legt, mit einem Gläschen feinem Cognac und $^1/_2$ Flasche Wein übergießt und fest zugedeckt eine gute Viertelstunde darin ziehen läßt. Hierauf nimmt man die Rosen heraus, gießt den nötigen Wein zu, versüßt die Bowle, stellt sie auf Eis und serviert sie mit Hinzufügung von Champagner.

Bowle, Rotwein-. Man legt $^1/_2$ Kilogramm zerschlagenen Zucker in eine Terrine, preßt den Saft von zwei Citronen und zwei Apfelsinen darauf, gießt soviel Wasser hinzu, daß der Zucker zerschmelzen kann, verrührt ihn gut und schüttet hierauf unter beständigem Umrühren 2—3 Flaschen guten Bordeaux oder Burgunder und $^1/_4$ Liter feinsten Rum nebst einer Flasche Schaumwein hinzu und stellt das Getränk auf Eis.

Bowle, Rotwein-, englische. Eine Apfelsine wird geschält und in Scheiben zerschnitten, ebenso schneidet man eine halbe frische Gurke in dicke Scheiben, fügt einige Blätter von Boretsch und Melisse, einige Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, ein Weinglas voll Cognac, zwei Flaschen Rotwein und eine Flasche Selterswasser hinzu, rührt alles gut um, stellt es zwei Stunden auf Eis und seiht hierauf das Getränk vor dem Auftragen durch.

Bowle, Sellerie-, amerikanische. Drei bis vier kleine, frische Sellerieknollen werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einer Terrine dick mit Zucker bestreut und mit einer Obertasse Rum oder Arak übergossen, fest zugedeckt und 10—12 Stunden so stehen gelassen, worauf man den Rum durchseiht,

vier Flaschen Weißwein und eine Flasche Champagner hinzugießt, die Bowle 1—2 Stunden auf Eis stellt, durchseiht und aufträgt; damit sie sehr frisch bleibe, wirft man einige Eßlöffel voll gestoßenes Eis hinein.

Bowle, Sherry=. Die dünn abgeschälte Schale von zwei Citronen weicht man vier Stunden lang in $^1/_4$ Liter kochendem Wasser ein, gießt dann dieses Wasser in die Terrine, fügt den Saft von zwei Citronen, $^1/_2$ Liter Sherry, $^1/_4$ Liter Rum, $^1/_2$ Kilogramm zerschlagenen Zucker, $1^1/_2$ Liter kaltes Wasser und $^1/_2$ Liter kochende Milch hinzu, vermischt alles gut mit einander, filtriert es durch ein Tuch und stellt es 3—4 Stunden lang auf Eis.

Bowle, Veilchen=. Man pflückt an einem sonnigen, trockenen Tage, kurz vor Mittag, wenn der Thau von der Sonne aufgesogen ist, einen großen Strauß recht duftender Veilchen, schneidet mit einer feinen scharfen Schere die Stiele und die grünen Kelchblättchen ab und übergießt die in eine Terrine gelegten Blüten mit einer Obertasse sehr feinem Cognac und einer halben Flasche Wein und läßt die Flüssigkeiten 6—8 Stunden ziehen. Inzwischen löst man soviel klaren Zucker, als man zu bedürfen glaubt, also etwa 180—200 Gramm, in etwas Weißwein auf, vermischt denselben mit zwei Flaschen Weißwein und dem durchgeseihten Veilchenextrakt und stellt die Bowle auf Eis.

Bowle, Weinblüten=. Eine Handvoll völlig erblühte Weinblüten schneidet man bei sonnigem Wetter ab, legt sie in eine Terrine, übergießt sie mit einer Flasche leichtem Weißwein, läßt denselben wohl zugedeckt 6—8 Stunden ziehen, seiht ihn durch, fügt noch 1—2 Flaschen Wein und den nötigen Zucker, sowie eine halbe Flasche Champagner hinzu und serviert dann diese aromatische Bowle, nachdem sie wohl auf Eis abgekühlt ist.

Brachse, s. Brasse.

Brachvogel oder Brachschnepfe, lat. **Numenius arcuata.** Gehört zur Familie der Schnepfenvögel, wird 70—75 Centimeter lang, ist am Kopf lehmgelb mit braunen Flecken und am ganzen übrigen Körper braun mit rostgelben Federrändern, nur die Weichen und der Schwanz sind weiß und mit dunklen Strichen gezeichnet; lebt in der Brutzeit im nördlichen Europa in Heiden und trockenen Mooren oder am Seestrand in Dünenthälern, überwintert jedoch im fernen Süden. Gehört zur niederen Jagd, ist aber sehr scheu und schwer zu schießen. Die Zubereitungsart ist ganz wie bei den Schnepfen.

Brägen, s. v. w. Gehirn.

Brändel=Punsch. Man stellt einen großen, neuen, mit Wasser ausgekochten, glasierten Topf in der Küche auf den Herd, legt zwei flache Eisenstäbe oder starke Blechlöffel darüber, auf die man 1 Kilogramm Zucker legt, das man mit einer Flasche Rum begießt und dann mit einem Fidibus vorsichtig anzündet, so daß der schmelzende Zucker in den Topf läuft. Sobald der sämtliche Zucker geschmolzen und der Rum ausgebrannt ist, gießt man zwei bis drei Flaschen Rot= oder Weißwein und 1 Liter nicht zu starken, schwarzen Thee daran, ebenso drückt man den Saft einer Citrone und einer Apfelsine in das Getränk, welches man zugedeckt drei Stunden in einer warmen, aber nicht zu heißen Ofenröhre stehen läßt, bevor man es serviert.

Brätling, lat. **Agaricus lactifluus.** Ein eßbarer Blätterschwamm mit milchartigem Saft, der auf Anhöhen und in Laubhölzern vom Juli an zu finden ist und zu den wohlschmeckendsten Pilzen gehört; es giebt drei Arten davon, den rotbraunen, mit vertieftem, dunkelrotbraunem Hut und weizengelben Innenblättern; den Gold=Brätling mit dunkelrotgelbem Hut, zuweilen mit bräunlichen Flecken gesprenkelt und von süßlichem, etwas brennendem Geschmack; den weißen oder Silber=Brätling mit blaßgelbem Hut, welcher die anderen Sorten an Zartheit und Wohlgeschmack bei weitem übertrifft. Man bereitet sie auf verschiedene Weise; meistens werden sie in Butter mit Salz und Pfeffer gedünstet, worauf man etwas Fleischbrühe und gehackte Petersilie daran thut. Eine andere Methode besteht darin, die Stiele auszubrechen, die geschälten und ausgeputzten, in Stücke zerschnittenen Kappen mit Butter und etwas Salz weich zu dünsten, die Stiele mit Petersilie ganz fein zu hacken, in Butter zu schwitzen und mit Rahm und Salz zu einer Sauce zu verkochen, die man über die Pilze gießt.

Bräunen. Das Bräunen eines Bratens geschieht zuletzt, sobald er weich genug ist, und man muß sich dabei meist nach der Art des Bratofens richten. Hat derselbe sehr starke Oberhitze, so bräunt der Braten schon, bevor er richtig gar ist, und man muß ihn daher eine Zeitlang mit einem buttergetränkten Papier bedecken, um dies zu verhindern. Die meisten Oefen haben jedoch schlechte Oberhitze und man hilft sich dann dadurch, daß man den Braten auf eine Bratenleiter hochlegt, die Pfanne auf einen Dreifuß stellt und den Braten mit braungemachter Butter oder bei Wildbraten mit saurem Rahm begießt.

Braise. Etwas **à la braise** oder **à la daube** kochen heißt soviel, als daß man das Fleisch, Geflügel oder den Fisch in ein Kasserol legt, welches mit Speckschnitten und Scheiben von rohem Schinken, Kalb= oder Rindfleisch ausgelegt ist, die man mit geschnittenen Möhren, Zwiebeln, Sellerie, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken, Pfeffer= und Gewürzkörnern, sowie einem Bündelchen Petersilie, Thymian und Basilicum bedeckt hat. Nachdem man noch einige Schöpflöffel voll Fleischbrühe, vielleicht auch etwas Weißwein oder Essig hinzugegossen oder Citronensaft über das Fleisch geträufelt hat, bedeckt man das Kasserol mit einem festschließenden Deckel und läßt das Fleisch, den Fisch oder das Geflügel langsam darin weich dämpfen, wodurch sie außerordentlich saftig und schmackhaft werden. Man kann sich auch eine Braise in Vorrat bereiten, indem man feingeschnittenes Nierenfett, rohen Schinken, Wurzelwerk aller Art, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz nebst einem Kräuterbündel in einem Kasserol mit $1^1/_2$ Liter Fleischbrühe begießt und eine bis zwei Stunden langsam kochen läßt, worauf man die Brühe durchseiht und zum Braisieren verwendet, indem man

bei Hühnern und Kalbfleisch Citronensaft, bei Rindfleisch, Wildpret und Wildvögeln Rotwein, bei Fischen Weißwein hinzusetzt.

Braise, trockene, macht man zu den Spießbraten, indem man geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürze mit kleingeschnittenem rohen Schinken und Speck in 125 Gramm Butter langsam gelb röstet und dann kaltstellt. Das am Spieß zu bratende Wild oder Geflügel wird mit dieser Braise rund herum belegt und in ein dick mit Butter bestrichenes Papier eingebunden.

Braisière oder **daubière.** Ein oval geformtes Kasserol aus Kupfer oder Gußeisen mit zwei Henkeln, dessen Deckel mit einem zurückgebogenen Rand versehen ist, damit man glühende Holzkohlen obendarauf legen kann, weil das Fleisch viel schneller und besser dämpft, wenn es von oben und unten Feuer hat.

Braisieren nennt man das Dämpfen oder Dünsten in oben beschriebener Braise.

Brandade de morue. Dieses provençalische Nationalgericht wird aus Stockfischen bereitet, die man vierundzwanzig Stunden lang wässert, worauf man sie einige Minuten mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einem Salbeizweig, einem Stückchen Orangenschale und einer Prise Pfeffer kochen läßt, dann rasch vom Feuer nimmt und mit kaltem Wasser übergießt. Man entfernt nun die Haut und die Mittelgräte der Fische, zerstößt zwei Knoblauchzehen in einem Mörser und verrührt sie mit etwas Olivenöl, thut dies in eine Pfanne mit dem Fisch, setzt sie zum Feuer, gießt öfters frisches Olivenöl und wenig laues Wasser hinzu und rührt mit einem Holzlöffel das Ganze zu einem glatten Teig, zu dem man den Saft einer Citrone und zuletzt, wenn man den Brei vom Feuer nimmt, einige Löffel Rahm hinzufügt. Anstatt des Rahmes kann man auch einige in dünne Scheiben geschnittene, in Butter gedünstete Trüffeln darunter mischen, Viele setzen auch etliche gekochte und zerdrückte Kartoffeln zu, doch ist die Brandade feiner und wohlschmeckender, wenn man dieselben wegläßt und lieber die Kartoffeln als Beigericht giebt.

Brandnudeln, bayrische. ½ Liter Milch kocht man mit etwas kleingeschnittener Vanille eine Weile, seiht sie dann durch, stellt sie wieder zum Feuer, rührt, sobald sie abermals anfängt zu sieden, 100 Gramm Butter und feines, durchgesiebtes Mehl hinein, bis ein dünner Teig entsteht, den man so lange abrührt, bis er sich vom Kasserol ablöst. Nachdem derselbe erkaltet ist, vermischt man ihn mit acht Eidöttern, einer Prise Salz, 100 Gramm Zucker, einem Löffel voll Rahm und dem Schnee von vier Eiweißen, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett und sticht mit dem Löffel Häufchen in der Größe einer Walnuß ab, die man mit der Hand verrundet und in heißer Schmelzbutter hellbraun bäckt, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt, auf Löschpapier abtropfen läßt, auf eine Schüssel legt und mit Vanille- oder Citronenzucker bestreut zu Tisch giebt.

Brand-Pudding. Man läßt ein Liter Milch mit 125 Gramm Butter zum Kochen kommen und rührt nach und nach 250 Gramm feines Mehl hinzu, bis der Teig dick wird und sich vom Kasserol abzulösen beginnt; nachdem er völlig erkaltet ist, mengt man zehn Eidotter, den Saft von zwei Citronen, die feingewiegte Schale von einer Citrone, ein Weinglas voll Arak und 125 Gramm Zucker darunter, rührt die Masse drei Viertelstunden lang nach einer Seite hin, füllt sie in eine buttergestrichene Form und bäckt den Pudding bei mäßiger Hitze eine Stunde lang. Inzwischen bringt man ½ Liter Wasser mit 125 Gramm Zucker zum Sieden, vermischt es mit Arak, gießt es über den Pudding, zündet es an und serviert den Pudding brennend.

Brandteig zu kleinen Krapfen, Spritzkuchen, Strauben und dergl. ½ Liter Rahm, Milch, Wasser oder Wein, je nach Belieben, wird zum Kochen gebracht und mit 50 Gramm oder einem eigroßen Stück Butter und ½ Liter feinem Mehl verrührt, bis sich der Teig vom Kasserol ablöst. Nimmt man Rahm, so braucht man keine Butter hinzuzufügen, nimmt man Wasser oder Wein, so bedarf es auch einer Zuthat von 20—30 Gramm Zucker. Hierauf läßt man den Teig in einer Schüssel auskühlen, legt währenddem sieben Eier in laues Wasser, die man auf diese Art sanft erwärmt, schlägt sie auf und vermischt sie unter fortwährendem Umrühren mit der Masse, ebenso fügt man etwas Salz hinzu und formt dann entweder nußgroße Krapfen daraus, die man in Schmelzbutter bäckt, oder man füllt den Teig in eine vorher in das heiße Schmalz getauchte Spritze und spritzt ihn in die Butter, oder man läßt ihn durch den Straubentrichter hineinlaufen.

Brandteig-Brezeln. ½ Liter Wasser bringt man mit 120 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker und einer Prise Salz zum Sieden, fügt unter öfterem Umrühren drei gehäufte Kochlöffel voll Mehl hinzu und röstet diesen Teig eine halbe Stunde lang über einem schwachen Feuer, indem man ihn fleißig verrührt, um das Anbrennen zu verhüten. Hierauf schlägt man sieben Eidotter und zwei ganze Eier hinein, vermischt alles gut und stellt die Masse einige Stunden auf Eis oder in einen sehr kühlen Keller, verarbeitet sie darnach auf einem mit Mehl bestreuten Brett und formt kleine Brezeln daraus, die man mit zerquirltem Ei bestreicht und auf einem Blech bei gelinder Hitze gelblich backen läßt.

Brandteigkrapfen auf französische Art. Man läßt ½ Liter Milch mit 120 Gramm Butter, 35 Gramm Zucker und einer Prise Salz aufkochen, thut 260 Gramm feines Mehl hinein und rührt dies so lange über dem Feuer, bis sich der Teig vom Gefäß ablöst. Nachdem er hierauf ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit fünf Eidottern und drei ganzen Eiern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einem Eßlöffel voll zu Schaum geschlagenen Rahm, sticht mit dem Löffel nußgroße Kugeln davon aus, setzt dieselben auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut

sie mit Hagelzucker, bäckt sie bei mäßiger Hitze 20—25 Minuten lang, schneidet sie dann an der Seite auf und füllt sie mit einer beliebigen Obstmarmelade, worauf man sie noch warm serviert. Auch kann man etwas gestoßene Vanille zu dem Teig mischen und die Krapfen ohne Fülle warm auftragen.

Brandteig-Nocken. Ein Liter Rahm oder Milch wird mit 15 Gramm Butter zum Kochen erhitzt und mit 375 Gramm Mehl zu einem ziemlich festen Teig so lange verrührt, bis sich derselbe ablöst, worauf man zu der heißen Masse sechs Eidotter, 35 Gramm Zucker, eine Messerspitze voll Salz und den Schnee von drei Eiweißen mengt. Von diesem Teige sticht man mit einem Löffel kleine Nocken ab, die man in ein Kasserol mit kochendem Rahm einlegt und einige Minuten durchkochen läßt, wornach man sie herausnimmt, in eine warmstehende Schüssel thut und andere Nocken einlegt und kochen läßt. Sind alle fertig, so serviert man sie mit einer Vanillensauce.

Brandteig-Strauben. Man bereitet nach einer der oben gegebenen Anweisungen einen Brandteig, füllt die in heiße Schmelzbutter getauchte Straubenspritze damit, drückt den Stempel langsam hinein und fährt damit über dem Kasserol oder Kessel mit dem siedenden Schmalz langsam in der Runde herum, so daß die Straube eine schneckenförmige Gestalt erhält, worauf man das Kasserol einigemal rüttelt. Sobald die Straube unten braun gebacken ist, dreht man sie mit einem Löffel vorsichtig um und bestreut sie nach dem Herausnehmen mit Zucker, giebt sie als Mehlspeise warm zu Tisch oder kalt zum Thee oder Kaffee.

Brandy ist die englische Benennung für Cognac und überhaupt jeden Franzbranntwein.

Brandy-Buttersauce, englische. Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum und fügt unter fortwährendem Umrühren nach und nach 125 Gramm gestoßenen Zucker, ein Glas Sherry und ein Liqueurglas voll Cognac hinzu, worauf man diese kalte Sauce zu Plumpudding und ähnlichen Mehlspeisen serviert.

Brandy mixture für Kranke. Man quirlt in einem Porzellantopf $^1/_8$ Liter Brandy oder feinen Rum mit $^1/_8$ Liter Zimtwasser, zwei Eidottern und 15 Gramm gestoßenem Zucker gut durch einander und giebt Kranken bei Fällen von besonderer Schwäche und Erschöpfung alle Viertelstunden einen Eßlöffel voll davon.

Brandy-Punsch, englischer. Zwei Citronen schält man mit einem scharfen Messer sehr fein ab, thut die Schale nebst einem Stück ganzem Zimt, 375 Gramm Zucker, etwas Muskatblüte und drei Gewürznelken in $^1/_4$ Liter Wasser, das man langsam zum Kochen bringt und zehn Minuten sieden läßt, worauf man es durchseiht, mit einer Flasche feinem Cognac und dem Saft der beiden Citronen vermischt, sehr heiß macht, in eine Terrine gießt, anzündet und fünf Minuten lang brennen läßt, bevor man das Getränk in die Gläser füllt.

Brasse, Bresse oder **Brachse,** franz. brême, engl. bream, lat. Sparus, ist ein Flußfisch, der meist in sehr ruhig fließendem Wasser oder in größeren Landseen lebt, selten an die Oberfläche kommt und sich von Würmern, Insekten und Wassergewächsen nährt. Er wird 60—80 Centimeter lang, bis sechs Kilogramm schwer, hat einen kleinen, stumpfen Kopf, einen bogenförmigen, blaugrünen Rücken, weißlichen Bauch und dunkle Flossen, laicht im Mai und Juni und ist im März und April am wohlschmeckendsten, obgleich sein ziemlich fades und grätenreiches Fleisch im ganzen wenig geschätzt wird. Dagegen gelten die im Mittelländischen und Atlantischen Meere lebenden Seebrassen als großer Leckerbissen, sehen auch mit ihren gold- und silbergestreiften Schuppen und lebhaft dunkelblauen oder karminroten Rücken viel schöner aus; sie waren bereits den alten Römern und Aegyptern bekannt und galten den Letzteren als heilig; sie werden viel größer und schwerer als die Flußbrassen, leuchten des Nachts und zerfallen in eine Menge verschiedener Arten, unter denen die Goldbrasse, die Sackbrasse, die Zahnbrasse, die Rotschuppe und der Schafkopf die bekanntesten sind.

Brasse in Bier gekocht. Dies ist die beliebteste Methode, die gewöhnliche Brasse zuzubereiten, weil dadurch ihr Fleisch einen kräftigeren und pikanteren Geschmack erhält; man schlachtet zwei bis drei mittelgroße Fische, schuppt sie, nimmt sie aus, wäscht sie und spaltet sie der Länge nach, worauf man sie in drei Finger breite Stücke zerschneidet, mit der Grätenseite nach unten in ein Kasserol legt und Salz, ein großes Stück Schwarzbrotrinde, ein nußgroßes Stück Butter, zwei zerschnittene Petersilienwurzeln, einige kleine Zwiebeln, einen Selleriekopf, einige Gewürzkörner und 1 Liter kräftiges Braunbier nebst so viel Wasser, daß die Fische mit der Flüssigkeit bedeckt sind, hinzuthut. Wenn die Fische kochen, schöpft man den aufsteigenden Schaum gut ab und läßt sie eine reichliche Viertelstunde lang sieden, worauf man etliche Citronenscheiben dazufügt, die nur ein paarmal mit aufkochen dürfen, dann richtet man die Brassen auf der Schüssel an, garniert sie mit den Zwiebeln und Citronenscheiben und übergießt sie mit einem Teil der Sauce, während man die übrige durchseiht und nebst Salzkartoffeln dazu aufträgt.

Brasse, blaugesotten. Nachdem die Fische geschlachtet, ausgenommen, ausgewaschen und in Stücke zerteilt sind, blaut man dieselben mit heißem Essig und legt sie in ein Kasserol, worin man Wasser mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürzkörnern zum Kochen gebracht hat, schöpft den Schaum ab und gießt, wenn die Brassen fast eine Viertelstunde kochen, etwas kaltes Wasser darüber, worauf man das Kasserol vom Feuer nimmt und noch eine Weile mit einem Tuche bedeckt stehen läßt, damit die Fische sich besser blau erhalten. Beim Anrichten garniert man sie mit Petersilie und trägt sie mit Essig und Oel oder geschmolzener Butter nebst geriebenem Meerrettig oder auch mit einer Kapernsauce auf.

Brasse, gebraten. Die Fischstücke werden an der Oberseite einigemale eingekerbt, mit Salz, Pfeffer und Gewürz bestreut eine Stunde hingestellt, dann gut abgewischt, in zerquirltem Ei und geriebener Semmel gewendet und in einer Pfanne mit Butter langsam gar und hellbraun gebraten. Nachdem man sie herausgenommen, verdickt man die Butter in der Pfanne mit einigen Löffeln saurem Rahm, läßt denselben ein Weilchen mit der Butter durchschmoren und giebt diese Sauce zu dem gebratenen Fisch.

Brasse in brauner holländischer Sauce. Die wie gewöhnlich vorbereiteten Fischstücke werden mit Salz eingerieben, mit Essig übergossen und eine Stunde so stehen gelassen, dann wischt man sie ab, läßt sie in kochendem Salzwasser bloß einigemale aufwallen, nimmt sie heraus und legt sie in ein Kasserol, worin man 125 Gramm Butter gebräunt und mit einem Löffel voll Mehl nebst etlichen gehackten Chalotten durchgeschwitzt hat, fügt einige Schwarzbrotrinden nebst zwei Eßlöffeln voll geriebenem Schwarzbrot, zwei Weingläser Rotwein, $^1/_4$ Liter Essig und ebensoviel Wasser sowie mehrere Citronenscheiben hinzu und dämpft die Fische darin eine kurze Zeit, bis sie genügend weich sind. Die Sauce wird durch das Sieb gestrichen und ein Teil davon über die mit Citronenscheiben belegten Brassen gegossen, der übrige Teil nebst Salzkartoffeln nebenbei zu Tische gegeben.

Braten. Ein guter Braten bildet stets das gesündeste, nahrhafteste und schmackhafteste Gericht und das hauptsächlichste Stück auf der vornehmen Tafel wie auf dem einfachen, bürgerlichen Tische, allein er bedarf auch mehr als jede andere Speise einer unausgesetzten Aufmerksamkeit und sorgsamen Beobachtung, wenn er geraten soll. Das dazu bestimmte Fleisch oder Geflügel darf nicht zu frisch geschlachtet oder geschossen, sondern muß gehörig abgelegen sein, wenn der Braten mürbe und saftig werden soll, doch darf das Fleisch noch viel weniger faulig riechen, was ebenso widerlich als schädlich ist; mögen auch Manche behaupten, daß die Wildbraten erst durch den sogenannten haut goût die nötige Delikatesse erhalten, so ist dies doch nur ein Beweis von verdorbenem Geschmack, und jeder wahrhafte Feinschmecker würde sich mit Ekel von einem solchen widerwärtig riechenden und schmeckenden Braten abwenden. So leicht es überhaupt erscheint, einen Braten zu bereiten, so selten bekommt man ihn wirklich gut — bald ist er zu weich und faserig, bald zu hart, oder gar verbrannt, versalzen oder saftlos — kurz, man fühlt sich oft genug versucht, ebenso kurz angebunden und grob zu sein, wie Jung-Siegfried in Wagner's Nibelungenring zu dem Zwerg Mime spricht: „Braten briet ich mir selbst, deinen Sudel sauf' allein", denn wahrscheinlich mag Mime auch kein sonderlicher Koch gewesen sein. Zuerst ist es notwendig, daß der Ofen gleichmäßig durchhitzt ist und mindestens eine halbe Stunde vor dem Einsetzen des Bratens geheizt wird, denn während man in Frankreich und England noch immer meistens am Spieße brät, findet man dies bei uns in Deutschland nur noch in den Küchen vornehmer Häuser, indem man das Braten im Ofen als weit bequemer und sparsamer allgemein vorzieht, weshalb wir hier zunächst von den Ofenbraten sprechen wollen, die bei richtiger Behandlung beinahe ebenso saftig und zart werden, wie die Spießbraten. Jeder Braten, außer fetten Schweine- und Gänsebraten, welche man mit Wasser zusetzt, muß mit reichlicher Butter gebraten werden; große Stücke, Keulen u. dergl. klopft man zuvor, indem man sie mit einem Tuch umhüllt, Rinder- und Hammelbraten sowie Wildbraten spickt man auch meistens mit Speckstreifen, damit das Fleisch saftiger werde, jedoch geht oft durch das Einstechen beim Spicken dann mehr Fleischsaft verloren und der Braten verliert an Geschmack, deshalb muß man dabei sehr vorsichtig sein und sich nur der Spicknadel, keines Messers hierzu bedienen. Zu feineren Braten benütze man nur irdene, gut glasierte Bratpfannen, da das Fleisch, welches in eisernen Pfannen gebraten wird, häufig einen eigentümlichen Geschmack annimmt und auch viel leichter anbrennt, als dies bei irdenen der Fall ist; eiserne und kupferne Bratpfannen sind nur zu empfehlen, wenn erstere sehr gut emailliert, letztere stark verzinnt sind, doch muß man bei beiden Arten mit dem Reinigen sehr vorsichtig sein und alles Auskratzen vermeiden. Bei dem Ansetzen legt man den Braten sofort mit der besten Seite nach oben in die Pfanne mit siedender Butter und gießt auch etwas von dieser heißen Butter oben darauf, damit sich durch die Hitze eine schützende Decke auf der Fleischoberfläche bildet, welche den Saft am Ausfließen hindert. Nachdem die Butter gehörig in den Braten eingezogen ist, gießt man von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser oder schwache Bouillon in die Pfanne, salzt den Braten mäßig und begießt ihn alle fünf bis zehn Minuten mit zerlassener Butter oder, falls das Fleisch fett ist, mit dem aus der Pfanne abgeschöpften Fett. Um das Anhängen zu verhüten, legt man eine hölzerne Bratenleiter unter das Fleisch; ist die Unterhitze zu stark oder fehlt es an der nötigen Oberhitze zum Bräunen, so setzt man die Pfanne auf einen Dreifuß oder untergeschobene Ziegelsteine, sollte dagegen der Braten zu schnell braun werden, so bedeckt man ihn mit einigen Speckscheiben, vielleicht auch einem mit Butter bestrichenen Papiere. Wir können hier nur derartige allgemeine Winke geben, da in jeder Mietwohnung die Brat- und Kochöfen verschieden, oft sogar sehr unvollkommen eingerichtet sind und nicht Jeder in der Lage ist, sich im eigenen Hause einen mit den nötigen erwünschten Vorzügen ausgestatteten Küchenofen setzen lassen zu können. Die Bratzeit ist je nach der Größe und Art des Bratens verschieden und wird in den Anweisungen bei den betreffenden Artikeln genauer angegeben werden. Jede Zuthat von Gewürzen außer dem Salz vermeide man bei den Braten möglichst, da sie ihnen den eigentümlichen Wohlgeschmack benehmen, doch kann man, um die Sauce etwas sämig zu machen, bei allen dunklen Braten einige Brotrinden in die Pfanne legen, bei Kalbsbraten und Geflügel ein wenig geriebene Semmel in die Sauce streuen, wodurch das Verdicken derselben mit Mehl oder Kartoffelmehl vermieden wird. Die Braten-Sauce gewinnt überdies an Wohlgeschmack, wenn man bei

Hammel- und Schweinebraten eine Zwiebel, bei Rinder- und Kalbsbraten einige Möhrenstücke und etliche getrocknete Pilze mit in die Pfanne thut; sehr ratsam ist es auch, bei Kalbsbraten einige Scheibchen rohen Schinken auf den Boden der Pfanne zu legen. Viele Braten außer dem Geflügel bestreut man vor dem Bräunen mit geriebener Semmel, die man stark mit Butter beträufelt, oder man bestreicht sie mit saurem Rahm, der ebenfalls eine braune Kruste darüber bildet. Ist der Braten fertig, so legt man ihn aus der Pfanne auf die Schüssel, die man nach Belieben garniert (s. Anrichten), rührt den Satz mit heißer Bouillon oder Wasser von der Pfanne los, gießt die Sauce durch ein Sieb und entfettet sie.

Braten auf dem Rost. Auf dem Rost brät man stets nur kleinere Fleischstücke, als Beefsteaks, Coteletten, Fischstücke, in Hälften zerteiltes kleineres Geflügel und dergleichen, ebenso Scheiben, die man aus Kalbs- und Hammelkeulen oder von einem schönen Stück Rindfleisch schneidet und, wie es in Frankreich üblich ist, zuvor mit Oel, Citronensaft, gehackten Chalotten und Petersilie eine Stunde lang mariniert, auch wohl im verdeckten Kasserol halb weich dämpft und dann in Ei und Semmel wendet oder in einem mit Butter bestrichenen Papierkästchen auf den Rost legt. Auf den ersten Blick erscheint nichts leichter und einfacher als auf einem Rost etwas zu braten, allein diese Zubereitungsart erfordert gerade besondere Aufmerksamkeit, denn in einem Moment kann alles verdorben sein, wenn das darunter befindliche Kohlenfeuer zu stark ist oder gar raucht. Man bediene sich dabei nur gut gebrannter Holzkohlen, die hell und lebhaft brennen, denn das Feuer darf auch nicht zu schwach glimmen, weil das Fleisch sonst zähe wird; die mit Butter oder seinem Oel bestrichenen Fleisch- und Fischstücke wendet man nur einmal um, sobald sie auf der einen Seite ordentlich hellbraun geröstet sind; werden sie öfter gewendet, so erhalten sie keine gleichmäßige Färbung. Zum Umwenden bedient man sich in England einer stählernen, sogenannten Steaks-Zange, da man nicht mit einer Gabel in das Fleisch stechen darf, damit der Saft nicht herauslaufe. Die Geflügelhälften legt man zuerst mit der inneren Seite auf den Rost, panierte Coteletten taucht man in geklärte Butter, Fische bindet man in butterbestrichenes Papier oder man feuchtet sie mit Essig an und wendet sie dann in Mehl, alles aber darf nur sehr kurze Zeit auf dem Rost gebraten und muß sofort auf zuvor erwärmten Schüsseln zu Tisch gebracht werden, denn vom Stehen verlieren die Rostbraten augenblicklich den feinen Geschmack, deshalb bereite man sie stets gleich vor dem Aufgeben. Der Rost muß außerordentlich sauber gehalten werden, auch ist es besser, für Fleisch und Fisch verschiedene Bratroste zu haben; man stellt ihn vier bis fünf Minuten vor dem Auflegen der zu bratenden Stücke über das Feuer, damit er sich gehörig erwärmt, und will man Fleisch braten, so reibt man ihn, sobald er warm ist, mit Rinds- oder Hammelfett ein, brät man aber Fisch, so wird der Rost nach seiner Erwärmung mit Kreide eingerieben. Früher benützte man nur ganz einfache, flache Roste, die über das Kohlenbecken gestellt wurden, wobei jedoch das herabtropfende, in die Kohlen fallende Fett stets einen unangenehmen Dampf und üblen Geruch verbreitete; seit den letzten Jahren hat man eine Menge sehr vervollkommneter Rostbratapparate erfunden, meist mit schräg abfallendem Rost und sogar mit kleinen, rauchverzehrenden Essen versehen, sowie mit daran befindlichen Pfannen und Rinnen zum Auffangen der herabfließenden Fettigkeiten, so daß das ganze Verfahren bedeutend dadurch erleichtert wird.

Braten am Spieß. Wir haben bereits früher erwähnt, daß das Braten am Spieß nur für großartigere Haushaltungen paßt, da hierzu viel Raum und allerlei besondere Vorrichtungen erforderlich sind, auch kommt das Feuer nicht wie bei dem Braten im Ofen noch den übrigen Gerichten zu Gute und überdies liefert es keine Sauce, die allemal noch besonders dazu bereitet werden muß — lauter Umstände, welche in kleineren Wirtschaften ins Gewicht fallen, wogegen sich freilich nicht leugnen läßt, daß die Spießbraten an Saftigkeit und feinem Wohlgeschmack die Ofenbraten meist übertreffen. Nachdem an der dazu bestimmten, gewöhnlich in einer Nische befindlichen Stelle des Herdes eine halbe Stunde vor Beginn des Bratens ein lebhaftes Feuer angezündet worden ist, befestigt man den Braten am Bratspieß, der entweder mit einer Kurbel, die von einer Person gedreht wird, oder mit einer besonderen mechanischen Vorrichtung, wodurch sich der Spieß von selbst dreht, versehen ist, legt den Spieß auf den eisernen Feuerbock und läßt den Braten langsam umdrehen, wobei er fleißig mit Butter begossen wird. Kleinere Braten kann man auch an einen Spieß stecken, den man über die im Ofen stehende Pfanne legt und unter fleißigem Begießen dreht, falls man keine Vorrichtung zum Spießbraten in der Küche hat. In England gebraucht man größtenteils den sehr bequemen und praktischen senkrechten, mit einem sich langsam umdrehenden Rade versehenen Bratenwender, den sogenannten bottle-jack, der an eine vorn am Kaminsims angebrachte Eisenstange gehängt wird, während man das zu bratende Fleisch an einem von dem Rade an einer Kette herabhängenden Eisenhaken befestigt. Ein halbrunder Schirm von Zinn oder Blech wird dann dem Feuer gegenüber aufgestellt, um die Hitze beisammen zu halten, während unter dem Haken eine Art Becken oder Pfanne zum Auffangen des abtropfenden Fettes und Fleischsaftes angebracht ist. Durch die Einwirkung der intensiven Hitze bildet sich schnell eine Kruste um das Fleischstück, die durch die Braunröstung noch dichter wird und den Saft vollständig zusammenhält; nachdem diese Kruste sich gebildet hat, kann man die Hitze mäßigen. Durch eine moderne Verbesserung kann man die Eisenstange zum Aufhängen des bottle-jack entbehren und den Bratenwender gleich an einem oberhalb des Schirmes befindlichen Haken befestigen. Mag man aber nun diesen bottle-jack, mit dessen Hilfe das Braten allerdings rascher vor sich geht, weil durch den Schirm die Hitze mehr concentriert wird, oder einen gewöhnlichen Bratspieß benützen, so sind dieselben Regeln zu befolgen. In England pflegt man den Braten weder zu salzen noch mit Butter zu begießen,

was bei der englischen Methode, wo das an dem Fleisch befindliche Fett die einzige Mache abgiebt, auch nicht notwendig erscheint. Beim Braten nach deutscher Methode darf jedoch die Butter durchaus nicht gespart werden und erst nachdem der erste Butteraufguß völlig in das Fleisch eingedrungen ist, bestreut man dasselbe von allen Seiten mit feingestoßenem Salz, welches ebenfalls ordentlich einziehen muß, ehe man wieder Butter darauf bringt. Bei Rinderbraten läßt sich auch Rindsfett zum Begießen verwenden, ebenso kann man Rinder- und Hammelbraten zuweilen mit etwas Fleischbrühe anfeuchten, die man in die untergestellte Pfanne schüttet. Gewöhnlich muß man das Feuer zu Beginn der Bratzeit schärfer unterhalten, als gegen Ende derselben, wenn der Braten schon fast die hinreichende Färbung angenommen hat, auch soll es an den beiden Seiten stärker brennen als in der Mitte und man gebe wohl Acht, daß kein Luftzug die Flammen zu hoch aufflackern lasse. Jede Art Braten bedarf übrigens verschiedener Hitze, z. B. große Wildbraten, Rind- und Hammelfleisch, Gänse und Enten müssen über sehr lebhaftes Feuer gebracht werden, während Kalbfleisch dies weniger erfordert und alles Geflügel mit weißem Fleisch, sowie Spanferkel, Lammbraten und kleines Wildgeflügel mit einem buttergetränkten Papier umbunden wird, damit die Haut nicht sofort verbrennt. Gegen Ende der Bratzeit nimmt man dieses Papier ab und einige Umdrehungen des Bratspießes über dem Feuer genügen, um die Haut und die Speckstreifen hellbraun zu machen; Hasen, Rehkeulen und Kaninchen müssen stark gespickt sein, was sie vor dem Verbrennen hinreichend schützt. Wenn der Braten Dampf auszuströmen beginnt, so ist dies das sicherste Zeichen, daß er völlig gar ist; bei größeren Stücken darf man auch mit einer Spicknadel bis auf den Knochen stechen, um zu sehen, ob der ausströmende Saft nicht mehr rötlich ist, doch bei kleineren Braten ist diese Probe nicht zu empfehlen, da durch das Ausfließen des Saftes das Fleisch austrocknen würde. Große Fleischstücke von 4—5 Kilogramm und mehr bedürfen $2^1/_2$—3 Stunden, Stücke von 2—$2^1/_2$ Kilogramm $1^3/_4$ bis 2 Stunden, ein Hase, ein Truthahn, eine Reh- oder Hammelkeule je nach ihrer Größe 1—$1^1/_2$ Stunden, eine Gans $1^1/_2$—2 Stunden, kleineres Geflügel eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden. Alle Keulen, Rücken und großen Fleischstücke, Hasen, Spanferkel, Kaninchen und Geflügel steckt man der ganzen Länge nach an den Spieß, Rippenstücke und kleinere Vögel werden quer durchgespießt — letztere steckt man überdies an einen feinen, kleinen Spieß, den man dann gut an dem großen Drehspieß befestigt. Die in die untergesetzte Pfanne abgetropfte Butter wird immer wieder mit zum Begießen verwendet; zuletzt kocht man das in dieser Pfanne Angesetzte mit Kraftbrühe los, oder bereitet mittels einer in Vorrat gehaltenen Stamm-Sauce, wie spanische Sauce, Béchamel u. s. w., nebst Zuthaten verschiedener Art, die bei den entsprechenden Braten später angegeben werden, eine Sauce dazu.

Braten, aufgerollter. Für eine größere Familie oder als großes Fleisch-Entrée, sogenannten coup de table oder pièce de résistance bei einem Diner nimmt man das ganze Rippenstück von einem jungen Ochsen oder so viel man davon zu brauchen gedenkt, schneidet die Rippen heraus, klopft es tüchtig, reibt es mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer ein, rollt es fest zusammen und umschnürt es mit Bindfaden. Dann läßt man in einem großen Kasserol oder Topf 250—375 Gramm Butter zergehen oder schneidet je nach der Größe des Bratens $^1/_2$—1 Kilogramm Rinds-Nierenfett, welches man mehrere Stunden gewässert hat, in Würfel, brät dieselben in dem Gefäße so lange, bis sie durchsichtig aussehen, und legt das Fleisch hinein, wendet dasselbe nach einer Weile um und bedeckt es auch oben darauf mit einem Teil der Fettwürfel, gießt zwei Obertassen voll kochendes Wasser von der Seite hinzu, bedeckt den Topf mit einem festschließenden Deckel, den man mit Gewichten oder Plattstählen beschwert und läßt den Braten auf diese Weise bei nicht zu heftigem Feuer drei und eine halbe Stunde dämpfen, wobei man zuweilen den Deckel abnimmt, um den Braten mit dem Fett zu begießen. Ist er genügend weich, so nimmt man ihn heraus, entfettet die Brühe und benutzt sie zur Bereitung einer Champignon- oder Trüffelsauce, die man nebst Macaroni oder gebratenen Kartoffeln dazu serviert, oder man läßt sie für den Familientisch mit etwas saurem Rahm aufkochen und giebt Kartoffeln und Compot oder Salat dazu.

Braten aufzuwärmen. Die beste Art, angeschnittenen Braten im ganzen Stück oder in Scheiben zu wärmen, besteht darin, denselben in ein glasiertes Kasserol oder in eine tiefe Porzellanschüssel zu legen, die Bratensauce mit der Fettkruste darüber hin zu geben oder, falls die Sauce nicht fett ist, etwas frische Butter auf den Boden der Schüssel zu legen, dieselbe fest zuzudecken und auf einem Topf mit kochendem Wasser eine halbe bis eine ganze Stunde in die Ofenröhre zu stellen, ebenso kann man den Braten und die Sauce im Kasserol in einem bain-marie wärmen, doch muß das Fleisch häufig begossen werden und die Sauce darf keinesfalls zum Kochen kommen.

Braten, englischer. Das Stück, welches man allgemein unter dieser Bezeichnung versteht, ist das Rippenstück des Ochsen, worin die Lende gelegen hat, welche man sich zum Teil mit daran hacken lassen kann, wenn der Braten sehr gut und saftig werden soll. Man läßt sich einen solchen Braten von 5—6 Kilogramm zu richtig viereckiger Form schneiden, die Knochen gut verstutzen, klopft es tüchtig, reibt es mit Salz ein, umbindet es mit Bindfaden, aber nicht zu fest, legt es mit der Knochenseite nach unten in die Pfanne und wendet es überhaupt nicht, sondern begießt es sofort bei dem Ansetzen mit heißer Butter und brät es unter fortdauerndem Begießen etwa vier Stunden lang; wird dieser Braten am Spieß gebraten, so bedarf er nur drei Stunden. Hat man einen Teil der Lende an dem Braten, so spickt man dieselbe und legt das Ganze auf eine Bratenleiter, wobei man das an der Lende befindliche Fett abschält, auswässert und in Stücke zerschnitten unten in die

Pfanne legt, damit man es mit zum Begießen verwenden kann. Um die Sauce recht schmackhaft zu machen, kann man einige Scheiben rohen Schinken, ein wenig Wurzelwerk und etliche getrocknete Pilze mit darin kochen lassen, ebenso einige braune Rinden von Schwarzbrot, welche sie genügend verdicken, falls man sie nicht zuletzt mit Kartoffelmehl sämig machen will. Bei dem Anrichten garniert man den Braten mit Petersilie und Citronenscheiben und giebt geschmorte Kartöffelchen, nach Belieben auch mixed pickles dazu.

Bratheringe, welche sehr angenehm, ähnlich wie Bricken oder Neunaugen, schmecken, werden in der Weise bereitet, daß man die Heringe frisch, wie sie aus der See kommen, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, in geschmolzener Butter und Mehl wendet, auf dem Roste brät und sie dann mit Essig übergießt, den man zuvor mit Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Nelken und kleinen Zwiebeln kochen und hierauf auskühlen ließ. In Ermangelung frischer Heringe kann man auch gesalzene in dieser Art als Bratheringe marinieren, indem man sie 24 Stunden lang wässert und wieder abtrocknet, dann auf beiden Seiten etwas von dem Kopfe wegschneidet, die Augen aussticht und hierauf ganz wie oben damit verfährt.

Bratwurst. Am geeignetsten hierzu ist das Fleisch vom Rücken des Schweines, aus dem man alle Sehnen löst, worauf man es möglichst fein hackt; man nimmt je nach Bedarf $^1/_2$—1 Kilogramm solches derbes Fleisch, dazu 250—375 Gramm rohen Speck, mengt etwas Salz, sehr wenig Pfeffer und nach Belieben auch feingehackte Citronenschale oder Kümmelkörner darunter, feuchtet die Masse mit Rahm, Weißbier oder Weißwein an und füllt sie lose in enge, gut ausgewässerte Schweinsdärme. Sie müssen stets möglichst frisch gemacht sein, man legt sie vor dem Braten 10—15 Minuten lang in frisches Wasser, trocknet sie dann sauber ab und brät sie langsam in heißer Butter etwa eine Viertelstunde lang schön hellbraun, doch ohne mit der Gabel hineinzustechen, da sie sonst zu viel Saft verlieren und trocken werden. Man giebt sie zu Sauerkraut, Kohl, Erbsen, Linsen, Kartoffelbrei und den meisten jungen Gemüsen, aber auch zu frischem Kopf- oder Gurken-Salat.

Bratwurst ohne Därme. Will man sich selbst rasch Bratwürste zum Garnieren von Gemüsen bereiten und hat nicht gleich Därme bei der Hand oder hegt einen Widerwillen gegen dieselben, so nimmt man 375 Gramm oder, falls man mehr braucht, $^1/_2$ Kilogramm feingehacktes mageres Schweinefleisch und 200 Gramm rohen Speck, mischt beides mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, Citronenschale oder gewiegten feinen Kräutern gut durch einander, feuchtet das Fleisch mit Rahm, Weißwein oder leichtem Bier an, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Brett und formt mit den Händen kleine Würste daraus, welche man in siedende Butter neben einander legt, indem man die Pfanne während des Bratens öfters hin- und herzieht, damit die Würste auf allen Seiten durchbraten.

Bratwurst, eingepackte. Aus 60 Gramm zu Schaum gerührter und mit drei Eidottern nebst einigen Löffeln voll Mehl vermischter Butter stellt man sich einen schmiegsamen Teig her, den man zu einem langen Kuchen von der Dicke eines Messerrückens austreibt und in welchen zwei große Bratwürste aneinandergelegt eingerollt werden, so daß daraus eine sehr lange, mit Teig umgebene Wurst entsteht, die man kranzförmig in eine runde Pfanne mit hellbraun gemachter Butter legt und eine halbe Stunde langsam braten läßt. Ist sie auf allen Seiten braun, so richtet man sie auf einer runden Schüssel an und gießt in die Mitte Sardellen-, Trüffel-, Champignon- oder Kapernsauce.

Bratwurst, Frankfurter. $^1/_2$ Kilogramm bis 750 Gramm fein aus den Sehnen geschabtes Schweinefleisch vom Rückgrat wird mit 250 Gramm kleingeschnittenem rohen Speck vermischt, mit einem Löffel voll Salz, zwei Messerspitzen voll Pfeffer, etwas gestoßener Muskatblüte und Koriander gewürzt, mit ein wenig Salpeter vermischt und mit einem Glase Rotwein angemacht, in dünne Schweinsdärme oder Schöpsdärme gefüllt, worauf man die einen reichlichen Finger langen Würste entweder frisch oder leicht geräuchert in Butter brät; sind sie geräuchert, so steckt man sie meist, ohne sie zu braten, zehn Minuten in siedendes Wasser.

Bratwurst, geräucherte. Man hackt mageres Schweinefleisch vom Rückenstück mit halb so viel rohem Speck sehr fein, würzt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Salpeter, mengt alles tüchtig durch einander, feuchtet das Fleisch mit etwas Wasser an, füllt es in dünne, saubere Schweinsdärme, sticht dieselben mehrmals mit einer Nadel und hängt die Würste zwei bis drei Tage in den Rauch.

Bratwurst mit Rotwein oder Champagner. Fünf bis sechs nach einer der vorigen Angaben gemachte Bratwürste werden in Butter gebraten, dann in 3 Centimeter lange Stücke geschnitten, von denen man die Haut abzieht, und mit vier Eßlöffeln voll in Butter gerösteter Semmel, einigen geschnittenen und in Butter gedünsteten Chalotten und Champignons, einer Obertasse voll starker Kraftbrühe und einer halben Flasche Rotwein oder Champagner 6—8 Minuten lang über scharfem Feuer verkocht, worauf man sie sofort anrichtet; sie eignen sich in dieser Art zubereitet als hors d'oeuvre nach der Suppe bei größeren Diners. — Noch feiner ist der Geschmack dieses Gerichts, wenn man die gebratenen und abgeschälten Würste mit Trüffelscheiben und zerschnittenen Champignons dicht bestreut, dann mit $^1/_4$ Liter sehr kräftiger Fleischbrühe und $^1/_4$—$^1/_2$ Flasche Champagner übergießt und in einem wohlverdeckten Kasserol eine Weile kochen läßt.

Bratwurst mit Senf-Sauce. Nachdem die Würste gebraten sind, zerschneidet man sie in zwei oder drei Teile und legt sie in eine Senf-Sauce, die man bereitet, indem man in 40 Gramm Butter einen Löffel voll Mehl röstet und mit zwei Eßlöffeln voll feinem Senf verrührt, dies dann mit zwei Obertassen voll kräftiger Fleischbrühe und einer Ober-

tasse voll Weißwein auffüllt, mit etwas Citronensaft und einer Prise gestoßenem Zucker würzt und auf dem Feuer so lange umrührt, bis die Sauce einen weißen Rand bekommt, worauf man die Wurststücke hineinlegt und eine Weile damit durchziehen läßt, ohne daß sie zum Kochen kommen darf.

Bratwurst mit Teig, s. auch eingepackte Bratwurst. Aus $^1/_2$ Liter Mehl, einem halben Löffel voll Salz und $^1/_4$ Liter Weißwein macht man einen dicken Teig, den man mit zwei Eiern verdünnt und tüchtig unter einander arbeitet, hierauf wendet man rohe Bratwürste in diesem Teige um und bäckt sie langsam in heißer Butter. Auch kann man die Würste locker in aufgerollten Blätterteig wickeln, mit Eidotter bestreichen und auf einem mit Butter gestrichenen Blech backen.

Bratwurst mit Trüffeln. Auf $^1/_2$ Kilogramm geschabtes und mit 250 Gramm geschnittenem Speck vermengtes Schweinefleisch, welches man mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und Weißwein gewürzt hat, nimmt man 100—125 Gramm in Madeira und starker Fleischbrühe weichgedünsteter und feinzerschnittener Trüffeln und füllt hierauf die Masse wie gewöhnlich in Schweinsdärme, um die Würste in Butter zu braten.

Bratwurst mit Wein-Sauce. In 90 Gramm Butter schwitzt man zwei Eßlöffel voll Mehl hellgelb, gießt $^1/_4$ Liter Fleischbrühe und $^1/_4$ Liter Weißwein hinzu und läßt die Sauce dicklich kochen, thut das noch nötige Salz und eine Messerspitze voll Fleischextrakt daran und legt in Butter gebratene, kleine Bratwürste hinein, welche man einigemal in der Sauce aufkochen läßt und beim Anrichten mit geschmorten Kartöffelchen oder weichgedünsteten Kastanien garniert.

Bratwurst in Bier gekocht. Nachdem man die Würste in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten, gießt man $^1/_4$ Liter Weißbier oder Braunbier, jedenfalls solches, welches wenig Bitterkeit besitzt, hinzu und dämpft die Bratwürste darin vollends weich, wodurch sie einen sehr angenehmen Geschmack erhalten.

Braune Bouillon, s. Bouillon.

Braune Coulis, s. Coulis.

Braune Kräuter-Suppe, s. Kräutersuppe.

Braune Pfeffer-Sauce, s. Pfeffer-Sauce.

Braune Sardellen-Sauce, s. Sardellen-Sauce.

Braune Senf-Sauce, s. Senf-Sauce.

Braune Zwiebel-Sauce, s. Zwiebel-Sauce.

Braunkohl, Krauskohl oder Grünkohl, s. Kohl.

Braunschweiger Cervelatwurst, s. Cervelatwurst.

Braunschweiger Dickkuchen, s. Dickkuchen.

Braunschweiger Kuchen, s. Kuchen.

Braunschweiger Mufffkuchen, s. Mufffkuchen.

Braunschweiger Mumme, s. Mumme.

Braunschweiger Salat, s. Salat, Braunschweiger.

Bread-berry, englisches, ein Getränk für Kranke bei Fieber und Unterleibsleiden. Man schneide dünne Weißbrotscheiben in einen Porzellantopf, gieße kochendes Wasser darüber und würze das Getränk, welches man zugedeckt eine Stunde ziehen läßt, mit etwas braunem Zucker und einem Löffel voll Zimtwasser.

Bread panada als Getränk für fieberfreie, schwache Kranke. $^1/_2$ Liter bis $^3/_4$ Liter Wasser mit einem Weinglase voll Sherry, etwas Zucker und Citronenschale wird zum Kochen gebracht; in dem Momente, wo es zu sieden beginnt, thue man eine knappe Obertasse voll geriebenes Weißbrot hinein und lasse dasselbe stark mit der Flüssigkeit verkochen, bis dieselbe dicklich zu werden beginnt.

Brechbohnen, s. Bohnen.

Brei, s. auch Mus.

Brei, sächsischer. In $^1/_2$ Liter frische Milch verrührt man kalt sechs Eßlöffel voll feines Mehl und quirlt dasselbe möglichst glatt, so daß keine Knötchen bleiben; hierauf setzt man die Masse zum Feuer und läßt sie unter fortdauerndem Umrühren so lange verkochen, bis sich der Brei vom Kasserol loslöst, wonach man ihn ausschüttet und etwas auskühlen läßt. Inzwischen rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, vermischt sie nach und nach mit 8—10 Eidottern, 100 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einer Prise Salz, fügt den lauwarmen Brei und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt dies in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es bei mäßiger Hitze eine Stunde lang. Schließlich serviert man die Mehlspeise mit einer Wein- oder Obst-Sauce.

Brei, englischer. 250 Gramm Butter zerläßt man und rührt vier bis fünf Eßlöffel voll Mehl dazu, welches man hellgelb röstet, worauf man soviel heiße Milch hinzugießt, daß ein dicklicher Brei daraus entsteht, den man mit Zucker, gestoßenem Zimt oder Vanille nebst wenig Salz würzt und völlig steif kochen läßt. Dann mischt man sechs Eidotter hinzu, deckt das Kasserol zu und läßt den Brei noch eine Viertelstunde auf einer nicht zu heißen Stelle stehen, bevor man ihn aufgiebt.

Breikuchen, Schweizer. Von 1 Liter Milch und $^1/_2$ Liter Mehl wird unter fortwährendem Umrühren ein dicker Brei gekocht, den man auskühlen läßt und mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, sechs Eidottern, einem Gläschen voll Kirschwasser, 125 Gramm gestoßenen Mandeln, 100 Gramm Zucker, den man mit Vanille gestoßen oder auf einer Orange abgerieben hat, nebst dem Schnee der sechs Eiweiße vermischt, worauf man den Brei recht gleichmäßig auf einem mit Butter bestrichenen und mit geriebener Semmel bestreuten Blech ausbreitet, mit Zucker und Zimt bestreut und bei gelinder Hitze fast eine Stunde lang backen läßt, oder auch wie den sächsischen Brei als Mehlspeise in einer Form bäckt.

Brein, österreich. Provinzialismus für Hirse.

Brême, Brasse, s. d.

Brenden, Frankfurter. Man röstet $^1/_2$ Kilogramm feingeriebene, geschälte Mandeln mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker unter beständigem Umrühren langsam über Kohlenfeuer, bis sich die Masse vom Löffel ablöst. Hierauf schüttet man sie in ein anderes, mit Zucker ausgestreutes Gefäß, deckt sie zu und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Am folgenden Tag arbeitet man die Masse auf dem Backbrett mit einem Eiweiß und 64 Gramm feinem Mehl glatt, rollt sie $^1/_2$ Centimeter stark aus, sticht sie mit Blechformen aus und bäckt die Brenden auf einem wachsbestrichenen Blech.

Bretonne, eine Schüsselgarnierung von Flageoletbohnen mit Zwiebel und spanischer Sauce, die man zu gedämpfter Hammelkeule verwendet.

Brezeln, franz. craquelins, engl. cracknels, kann man aus den verschiedenartigsten Teigen bereiten, wenn man dieselben gut durcharbeitet, zu runden Streifen bildet und in der bekannten Brezelform übereinanderlegt; aus den feineren Teigsorten, wie Blätterteig oder Mürbteig, sticht man sie auch mit einer blechernen Form aus oder man bäckt sie in einem Brezeleisen nach Art der Waffeln. Die gewöhnlichen Fastenbrezeln sind aus einem festen Teig von Weizenmehl, Wasser und Salz gemacht, den man zu Brezeln formt und dann in einem Kessel mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis sie an der Oberfläche schwimmen, worauf man sie herausnimmt, einen Moment in kaltes Wasser legt, trocknen läßt und mit kaltem Wasser bestrichen schön hellgelb bäckt. Feinere Fastenbrezeln bereitet man, indem man anstatt des Wassers Milch oder Rahm zum Anmachen des Teiges nimmt, oder indem man z. B. in $^1/_4$ Liter heißem Wasser 200 Gramm Butter schmilzt und mit 750 Gramm feinem Mehl, vier Eiern und etwas Salz, 50 Gramm Zucker und 15 Gramm gestoßenem Zimt zu einem festen Teige wirkt, den man über Nacht in einem mit Mehl bestreuten Tuch im Keller aufbewahrt, am folgenden Tage wieder gut durcharbeitet und zu Brezeln formt, die man in siedendem Wasser einige Minuten kocht, bis sie obenauf schwimmen, dann schnell in kaltem Wasser abkühlt, auf ein Tuch zum Trocknen legt, mit Wasser bestreicht und auf einem Blech bei ziemlicher Hitze bäckt.

Brezeln, Badenweiler, s. Mürbteig-Brezeln.

Brezeln von Blätterteig. Aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, einem Ei, $^1/_4$ Liter Rahm, einem Eßlöffel voll Zucker und einem Eßlöffel voll Rum macht man einen Teig, in den man 375 Gramm Butter, die sehr hart sein muß, stückchenweise hineinschneidet, wobei man ihn mehrmals ausrollt und wieder zusammenknetet. Ueber Nacht stellt man ihn kalt, treibt ihn am nächsten Morgen messerrückendick aus, schneidet fingerbreite Streifen davon und formt Brezeln daraus, die man bei gelinder Hitze bäckt.

Brezeln zum Dessert. 250 Gramm Mehl, ebensoviel Zucker und feingestoßene Mandeln sowie sechs Eidotter werden zu einem Teige verarbeitet, aus dem man kleine Brezeln herstellt, die man auf ein Kuchenblech legt, mit Ei bestreicht, mit Zucker und Zimt bestreut und bei sehr gelinder Hitze bäckt. — Oder man rührt 375 Gramm Mehl mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm frischer, geschmolzener Butter, sechs Eiern, der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone und 10 Gramm Zimt zu einem Teige an, mit dem man nach derselben Weise verfährt.

Brezeln auf englische Art. Acht Eier schlägt man mit acht Eßlöffeln voll Rosenwasser und einer geriebenen Muskatnuß, mischt hierauf $2^1/_4$ Liter Mehl und soviel kaltes Wasser hinzu, um das Ganze zu einem steifen Teig zu machen, zu dem man $^1/_2$ Kilogramm Butter verarbeitet, worauf man ihn in Brezeln formt, die man in kochendem Wasser sieden läßt, bis sie obenauf schwimmen, dann einen Moment in kaltes Wasser legt, trocknen läßt und eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Brezeln, gerollte, auf Schweizerart, auch Röstеweiß oder Züribüppli genannt. Man quirlt 1 Liter Rahm zu dünnem Schaum, rührt 60 Gramm Zucker und etwas gestoßenen Zimt oder Vanille nebst soviel Mehl hinzu, daß der Teig die Dicke eines Mehlbreies erhält, von dem man einen Eßlöffel voll in das mit frischer Butter bestrichene, heißgemachte Brezeleisen thut, dasselbe zusammendrückt und in das Feuer hält, wobei man es einmal umwendet, damit die Brezeln auf beiden Seiten braun werden. Man rollt gleich nach dem Backen die noch warmen Brezeln auf dem Eisen zusammen. Gerollte Kaffeebrezeln stellt man her, indem man 125 Gramm Mehl, ebensoviel gestoßenen Zucker, 60 Gramm Butter, zwei Eier und einen Eßlöffel voll sehr starken Kaffee vermischt und den Teig mit Rahm verdünnt, worauf man nach obiger Angabe verfährt; ebenso macht man gerollte Weinbrezeln aus 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, etwas gestoßenem Anis und soviel Weißwein, um der Masse die Dicke eines Mehlbreies zu geben.

Brezeln von Hefenteig, große. Man nimmt $2^1/_2$ Liter Mehl, setzt mit 60—70 Gramm Preßhefe, die man in $^1/_4$ Liter lauer Milch aufgelöst hat, ein Hefenstück an und wenn dasselbe gut aufgegangen ist, mengt man etwas über $^1/_2$ Liter Milch, 125 Gramm große und ebensoviel kleine Rosinen, 250 Gramm Zucker, etwas Salz, sechs Eier, 125 Gramm feingehackte Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und, wenn der Teig sehr gut durcheinandergearbeitet ist, zuletzt 375 Gramm frische Butter hinzu, die man tüchtig hineinknetet. Hierauf wird der Teig mit den Händen ausgewirkt, zu einer großen Brezel geformt, am warmen Ofen eine Stunde zum Aufgehen hingestellt, mit zerquirltem Ei bestrichen und eine halbe Stunde lang im Backofen oder fast eine Stunde im gewöhnlichen Ofen auf dem Blech gebacken und nach dem Herausnehmen mit Zucker bestreut. — Ein anderes gutes Verhältnis zur Herstellung einer großen Brezel ist folgendes: Zu $1^1/_2$ Kilogramm Mehl nimmt man 60 Gramm in Milch aufgelöste Hefe oder $^1/_4$ Liter Bierhefe, 1 Liter Milch, wobei

die zum Auflösen der Hefe mit eingerechnet ist, 375 Gramm Zucker, 1/2 Kilogramm kleine Rosinen, 250 Gramm süße und 60 Gramm bittere Mandeln, 1/2 Kilogramm frische Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas geriebene Muskatnuß und einen halben Eßlöffel voll Salz, knetet den Teig sehr gut durch einander, macht eine Brezel daraus, läßt sie gehörig aufgehen, bestreicht sie mit Wasser, streut gehackte Mandeln oder Zucker und Zimt darauf und bäckt sie wie obige; man kann sie nach dem Backen auch mit einem Guß aus Eiweißschnee und Zucker glasieren.

Brezeln von Hefenteig, kleine. 375 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach drei ganze Eier und drei Eidotter, zwei Obertassen voll laue Milch, 40 Gramm aufgelöste Hefe, 130 Gramm Zucker, eine Messerspitze voll Salz und soviel durchgesiebtes, sehr feines Mehl hinzurührt, daß ein zarter Teig entsteht, den man eine halbe Stunde lang schlägt und dann mit einem Tuche bedeckt aufgehen läßt. Daraus formt man kleine, längliche Brezeln, die man auf einem mit Butter bestrichenen Blech nochmals langsam gehen läßt, dann mit Ei bestreicht, mit Zucker und Zimt bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt. — Oder man macht 375 Gramm Mehl mit 15 Gramm Hefe und 1/4 Liter lauer Milch an, läßt dies eine Weile aufgehen und fügt dann 125 Gramm zu Schaum gerührte Butter, zwei Eier, etwas Salz und 50 Gramm Zucker hinzu, arbeitet den Teig gut durch, formt Brezeln daraus, läßt sie aufgehen und bestreicht sie vor dem Backen mit Eigelb, das man mit Zucker bestreut.

Brezeln, Hamburger. Von 250 Gramm Mehl, 60 Gramm Hefen und 1/8 Liter Milch macht man ein Hefenstück, und wenn dasselbe sehr gut aufgegangen ist, mengt man noch 1/2 Kilogramm Mehl, 200 Gramm Butter, zwei Eier, vier Dotter, 1/4 Liter Milch, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 70 Gramm Zucker und eine Prise Salz hinzu, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und bildet fingerlange Brezeln daraus, die man auf einem Blech aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und nach dem Backen mit Zucker bestreut.

Brezeln, Mandel-, s. Mandelbrezeln.

Brezeln, mürbe. Wenn man diese Brezeln backen will, macht man sich den Teig dazu am vorhergehenden Abend, rührt in 1/2 Liter dicken sauren Rahm 60 Gramm Hefen und soviel feines Mehl, daß ein fester Teig entsteht, den man mit einem Tuch zudeckt und über Nacht in den Keller stellt. Am folgenden Morgen treibt man den Teig aus, schneidet 250 Gramm sehr feste Butter in dünne Scheiben, legt sie auf den Teigkuchen, rollt denselben über einander und wirkt ihn tüchtig aus, macht lange Rollen davon, die man zu Brezeln zusammenlegt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech eine Stunde lang aufgehen läßt, bestreicht sie mit zu Schaum geschlagenem Eiweiß, überstreut sie dick mit Zucker, Zimt und Citronenzucker und bäckt sie eine Viertelstunde lang. — Ein kürzeres Verfahren besteht darin, 60 Gramm Butter zu Schaum zu rühren und allmählich 125 Gramm Mehl, 1/4 Liter sauren Rahm, zwei Eier und 30 Gramm aufgelöste Hefe hinzuzufügen, kleine Brezeln daraus zu formen, die man aufgehen läßt und glasiert oder mit Eidotter und Zucker bestrichen bäckt.

Brezeln, Plunder-, s. Plunderbrezeln.

Brezeln zum Thee. Man rührt 250 Gramm Zucker mit fünf Eiern zu Schaum und fügt unter fortdauerndem Umrühren nach einer Seite hin eine halbe, mit Zucker gestoßene Stange Vanille und 375 Gramm feines Mehl hinzu, formt diese Masse zu kleinen Brezeln, legt sie auf ein Blech, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie bei gelinder Wärme blaßgelb, worauf sie noch heiß mit einem Messer von dem Blech abgelöst werden. — Oder man rührt 300 Gramm Butter mit 300 Gramm Zucker eine Viertelstunde lang, thut nach und nach fünf Eier, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen Kaffeelöffel voll Zimt und zuletzt 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu, füllt die Masse in eine Spritze und spritzt auf ein mit Mehl bestreutes Blech kleine Brezeln, die man bei ziemlich rascher Hitze hellgelb bäckt. — Ein anderer Teig wird aus 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm süßen Mandeln, die man nach dem Abziehen mit Orangenblütenwasser gestoßen, 250 Gramm Butter und sieben Eiern bereitet, worauf man ihn eine Stunde kalt stellt, dann Brezeln daraus macht, die man mit Eiweiß und Zucker bestreicht und langsam backen läßt.

Brezeln, Zucker-, s. Zuckerbrezeln.

Brezeln von Zuckerteig. Man schüttet 140 Gramm feines Mehl auf das Kuchenbrett, macht in die Mitte eine Grube, in die man 130 Gramm Zucker, 130 Gramm in Stückchen zerschnittene Butter, sechs hartgekochte, zerriebene Eidotter, einen Kaffeelöffel voll Zimt und die abgeriebene Schale von einer Citrone thut, knetet das Ganze gut durch, stellt den Teig eine Stunde lang in den Keller, formt dann Brezeln daraus, bestreicht sie mit Eiweißschaum und Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Viertelstunde.

Brezel-Kaltschale. Frische Fastenbrezeln zerbricht man in Stücke, die man in eine Terrine legt und eine Stunde vor dem Anrichten mit Weißwein, dem man etwas Wasser zusetzt, oder auch Weißbier übergießt und mit Zucker, gestoßenem Zimt, feingehackten süßen Mandeln und Citronenscheiben würzt.

Bricke oder **Neunauge,** franz. lamproie, engl. river-lamprey, lat. Petromyzon fluviatilis. Ein Flußfisch, der in den Flüssen des nördlichen Europa, aber auch Südamerikas und Japans lebt, zu den Rund- oder Saugmäulern gehört, einen aalartigen, nackten Leib und an den Seiten des Halses sieben Kiem- oder Luftlöcher hat, die man früher irrigerweise ebenfalls für Augen hielt, woher der Name Neunauge entstand. Kopf und Rücken sind grünlich, der Bauch weiß; die Fische werden nicht viel stärker als ein Daumen und 20—36 Centimeter lang. Meist werden sie mariniert gegessen und gelten als eine Delikatesse, die man aber

ihrer Schwerverdaulichkeit halber nur mäßig genießen darf; man röstet sie frisch getötet über Kohlenfeuer, läßt sie dann kalt werden, legt sie mit Lorbeerblättern, Salz und Gewürzen in Fässer und übergießt sie mit gutem Weinessig. Die Lüneburger und Elbinger Bricken sind die bekanntesten und gesuchtesten.

Bridieren oder **Dressieren.** Die Flügel und Keulen des Geflügels werden mit einem Faden durchzogen, um dem Stück die gewünschte gefällige Form zu geben; ebenso bridiert man größere Fleischstücke, damit sie beim Braten oder Dämpfen nicht die Form verlieren.

Brief-Couverts. Von einem gut bereiteten Mürbteig oder Blätterteig (s. d.) treibt man mehrere zwei Messerrücken starke Kuchen aus, legt ein Papier, das wie ein offenes Briefcouvert geschnitten ist, darauf und schneidet den Teig danach zu. Hierauf legt man in die Mitte des Couverts einen Löffel voll Fülle, die man aus 125 Gramm abgezogenen und mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln, 125 Gramm Zucker, zwei ganzen Eiern, zwei Dottern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone gemischt hat, schlägt die vier Ecken des Teig-Couverts in der Mitte zusammen, bestreicht letzteres über und über mit Ei, legt an Stelle des Siegels ein rundes Stück Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée oder etwas Fruchtmarmelade darauf und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Brie-Käse. s. Fromage de Brie.

Bries, in Oesterreich übliche Benennung für Kalbsmilch (Kalbsbröschen).

Brignoles, Pfirsichpflaumen, s. Brünellen.

Brillat-Savarin, Anthelme. Brillat-Savarin gehörte zu den berühmtesten französischen Feinschmeckern; er verstand die Kochkunst zugleich vom geistreich wissenschaftlichen Standpunkte zu beleuchten und zu bereichern. Seine 1825 erschienene Physiologie du goût hat ihm einen unsterblichen Namen in den Annalen der Gastronomie erworben. Er war 1755 zu Belley, einer kleinen Stadt des Departements Ain, geboren, erhielt eine treffliche Ausbildung und widmete sich der advokatorischen Laufbahn, wurde 1792 zum Präsidenten des Civil-Tribunals von Ain gewählt und, nachdem er wegen seiner konservativen und legitimistischen Gesinnungen abgesetzt worden, durch seine ihm sehr gewogenen Mitbürger zum Maire von Belley ernannt. Allein bald denunzierte man ihn bei der revolutionären Regierung und er entging nur mit Mühe dem gewissen Tode, entfloh zuerst nach der Schweiz und dann, weil er sich auch dort noch nicht genügend sicher fühlte, nach Nordamerika, wo er anfangs zu Hartford in Connecticut, dann in New York als französischer Sprachlehrer und Mitglied des Theater-Orchesters seinen Unterhalt erwarb. 1796 kehrte er nach Frankreich zurück, wurde von der Emigrantenliste gestrichen und vom Direktorium, welches ihn als ruhigen und gemäßigten Mann schätzte, als Regierungs-Kommissär beim Kriminalgericht der Seine-et-Oise angestellt; 1800 berief ihn der Konsul Bonaparte auf Vorschlag des Senats nach Paris und ernannte ihn zum Beamten des Kassationshofes, in welcher Stellung er auch während der Restauration die sechsundzwanzig letzten Jahre seines Lebens verblieb, bis ihn der Tod am 2. Februar 1826 im 71. Lebensjahre abrief. Erst ein Jahr vor seinem Tode veröffentlichte er sein obenerwähntes pikantes und originelles Werk und hatte nicht mehr die Zeit, den Ruhm zu genießen, mit dem dasselbe seinen Namen umgab, besonders da er sich anfangs unter dem Schleier der Anonymität verbarg; er überraschte selbst seine Freunde damit, die ihn bisher nur als trefflichen Musiker, unermüdlichen Jäger und liebenswürdigen Tischgenossen kannten, der ein still-behagliches Leben in philosophischer Beschaulichkeit und strenger Erfüllung seiner Amtspflichten führte und ein täglicher, stets willkommener Gast im Salon seiner schönen und geistvollen Cousine Madame Récamier war.

Brinsenkäse, ein aus den Karpaten kommender bröckliger Schafkäse, der beim Genuß mit Paprika gewürzt zu werden pflegt. Als die beste, auch in Deutschland sehr beliebte Sorte gilt der in kleinen Fäßchen zur Versendung gelangende aus dem ungarischen Komitat Liptau.

Brioche. Von $\frac{1}{2}$ Liter oder 250 Gramm Mehl und 40 Gramm in lauer Milch oder Wasser aufgelöster Hefe wird ein Hefenstück angesetzt, das man zum Aufgehen warmstellt. Währenddem schüttet man noch 1 Liter oder 500 Gramm gewärmtes Mehl auf das Kuchenbrett, macht in die Mitte eine Grube, schneidet 400 Gramm frische Butter über das Mehl, schlägt acht Eier in die Grube und fügt 10 Gramm Salz, 22 Gramm Zucker und eine halbe Obertasse voll Rahm hinzu, was man zu einem sehr feinen, geschmeidigen Teige auswirkt. Dann verarbeitet man denselben mit dem aufgegangenen Hefenstück, legt den zu einer Kugel zusammengeballten Teig in einen mit Mehl ausgestreuten Napf, bedeckt ihn mit gewärmten Tüchern und einem Deckel und läßt ihn 9—12 Stunden ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man ihn abermals eine zeitlang leicht durch einander, schneidet den vierten Teil davon ab, formt aus dem größeren Teil ein rundes Brot, in dessen Mitte man eine Vertiefung macht, die man mit Ei bestreicht und in die man das ebenfalls rund oder eiförmig gedrehte Teigviertel einsetzt, überstreicht das Ganze mit zerquirltem Ei, legt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt die Brioche bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Brioches, kleine. Aus demselben Teige oder einem ganz auf die nämliche Art bereiteten von $1\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 20 Gramm aufgelöster Hefe (zum Hefenstück mengt man $\frac{1}{2}$ Liter Mehl mit der Hefe), 7 Gramm Salz, 200 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker und fünf Eiern formt man, wenn der Teig zwölf Stunden lang aufgegangen ist und man ihn dann noch mehrfach auseinandergedrückt und wieder zusammengelegt hat, kleine längliche Kugeln in der Größe eines Apfels, setzt sie in Zwischenräumen von 2—3 Centimeter auf ein butterbestrichenes Blech,

macht in jede Kugel mit der Fingerspitze eine kleine Vertiefung, die man mit Wasser oder Ei bestreicht und in die man kleine eiförmige Teigstückchen einsetzt, überpinselt die Brioches mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze etwa eine halbe Stunde lang.

Brioche mit Käse. Aus 250 Gramm feinem Mehl, 150 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker, 20 Gramm aufgelöster Hefe, 125 Gramm geriebenem Parmesan- oder Gruyère-Käse und fünf Eiern macht man einen Teig, indem man die Hälfte des Mehles mit den Hefen zu einem Hefenstück anrührt und aufgehen läßt, die Butter zu Schaum rührt, nach und nach die fünf Eier, den Käse, den Zucker, das aufgegangene Hefenstück und das übrige gewärmte Mehl hinzumengt, den Teig in einer mit Butter bestrichenen Form fünf bis sechs Stunden lang an einem warmen Ort aufgehen läßt und dann eine Stunde bei ziemlicher Hitze bäckt. Hat man keine passende Form dazu, so giebt man dieser Brioche dieselbe Gestalt wie allen übrigen.

Brisoletten. Ein halbes Kilogramm derbes Kalbfleisch schabt man aus Haut und Sehnen, hackt es fein mit 150 Gramm kleingewürfeltem Speck durcheinander, mengt ein halbes altbackenes, in Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Franzbrot, ein Ei und etwas Salz und Pfeffer hinzu und formt kleine flachrunde oder ovale Scheiben davon, die man in Ei und Semmel wendet, in brauner Butter hellbraun brät und zur Garnierung von jungen Gemüsen, Kartoffelbrei und dergleichen benützt.

Brisse, Baron von, bekannter gastronomischer Schriftsteller in Paris, der zuerst in der Zeitung „Liberté" eine Reihe von täglichen Menus veröffentlichte und später dieselben unter dem Titel „Les 366 Menus du Baron Brisse avec 1200 Recettes" im Buchhandel erscheinen ließ. Andere Werke von ihm sind: „Recettes à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages", „La petite Cuisine du Baron Brisse" und „Cuisine en Carême". Baron Brisse starb am 12. Juli 1876 zu Fontenay-aux-Roses bei Paris.

Brißlauch, s. v. w. Schnittlauch, s. d.

Broche, à la, Bezeichnung für am Spieß gebratene Fleischstücke.

Brochet, Hecht, s. d.

Brocoli oder **Broccoli,** auch Spargelkohl genannt, lat. Brassica oleracea Botrytis cymosa, eine sehr zarte Art Blumenkohl, welche in Deutschland nicht recht gedeihen will und nur am Rhein und in Süddeutschland angebaut wird, in England, Frankreich und Italien dagegen stark kultiviert wird und sehr beliebt ist. Er unterscheidet sich vom Blumenkohl durch größere Stauden und Blätter, auch ist der Kopf nicht fest geschlossen, sondern er teilt sich zeitig schon in kleinere fleischige Teile, die sich rispenartig ausbreiten, ebenso variiert die Farbe der verschiedenen Spielarten in weiß, rot, violett, grün und gelb, von denen der violette und weiße in unserem Klima noch am besten gedeihen. Die Kultur unterscheidet sich wenig von der des Blumenkohls für den Sommer- und Herbstbedarf, doch muß man den Pflanzen mehr Zwischenraum geben wegen der größeren Entwickelung der Blätter. Man säet den Samen im Mai aus und läßt die Pflanzen dann den Winter über im freien Lande stehen, wo man sie durch ein überbautes, mit Stroh und Matten bedecktes Gerüst vor der Kälte schützt, um im April und Mai den Brocoli zu ernten. Außer der Blume ißt man auch den wie Spargel zubereiteten Strunk, welcher ebenfalls sehr wohlschmeckend ist und häufig in Salzwasser abgekocht, mit Essig oder Citronensaft, Oel, Salz und Pfeffer als Salat gegeben wird.

Brocoli à l'Italienne. Die Blumen des Brocoli werden zurechtgeputzt, in kaltes Wasser gelegt, dann in kochendes Salzwasser geworfen, dem ein nußgroßes Stück Butter beigefügt wird, und in welchem man sie eine Viertelstunde kochen läßt, worauf man sie mit frischer Butter, einer Prise Salz und etwas Muskatnuß 10—15 Minuten dämpft, auf einer Schüssel erhaben anrichtet und mit einer sehr kräftigen, kurz eingekochten Fleischbrühe, die man mit Sardellenbutter und Citronensaft gewürzt hat, übergießt.

Brockelerbsen. Süddeutscher Ausdruck für Pflückerbsen, grüne Erbsen, ausgehülste (ausgebrockelte) Schotenkerne.

Bröselteig. Eine Art Mürbteig zu Torten und kleinerem Backwerk, den man in Süddeutschland deshalb Bröselteig nennt, weil man die sehr harte und kalte Butter in kleinen Brocken zu dem Mehl bröselt oder nach und nach hineinarbeitet. Man siebt 375 bis 500 Gramm feines Mehl auf das Kuchenbrett, fegt es zu einem Haufen zusammen, in dessen Mitte man eine Grube macht; in diese bröckelt man 375 Gramm Butter, mischt acht Eidotter, 70 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, eine Messerspitze voll Salz dazu und bereitet daraus einen leichten Teig, den man mit den Ballen der Hände zweimal durcharbeitet, in ein Tuch schlägt, auf Eis oder in den Keller eine Stunde kaltstellt und dann erst verarbeitet.

Bröselteig, feiner. 375 Gramm feines Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 100 Gramm gestoßene Mandeln, vier ganze Eier, die abgeriebene Schale und der Saft einer Citrone, eine Messerspitze voll Salz, sowie ein Kaffeelöffel voll Zimt werden nach obiger Angabe zu einem Teig verarbeitet und derselbe eine Stunde kaltgestellt.

Brösel-Torte. Von dem oben beschriebenen Teig rollt man die eine Hälfte zu einem runden, dicken Tortenboden aus, den man ringsherum mit den Fingern etwas umbiegt, so daß ein Rand entsteht; die andere Teighälfte treibt man dünner auf, schneidet fingerbreite Streifen daraus und befestigt dieselben kreuzweis wie ein Gitter mit Ei über der Torte, nachdem man die letztere mit eingemachten Früchten oder Marmelade bestrichen hat. Dann läßt man sie langsam bei gelinder Hitze eine Stunde lang backen.

Bröschen, s. v. w. Kalbsmilch, s. d.

Brombeere, franz. baie de ronce, engl. blackberry oder bramble-berry, lat. Rubus fruticosus. Der Brombeerstrauch wächst wild an Wald-

rändern, Hecken und auf Aeckern, namentlich im nördlichen Europa, hat lange, mit kurzen Dornen besetzte, rankende Zweige mit dreifachen, tiefgezähnten, rauhen Blättern, weißen Blüten und tiefschwarzen, oder auch bräunlich-schwarzen und blaubereiften knäuelförmigen Beeren von süßsäuerlichem, angenehm kühlendem Geschmack, die sich zu allerlei Speisen und Getränken oder auch als Compot anwenden lassen und in nördlichen Gegenden als Mittel gegen den Scorbut dienen.

Brombeer-Compot. Zu 1 Liter reifen, großen Brombeeren klärt man 300 Gramm Zucker, kocht denselben mit etwas ganzem Zimt und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone oder etwas fein abgeschälter Schale dick ein, läßt die Beeren langsam einige Minuten darin kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker dann noch eine Weile, läßt ihn beinahe auskühlen und schüttet ihn über die Früchte.

Brombeer-Confiture. Auf $^1/_2$ Kilogramm Brombeeren läutert man 375 Gramm Zucker und siedet ihn zur Blase, thut die Beeren hinein und kocht sie so lange, bis sie zu einem dicklichen Brei geworden sind, den man in einen Steintopf oder eine Glasbüchse schüttet und nach dem völligen Erkalten mit einem rumgetränkten Papier bedeckt und mit Blase oder Wachspapier überbindet.

Brombeeren einzumachen. Auf $^1/_2$ Kilogramm Beeren rechnet man das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker, liest die Beeren und vermischt sie mit dem Zucker, setzt das Kasserol über das Feuer und läßt sie eine Viertelstunde lang, ohne mit dem Löffel umzurühren oder abzuschäumen, unter beständigem sanftem Rütteln des Kasserols kochen, füllt sie nach dem Erkalten in die Gläser und überbindet dieselben mit Blase. Ein anderes Verfahren besteht darin, ein den Beeren gleiches Gewicht Zucker zum Breitlauf zu sieden, die Brombeeren fünf Minuten darin kochen zu lassen, dann behutsam herauszunehmen und in die Gläser zu legen, den Zucker zu dickem Sirup einzusieden und ausgekühlt darüber zu schütten, worauf man die Büchsen mit einem in Rum getauchten Löschpapier bedeckt und mit Blase überbindet.

Brombeer-Essig. $^1/_2$ Kilogramm sehr reife Brombeeren, die man mit etwas gestoßenem Zimt überstreut, thut man in eine weithalsige Flasche und übergießt sie mit $1^1/_2$ Liter Weinessig, läßt sie so drei Wochen lang an der Sonne stehen und filtriert den sehr wohlschmeckenden Essig nach Verlauf dieser Zeit, füllt ihn in Flaschen, die man entweder im bain-marie kocht oder auch gleich verkorkt, verpicht und im Keller aufbewahrt.

Brombeer-Kuchen. Man treibt einen runden Kuchen von gewöhnlichem, gutem Hefenteig auf, versieht ihn mit einem erhöhten Rand, belegt ihn sehr dicht mit recht reifen Brombeeren, bestreut dieselben mit einer dicken Lage von Zucker und Zimt und bäckt den Kuchen auf einem Blech im Ofen oder im Backofen.

Brombeer-Pudding, kalter. $1^1/_2$—2 Liter recht reife Brombeeren schüttet man in einen glasierten Topf und stellt denselben in ein Kasserol mit kochendem Wasser, worin man die Beeren eine Stunde dünsten läßt, damit sie möglichst viel Saft entwickeln, dann preßt man sie durch ein Tuch und setzt den Saft mit $^1/_2$ Liter Rotwein, 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, dem Saft dieser Citrone und einem Stück Zimt zum Feuer. Sobald der Brombeersaft zu kochen beginnt, rührt man 250 Gramm in Rotwein glatt gequirltes Kartoffelmehl und eine Prise Salz hinzu und läßt die Masse unter fortwährendem Umrühren gut verkochen, mengt hierauf einen halben Liter rohe, dick mit Zucker bestreute Brombeeren darunter, gießt sie in eine naßgemachte Form, stellt dieselbe kalt und stürzt den Pudding erst mehrere Stunden darauf, wonach man ihn mit Vanille-Sauce serviert.

Brombeer-Saft. Sehr reife, gut gelesene Brombeeren schüttet man in einen steinernen oder glasierten Topf, deckt denselben zu und stellt ihn in ein Gefäß mit kochendem Wasser in den Ofen; sobald sich eine reichliche Menge Saft angesammelt hat, gießt man denselben ab und läßt die Beeren so lange fortkochen, bis sie keinen Saft mehr hergeben. Dann filtriert man dieselben durch ein Tuch, läutert auf jedes halbe Kilogramm Saft 375 Gramm Zucker, schüttet den Saft hinzu, läßt Beides zu einem dicklichen Sirup einsieden, dann erkalten und füllt ihn in Flaschen, die man gut verkorkt und verpicht, um ihn später zu Limonade zu benützen.

Brombeer-Sauce. $1^1/_2$ Liter Brombeeren zerdrückt man mit einem Holzlöffel und preßt sie aus, kocht die ausgepreßten Beeren noch eine halbe Stunde mit $^1/_2$ Liter Wasser aus und streicht sie durch ein Sieb; dann setze man diesen ausgekochten nebst dem zuvor ausgepreßten Saft mit 250 Gr. Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und einem Stück Zimt zum Feuer, lasse alles eine halbe Stunde kochen und legiere zuletzt die Sauce mit einem in Rotwein zerquirlten Löffel voll Kartoffelmehl.

Brombeer-Suppe. Man kocht 1—$1^1/_2$ Liter Brombeeren mit 2 Liter Wasser völlig weich und streicht sie durch ein Sieb, läßt den Saft mit einem Stück Zimt, der Schale einer halben Citrone und 200 Gramm Zucker noch eine halbe Stunde kochen, zieht die Suppe mit einem reichlichen Löffel voll Kartoffelmehl ab und richtet sie über zerbrochenem Zwieback oder gerösteten Semmelwürfeln an.

Brombeer-Wein, englischer. Man schüttet eine beliebige größere Quantität sehr reifer, trockener Brombeeren in einen großen Steintopf, übergießt sie mit kochendem Wasser und läßt sie über Nacht in einem halb ausgekühlten Ofen stehen, zerdrückt sie früh vollends, streicht sie durch ein feines Sieb und läßt den Saft vierzehn Tage lang gären; dann fügt man auf je 4 Liter Saft $^1/_2$ Kilogramm Zucker und $^1/_4$ Liter Cognac oder Rum hinzu, füllt die Flüssigkeit in ein Fäßchen, verspundet

dasselbe, legt es in den Keller und läßt es etliche Monate ruhen, bevor man den Wein in Gebrauch nimmt.

Broquart, junger Hirsch, Spießer.

Brot, franz. pain, engl. bread. Das Brot, welches von den Aegyptern nach Griechenland und Rom und von da zu den germanischen Völkern kam, gehört zu den ältesten und wichtigsten Nahrungsmitteln des Menschen, ja, es ist ihm geradezu unentbehrlich als Zukost zu jeder Art von Fleisch, Gemüse, Getränken ꝛc. und ganz besonders dadurch, daß es alle Stoffe enthält, welche zur Ernährung des menschlichen Körpers notwendig sind. Für Kinder und schwächliche oder kränkliche Personen ist Weizenbrot leichter verdaulich, wogegen kräftigen und erwachsenen Leuten das Roggenbrot zusagender und durch seinen herzhaften Geschmack angenehmer ist. Gut bereitetes und ausgebackenes Roggenbrot, welches nicht mehr ganz frisch ist, soll nach dem Ausspruch bedeutender Chemiker überhaupt den meisten Nahrungsstoff enthalten und noch gesünder als Weizenbrot sein. Außer dem Weizen- und Roggen- oder Kornmehl benutzt man auch Gersten-, Hafer-, Buchweizen-, Mais- und Reismehl zur Brotbereitung, doch eignet es sich unvermischt weniger dazu und liefert weder sehr schmackhaftes noch gesundes Brot, wohl aber mengt man diese verschiedenen Mehlarten wie auch Bohnen- und Erbsenmehl häufig mit Weizen- und Roggenmehl und erzielt dadurch ein leidliches Brot, wenn es auch meist viel weniger schmackhaft und nährend ist, als reines Roggen- oder Weizenbrot, weil das Mehl aller Hülsenfrüchte nur wenig Kleber enthält und das Brot schwer und wenig verdaulich macht. Gerstenbrot ist schwer, rissig und trocknet sehr schnell aus; Haferbrot, welches in Norwegen, Schweden und Schottland viel gebacken wird, ist sehr schwarz, spröde und hat einen strengen Geschmack. Das Brot von Reismehl allein geht meist nicht gut auf, aber mit Weizenmehl vermischt erhält man ein recht nahrhaftes und lockeres Gebäck davon; den geringsten Nahrungsstoff enthält das Maismehl, und die Maisbrote schmecken zwar frisch ganz angenehm, werden aber sehr bald schwer und trocken. Zur Bereitung von Roggenbrot bedient man sich gewöhnlich, um den Teig in Gährung zu bringen, des Sauerteigs, während man zu Weizenbrot Hefe nimmt, indessen wird das Roggenbrot mit Hefe weit wohlschmeckender und es ist wohl nur die Macht der Gewohnheit welche das Publikum bestimmt, sich des Sauerteigs zu bedienen, auch wenn man selbst sein Brot bäckt, während die Bäcker hierbei jedenfalls den etwas geringeren Herstellungspreis im Auge haben. Die Punkte, welche man bei der Bereitung von Roggenbrot besonders zu beobachten hat, sind: gute Beschaffenheit des Mehls, richtige Temperatur des Wassers, die anzuwendende Menge und erforderliche Güte des Sauerteigs oder der Hefe, der gehörige Zusatz von Salz und die richtige Bereitung des Teiges. In einem mäßig warmen Raum stellt man den sehr sauber gehaltenen Backtrog auf zwei Stühle in der Nähe des Ofens oder Herdes, schüttet das durchwärmte Mehl hinein und beginnt 10 bis 12 Stunden vor der Backzeit das Einsäuern, falls man mit Anwendung von Sauerteig bäckt. Zum Einsäuern des Teiges nimmt man den dritten Teil des zu verbackenden Mehls, macht in die Mitte eine Vertiefung, in die man das Salz thut, legt den Sauerteig darauf und gießt das warme Wasser zu. Meistens rechnet man auf 5 Kilogramm Mehl $2^1/_2$—3 Liter Wasser oder drei Vierteile des Gewichts vom Mehl, also auf 6 Kilogramm Mehl fast $4^1/_2$ Kilogramm Wasser, welches im Sommer 21—22° R., im Winter 24° R. Wärme haben muß. Zum Einsäuern braucht man die Hälfte bis drei Viertel des gesamten Wassers, während man das letzte Viertel zum Durchkneten verwendet. Nehmen wir also an, man wolle von 5 Kilogramm Mehl zwei Brote backen, so säuert man am Abend vor dem Backen etwa $1^3/_4$—2 Kilogramm mit 110 Gr. Sauerteig und 100 Gramm Salz an, mengt $1^7/_8$ Liter laues Wasser hinzu, mischt alles wohl und verarbeitet es dann mit den Händen gut durcheinander, worauf man mehrere erwärmte Tücher über den Trog deckt und denselben über Nacht ruhig im Warmen stehen läßt. Am folgenden Morgen, etwa $3^1/_2$ Stunden vor der zum Backen bestimmten Zeit, knetet man den gegorenen Teig mit dem übrigen Mehl und noch $^5/_8$ Liter Wasser recht gleichmäßig durch; man vermischt zuerst das Mehl mit dem gesäuerten Teig und gießt das Wasser nach und nach zu, schafft den gesamten Teig möglichst in die Mitte des Troges und knetet nicht mit den Fingern, sondern mit den Knöcheln der geballten Fäuste, indem man den Teig von einem Ende zum andern recht kräftig durcharbeitet, dann wieder zusammenschlägt, bis derselbe den richtigen Grad der Geschmeidigkeit erlangt hat, worauf man ihn oben darauf mit etwas Mehl bestreut, mit einem Tuche bedeckt und abermals $1^1/_2$ Stunden gehen läßt. Nun erst formt man die Laibe von runder oder länglicher Gestalt, die man in den strohgeflochtenen oder hölzernen Brotschüsseln noch eine kurze Zeit warmstellt, worauf man sie in den wohldurchheizten Backofen schiebt und zwei Stunden lang backen läßt. Will man nur etwa zwei kleinere Brote auf einmal backen, so mengt man am Abend vor dem Backen 50 Gramm Sauerteig mit 1 Kilogramm Roggenmehl und $^1/_2$ Liter lauwarmem Wasser und läßt den Teig zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen. Am folgenden Morgen mischt man noch 1 Liter laues Wasser, 2 Kilogramm Roggenmehl und 1 Eßlöffel Salz hinzu, knetet den Teig tüchtig durch, formt ihn zu länglichen Broten und läßt dieselben nochmals im Warmen aufgehen, bevor man sie in den wohlgeheizten Ofen schiebt und 2 Stunden backen läßt. Bäckt man Roggenbrot mit Hefe, so macht man den Teig erst 3 bis 4 Stunden vor dem Backen an, bei kleineren Quantitäten auch nur 2—3 Stunden zuvor, rechnet auf 5 Kilogramm Mehl 60—70 Gramm gute Preßhefe; sollte das Mehl ziemlich schwarz sein, so bedarf man 100 Gramm Hefe, die man in einem Teil des erforderlichen Wassers auflöst und zerquirlt, schüttet alles Mehl auf einmal in den Trog, macht in die Mitte eine Vertiefung, in die man das Salz thut, gießt allmählich die aufgelöste Hefe zu, indem man sie mit

dem Mehl vermischt, fügt das Wasser hinzu und knetet das Ganze zu einem festen, aber geschmeidigen Teige gut durcheinander, den man an einem warmen Orte zwei Stunden lang aufgehen läßt, bis er etwa noch einmal so hoch geworden ist als zuvor, knetet ihn dann abermals durch und läßt ihn aufs neue 1—1½ Stunden gären, worauf man die Brote formt und sofort in den Ofen schiebt. Sehr schmackhaft wird Roggenbrot mit Hefe, wenn man statt Wassers lauwarme Milch nimmt. Also z. B. auf 1½ Kilogramm gut erwärmtes Mehl 1 Liter laue Milch, 20 Gramm aufgelöste Hefe, ein knapper Eßlöffel Salz und noch soviel Mehl, daß sich der Teig gut kneten läßt. Nachdem derselbe etwa 1½ Stunden aufgegangen, formt man nicht zu große Brote daraus und läßt sie eine reichliche Stunde backen. Weiß man nicht gewiß, ob die Hefe gut ist, so thut man wohl, vor dem Vermischen derselben mit dem Mehl sie nur mit einem Teil des Mehls zu einem Hefenstück anzusetzen. Bereitet man Weizenbrot mit Hefe, wie es in Frankreich, England, Belgien und zum Teil auch in der Schweiz und Süddeutschland für den allgemeinen Bedarf üblich ist, so braucht man weniger Wasser, als zum Anmachen des Roggenmehls und man nimmt in der Regel die Hälfte des Mehlgewichtes Wasser. Auf 5 Kilogramm Weizenmehl rechnet man 1¾—2 Liter Wasser, 80—100 Gramm Salz und 70 Gramm gute Preßhefe; im übrigen verfährt man dabei ganz so, wie es bei der Bereitung des Roggenbrotes mit Hefe angegeben ist. Man thut schon darum wohl, in größeren Haushaltungen das Brot selbst zu backen, weil man bei dem vom Bäcker gekauften Brote häufig Verfälschungen und Verunreinigungen desselben ausgesetzt ist, worunter man den Zusatz geringerer Getreidearten, wie z. B. von Gerste, Hafer, zum Roggenmehl rechnet, ja schon eine Beimischung von sogenanntem Weizen-Mittelmehl verschlechtert das Brot und giebt ihm einen faden, trockenen Geschmack. Ebenso gilt die Zuthat von dumpfigem Mehl oder gar von Kreide, Gips, Thon und das Mitvermahlen der im Getreide enthaltenen Unkrautsamen als Verfälschung, und besonders schädlich für die Gesundheit ist es, wenn krankhafte Getreidekörner, die man mit dem Namen Mutterkorn bezeichnet, mit zu dem Brotmehl vermahlen werden. Indessen besitzen die Landwirte heutzutage so vollkommene Getreidereinigungsapparate und der Getreidehandel hat einen so hohen Aufschwung genommen, daß man wenig mehr von den letztgenannten Verfälschungen hört, auch ist die Konkurrenz der Mehlhändler und Bäcker bedeutend genug, um sie im gegenseitigen Wetteifer zu veranlassen, eine möglichst vollkommene Ware zu liefern.

Brot zu backen nach englischer Methode. Im Grunde ist das Verfahren fast dasselbe, wie wir oben bei Weizenbrot angegeben haben, doch wollen wir um der Vollständigkeit willen noch einige, etwas abweichende Bereitungsarten aufführen. Auf 10 Liter bestes Weizenmehl rechne man 1 Liter Milch und 1 Liter Wasser, zwei knappe Eßlöffel voll Salz und eine Obertasse voll Bierhefen oder 60 Gramm aufgelöste Preßhefe, mache eine Höhlung in das Mehl, gieße alles hinein, verrühre es gut mit einem Holzlöffel und lasse es 2—3 Stunden an einem warmen Orte aufgehen. Hierauf knete man es tüchtig durch, lasse es wieder 1½ Stunden stehen, forme dann die Brote daraus und backe sie 1—1½ Stunden lang. Oder auf 7 Kilogramm Mehl nehme man ½ Liter Hefe (oder 100 Gramm Preßhefe), vier Eier und soviel laue Milch, um einen steifen Teig anzumachen, in den man drei Eßlöffel voll feines Salz siebt; nachdem die Masse drei Stunden lang aufgegangen ist, knetet man noch etwas Mehl hinein, um ihm die nötige Festigkeit zu geben, läßt sie noch eine Weile stehen, formt die Brote daraus und bäckt sie in einem wohl durchheizten Ofen. Sogenanntes Soda-Brot bereitet man, indem man 1 Kilogramm Mehl mit einem Kaffeelöffel voll Weinsteinsäure und einem Kaffeelöffel voll Salz vermischt, einen Kaffeelöffel voll Soda oder kohlensaures Natron in ½ Liter Milch auflöst, dann zu dem Mehl fügt, das Ganze sehr rasch zu einem leichten Teig knetet und ohne Aufenthalt zwei Brote daraus formt, die man sofort in einen ziemlich heißen Ofen schiebt und eine Stunde backen läßt. Oder man vermischt 1 Kilogramm Mehl mit einem Kaffeelöffel voll kohlensaurem Natron und einem halben Kaffeelöffel voll Salz, thut in ½ Liter laues Wasser einen halben Kaffeelöffel voll Salzsäure, knetet den Teig sehr rasch gut durch einander und macht zwei Brote daraus, die man sofort in den Ofen schiebt und welche sehr wohlschmeckend und gesund sind.

Brot zu backen nach russischer Weise. In Rußland bäckt man meistens Roggenbrot, und zwar mit den verschiedenartigsten Zuthaten; eine sehr beliebte Art ist z. B. folgende. 10 Kilogramm gut gesiebtes reines Roggenmehl erwärmt man schon den Tag vor dem Backen, und wenn dasselbe gut durchwärmt ist, schüttet man den dritten Teil davon in den Backtrog, übergießt es mit fünf Liter warmem Wasser, das man mit dem Mehl verrührt, deckt den Trog zu und läßt ihn eine halbe Stunde stehen. Nach Verlauf dieser Zeit fügt man einen knappen Teller voll Sauerteig und noch soviel Mehl hinzu, daß der Teig steif wird, bearbeitet ihn mit einem großen Holzlöffel eine Viertelstunde lang, häuft ihn in der Mitte des Troges auf, bestreut ihn dick mit Mehl, deckt den Trog mit mehreren gewärmten Tüchern zu und läßt den Teig bis zum anderen Morgen stehen. Vor Beginn des Knetens hebt man mit einem Löffel eine gleiche Menge Sauerteig heraus, als man vorher dazugenommen, und bewahrt denselben für das nächste Mal auf, knetet dazu zwei Löffel voll frische Hefe, eine Handvoll gelesene Kümmelkörner und etwas weichgekochte und kleingeschnittene eingemachte Pomeranzenschale nebst dem übrigen Mehl mit hinein und arbeitet den Teig so lange durch, bis er sich förmlich zu heben beginnt, worauf man ihn abermals zugedeckt gehen läßt. Nach zwei bis drei Stunden formt man längliche Brote davon, die man mit Ei bestreicht, mit Kümmel bestreut und 1½ Stunden in einem wohldurchheizten Backofen bäckt. Oder von 10

Kilogramm zum Verbacken bestimmtem Mehl rührt man $2^1/_2$ Kilogramm mit 5 Liter heißem Wasser zu einem lockeren Teige an, bestreut ihn mit Mehl, deckt ihn warm zu und läßt ihn am erwärmten Ofen stehen, wiederholt dreimal des Tages das Durcharbeiten des Teiges mit einem Holzlöffel und mengt am Abend einen Suppenteller voll geriebenes Schwarzbrot hinzu. Am zweiten Tage rührt man den Teig ebenfalls dreimal durch, bestreut ihn jedesmal mit Mehl nnd deckt ihn wieder zu; erst am dritten Tage vermischt man ihn mit sechs Eßlöffeln voll Hefe, zwei Eßlöffeln voll Salz und ebensoviel Kümmelkörnern und knetet den Teig mit dem übrigen Mehl drei Viertelstunden lang tüchtig durch, worauf man ihn nochmals gehen läßt und zu Broten formt, die man mit Ei bestreicht, mit Kümmel überstreut und $1^1/_2$ Stunden bäckt. Ungesäuertes Roggenbrot ist auch vielfach üblich; man nimmt z. B. von 4 Kilogramm Mehl 1 Kilogramm, das man mit 1 Liter lauwarmer Milch, vier Eßlöffeln Hefe und einem gehäuften Löffel Salz anmacht, aufgehen läßt und dann das übrige Mehl hinzumengt, worauf man den Teig eine halbe Stunde lang ununterbrochen knetet, abermals aufgehen läßt, zu Broten formt, die man mit Ei bestreicht und in einem mäßig heißen Ofen bäckt. Roggenbrot mit Sirup wird zu den meisten Festtagen gebacken, deren die russisch-griechische Kirche ja viele zählt; nachdem man einen Teil von 10 Kilogramm gutgesiebtem Roggenmehl eingesäuert, wie es bei dem ersten Verfahren angegeben ist, mengt man am zweiten Tage zu dem Teige, der nur mit vier Litern Wasser angemacht wird, nebst den 2—3 Löffeln voll Hefe 2 Kilogramm braunen Sirup, der nicht gekocht zu werden braucht, etwas gestoßenen Kardamom, englisches Gewürz, Nelken und Ingwer nebst vier Eßlöffeln voll kleingeschnittener, eingemachter Pomeranzenschale oder Citronat und verfährt im übrigen wie gewöhnlich.

Brot-Auflauf. 200 Gramm frische Butter werden zu Schaum gerührt und mit zehn Eidottern eine halbe Stunde verrieben, worauf man 150 Gramm Zucker, die feingewiegte Schale von einer Citrone, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt und etwas weniger gestoßene Nelken und Kardamom, 200 Gramm gedörrtes oder bloß geriebenes Schwarzbrot, 100 Gramm Korinthen und 30 Gramm gestoßene Mandeln nebst dem Schnee der zehn Eiweiße hinzumischt und die Masse in einer buttergestrichenen, mit Zwieback ausgestreuten Form eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt. Bei dem Auftragen übergießt man ihn mit $^1/_2$ Liter versüßtem und heißgemachtem Rot- oder Weißwein oder giebt besonders eine Weinsauce dazu.

Brot-Auflauf mit Aepfeln. Ein gehäufter Suppenteller voll geriebenes Brot, halb Schwarz- und halb Weißbrot, wird mit 70 Gramm gestoßenem Zucker und etwas gestoßenem Zimt und Nelken vermischt, worauf man eine Schicht von diesem Brot in die mit Butter gestrichene Form thut, mit einer Lage feiner Aepfelscheiben bedeckt und diese mit Zucker, Zimt und ausgequellten Korinthen bestreut, auf welche wieder eine Schicht Brot kommt, abermals eine Schicht Aepfel und zuletzt wieder Brot, das man mit Butterstückchen belegt. Dann bäckt man den Auflauf bei ziemlich starker Hitze 1—$1^1/_4$ Stunden.

Brot, Belgrader, s. Belgrader Brot.

Brot, Bremer. Man rührt 250 Gramm Zucker mit vier ganzen Eiern, 15 Gramm kleingeschnittenem Citronat und ebensoviel geschnittener kandierter Pomeranzenschale, 50 Gramm feingewiegten Mandeln, sowie drei Eßlöffeln voll Mehl eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin und formt von dieser Masse, die nicht zu dünn sein darf, mit einem Löffel längliche Brötchen, die man auf einem mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Hitze gelb bäckt.

Brot-Eis. 1 Liter Rahm wird mit 330 Gramm Zucker aufgekocht und mit zwölf bis fünfzehn Eidottern, die man vorher in kaltem Rahm gut zerquirlt, abgerührt, worauf man den Eierrahm auf dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden läßt, ohne daß derselbe jedoch zum Kochen kommen darf. Man streicht ihn dann durch ein Sieb, rührt ihn um, bis er ausgekühlt ist, thut ihn in die Gefrierbüchse, läßt ihn halb gefrieren, mischt ihn mit 200 Gramm gedörrtem und gestoßenem Schwarzbrot, das man mit etwas Maraschino angefeuchtet und mit Zucker und Zimt vermischt hat, und läßt dies vollends fest gefrieren.

Brot, englisches, zum Thee. Zwei Kilogramm erwärmtes feines Weizenmehl schüttet man in einen tiefen, gewärmten Napf, macht in die Mitte des Mehles eine Grube und gießt 45 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe hinein, die man mit etwas Mehl zu einem Hefenstück anrührt. Sobald dieses hinreichend aufgegangen ist, fügt man noch $^3/_4$ Liter laue Milch, einen Eßlöffel voll Salz, 80 Gramm vorher ausgewaschene Butter hinzu und knetet den Teig eine halbe Stunde lang tüchtig durch, streut dann etwas Mehl darunter und darüber und deckt das Gefäß mit einer warmen Serviette zu, läßt den Teig 2—3 Stunden lang gehen, nimmt ihn auf ein Brett und formt ihn nach längerem Durcharbeiten zu langen, schmalen Broten, die man noch eine Weile stehen läßt, mit zerquirltem Ei bestreicht und, nachdem es fertig gebacken und ausgekühlt ist, zu Schnitten schneidet, die man mit Butter bestreicht und zum Thee giebt. Oder man setzt aus 125 Gramm Weizenmehl, $^1/_8$ Liter Milch und 24 Gramm aufgelöster Hefe ein Hefenstück an, mischt nach dem Aufgehen 375 Gramm Mehl, eine reichliche Obertasse lauwarme Milch und 8 Gramm Salz hinzu, knetet den Teig eine Viertelstunde gut durch, streicht eine blecherne verzinnte Kastenform mit Butter aus, füllt den Teig hinein, läßt ihn zugedeckt eine Stunde lang aufgehen, bestreicht ihn mit zerquirltem Ei und bäckt ihn eine reichliche Stunde bei guter Hitze.

Brot, gebrühtes. Diese Art Weizenbrot bäckt man in den Ostseeprovinzen und in Rußland zum Kaffee und Thee, und zwar in folgender Weise. Von sehr trockenem, feinem Weizenmehl, das man schon tags zuvor an einen warmen Ort gestellt und dann durchgesiebt hat, schüttet man etwa

750 Gramm bis 1 Kilogramm in das eine Ende eines hölzernen Backtroges, bringt $^1/_2$ Liter Milch zum Kochen und gießt sie über dieses Mehl, arbeitet den Teig mit einem hölzernen Löffel gehörig durch und läßt ihn auskühlen. An das andere Ende desselben Troges thut man eine gleiche Quantität Mehl, löst $^1/_2$ Kilogramm ausgewaschene Butter in $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch auf, fügt 2—3 Eßlöffel voll frischer Hefe hinzu, verrührt diese Milch mit dem Mehl und knetet dasselbe mit dem anderen, gebrühten Teige zusammen eine gute Weile kräftig durch, mischt nach und nach einige Löffel voll Rosenwasser, 250 Gramm Zucker, etwas gestoßenen Kardamom, die feingeschnittene Schale von einer Citrone und noch so viel Mehl hinzu, daß der Teig gehörig fest wird, knetet ihn so lange, bis er sich von den Händen ablöst, und läßt ihn gut zugedeckt aufgehen. Nach etwa zwei Stunden bestreicht man die Hände mit etwas geschmolzener Butter, formt Brote von der Größe eines Dessertellers aus dem Teig, legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, überpinselt sie mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine halbe bis drei Viertelstunden.

Brot, Graham-, s. auch Brot aus Weizenschrotmehl. Man vermischt $^1/_2$ Kilogramm Weizenschrotmehl mit 10 Gramm Salz und 8 Gramm doppeltkohlensaurem Natron; dann thut man 3 Gramm reine Salzsäure in $^3/_8$ Liter abgekochtes, wieder erkaltetes Wasser, verrührt dies schnell mit dem Mehl, bis der Teig geschmeidig ist, worauf man ihn sofort in die mit Butter ausgestrichene Form füllt, mit Wasser bestreicht und eine Stunde bei starker Hitze backen läßt. Dieses Brot eignet sich für Zucker- und Magenkranke.

Brot mit Kartoffeln. Sorgsam gebackenes Brot mit Kartoffelbeimischung wird sehr locker und erhält sich lange frisch, jedoch kann man es auch in irgend einer Weise leicht dabei versehen und das Brot wird dann schliffig. Man übergießt 5 Kilogramm gutes Roggenmehl mit 4 Liter kochendem Wasser, rührt den Teig mit einem Holzlöffel gut durch, bestreut ihn mit Mehl, deckt ihn warm zu und läßt ihn 8—10 Stunden stehen, kocht mittlerweile recht mehlige Kartoffeln, schält sie und zerdrückt sie in einer Schüssel mit einem Holzlöffel so fein als möglich, worauf man drei tiefe Teller voll solcher zerdrückten Kartoffeln und noch genügendes Mehl zu dem Teige thut, bis derselbe fest und solid geworden. Man verrührt alles wohl mit dem Holzlöffel, streut dann wieder Mehl darüber, deckt den Teig zu und läßt ihn bis zum folgenden Tage stehen. Hierauf beginnt man das Durchkneten mit den Händen, fügt zwei Löffel voll Hefe, ebensoviel Kümmelkörner und etwas Salz hinzu, läßt den Teig nochmals aufgehen, formt die Brote, bestreicht sie mit lauem Wasser und bäckt sie. Will man Weizenbrot mit Kartoffeln backen, so setzt man mit $^1/_2$ Liter lauer Milch, 50—60 Gramm Preßhefe und $^1/_2$ Kilogramm Weizenmehl ein Hefenstück an, das man aufgehen läßt. Inzwischen kocht man mehlige Kartoffeln recht weich, schält sie und zerdrückt sie möglichst fein, rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, stößt 50 Gramm bittere Mandeln, die man nebst der gewiegten Schale einer Citrone, 80 Gramm Zucker, etwas Kardamom und einem tiefen Teller voll Kartoffeln zu der Butter verrührt, mengt dies alles nebst noch $1^1/_2$ Kilogramm Mehl zu dem Hefenstück, knetet es tüchtig durch und läßt den Teig zum zweitenmale aufgehen, formt Brote daraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Brotklößchen. 400 Gramm geriebenes Weizenbrot werden mit 125 Gramm geschmolzener Butter, drei Eidottern, einer Prise Salz und etwas Milch eine Viertelstunde lang verrührt, wonach man den Schnee der drei Eiweiße hinzu mischt, und kleine runde Klöße zum Einlegen in Fleischbrühsuppe daraus formt.

Brotklößchen, abgerührte. In $^1/_4$ Liter Milch thut man 90 Gramm Butter, bringt die Milch zum Kochen und quirlt 200 Gramm geriebenes Weizenbrot hinein, wobei man den Brei so lange umrührt, bis er sich vom Kasserol ablöst. Nachdem er dann ausgekühlt ist, mengt man zwei ganze Eier und zwei Eidotter nebst etwas geriebener Muskatnuß und Salz sowie den Schnee von zwei Eiweißen hinzu und macht Suppenklößchen daraus; will man die Klößchen in Obst- oder Weinsuppen einlegen, so kann man sie auch aus geriebenem Roggenbrot machen und gehackte Citronenschale sowie etwas Zucker und Zimt hinzuthun.

Brot-Koch. In einem irdenen Napf verrührt man 140 Gramm geriebenes und im Ofen geröstetes Schwarzbrot mit 140 Gramm Zucker und sechs Eidottern eine halbe Stunde lang, dann fügt man die feingehackte Schale von einer Citrone, zwei Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, eine Prise gestoßene Gewürznelken, eine Prise Salz und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, bäckt die Masse eine Stunde lang in einer buttergestrichenen Form, und sobald der Koch ausgebacken und auf die Schüssel gestürzt ist, übergießt man ihn mit einer kochenden Sauce, die man inzwischen bereitet, indem man 250 Gramm Zucker in Wasser getaucht, zu dicklichem Sirup eingekocht und mit dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Apfelsine nebst einem Glase Weißwein gewürzt hat.

Brot-Kuchen. Diese Art Kuchen ist zwar keine Delikatesse, schmeckt aber immerhin frisch gegessen recht gut und ist in jeder größeren Familie, wo das Brot selbst gebacken wird, an den Backtagen stets hochwillkommen. Man nimmt, je nach der Größe des Kuchens, den man bereiten will, $^1/_2$ bis 1 Kilogramm von dem Brotteig, treibt einen fast fingerdicken Kuchen davon auf und bestreicht denselben nach Belieben entweder mit Butter, Zucker und Zimt oder mit Butter, auf die man geriebenen Käse streut, worauf man einen Guß von saurem Rahm und Eiern darüber gießt, oder auch nur mit Sirup. Ebenso kann man Brotkuchen mit Heidelbeeren oder Sauerkirschen dicht belegen und mit einem Guß von saurem Rahm und Zucker versehen, den man erst darüber schüttet, wenn der Kuchen schon fast gar gebacken ist, worauf man ihn nun noch fünf Minuten in den Ofen schiebt.

Brot-Kuchen mit Aepfeln. In einer größeren runden oder viereckigen eisernen Pfanne macht man 60 Gramm Butter kochend heiß und legt dann eine 2 Centimeter hohe Schicht geriebenes Schwarzbrot, das mit Zucker und Zimt vermischt ist, hinein, dann eine dicke Lage sehr steif gekochtes Apfelmus mit Zucker, Citronenschale und Korinthen und darauf abermals eine Schicht Schwarzbrot, bäckt den Kuchen auf beiden Seiten mit reichlicher Butter braun, bestreut ihn mit Butter und ißt ihn warm oder kalt.

Brot-Kuchen, amerikanischer. Zu $^1/_2$ Kilogramm Brotteig von Weizenbrot nimmt man 120 Gramm geschmolzene Butter; 300 Gramm braunen Zucker (Farinzucker), einen Kaffeelöffel voll Salz, vier Eier und etwas geriebene Muskatnuß, knetet dies mit Hinzufügung von ein wenig Mehl gut durcheinander und läßt es eine Stunde lang aufgehen, worauf man den Teig nochmals knetet, dünn aufrollt, in Gestalt von verschobenen Vierecken zerschneidet, die man aufs neue gehen läßt und schließlich in Butter oder Speck hellbraun bäckt und sofort serviert.

Brot-Kuchen, englischer. Man mengt 1 Kilogramm Roggen- oder Weizenmehl, 125 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, zwei Eier, 50 Gramm Kümmelkörner, $^1/_2$ Liter Milch und 35 Gramm aufgelöste Hefe zu einem derben Teig, läßt denselben gut aufgehen und rollt ihn auf einem Brett oder Blech zu runden Kuchen auf, die man abermals aufgehen läßt, mit Butter bestreicht und bäckt. — Oder man bereitet den Teig aus 1 Kilogramm Mehl, $^1/_2$ Liter lauer Milch, zwei Eiern, etwas Salz, und 35 Gramm Hefe, knetet ihn gut, formt runde Kuchen mit dem Boden eines mehlbestreuten Tellers daraus, bestäubt sie auf beiden Seiten mit Mehl und bäckt sie auf einem Blech bei ziemlicher Hitze.

Brot-Kuchen, russischer. Von einem der früher angegebenen russischen Brotteige aus Roggen- oder Weizenmehl, meist aber von ersterem, schneidet man eine Anzahl apfelgroße Stücke ab, die man zu runden Brötchen und dann zu runden flachen Kuchen austreibt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und im Warmen aufgehen läßt. Hierauf macht man in die Mitte von jedem Kuchen mit dem Finger eine Vertiefung, steckt ein Stückchen Butter hinein, bestreicht die Kuchen mit zerquirltem Ei, streut Kümmelkörner, Mehl und Zucker darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

Brot-Kuchen mit Speck. Von $^1/_2$ Kilogramm Brotteig rollt man einen nicht zu dicken Kuchen aus, belegt denselben dicht mit Speckstreifen, überstreut ihn mit einem Kaffeelöffel voll Salz und etwas gestoßenem Kümmel und läßt ihn bei ziemlicher Hitze backen. Sobald er ziemlich durchgebacken ist, wird er mit einem Guß von $^1/_2$ Liter saurem Rahm, drei Eiern und etwas Kartoffelmehl, Alles wohl zusammengequirlt, überzogen und nochmals in den Ofen geschoben, wo man ihn 5—10 Minuten läßt, damit der Guß völlig starr wird; hierauf muß er sofort warm gegessen werden.

Brot von Maismehl, amerikanisches. $^1/_4$ Liter grobgemahlenes Maismehl wird mit $^1/_2$ Liter frischer Milch, einem Ei und einem Kaffeelöffel voll Salz vermischt und der Teig in eine mit Butter bestrichene Pfanne gethan, die jedoch nur zur Hälfte voll werden darf, worauf man die Masse in einem mäßig heißen Ofen bäckt und sofort heiß aus dem Ofen auf den Tisch bringt. Oder man setzt ein Liter Milch mit einem Theelöffel voll Salz zum Feuer und sobald dieselbe zu kochen beginnt, rührt man 1 Liter Maismehl, das man vorher in 1 Liter kalter Milch eingeweicht und verquirlt hat, hinzu, bis das Ganze zu einem dicken Brei aufgequollen ist. Dann nimmt man denselben vom Feuer, läßt ihn auskühlen und vermengt ihn mit drei Eiern und einem Eßlöffel voll Hefe, gießt ihn in eine buttergestrichene Pfanne und bäckt ihn bei ziemlicher Hitze eine Stunde lang.

Brot-Mehlspeise. $^1/_2$ Liter Rahm wird zum Feuer gesetzt und mit 200 Gramm geriebenem Schwarzbrot zu einem steifen Brei verrührt, den man nach dem Auskühlen mit 120 Gramm geschmolzener Butter, sechs Eidottern, 80 Gramm geriebener Chocolade, ebensoviel Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimt und der abgeriebenen Schale von einer Citrone nebst dem Schnee der sechs Eiweiße vermischt, in eine buttergestrichene Form füllt, eine Stunde lang bäckt und mit Chaudeau serviert.

Brot-Pfannkuchen. 450 Gramm bis $^1/_2$ Kilogramm in Würfel geschnittenes, altbackenes Weizenbrot werden mit heißer Milch übergossen, so daß das Brot davon bedeckt ist. Sobald dasselbe völlig durchweicht und ausgekühlt ist, rührt man die Masse ganz glatt, mischt vier zerquirlte Eier, eine Prise Salz, einen Eßlöffel voll Zucker, eine Prise Zimt, einen Eßlöffel voll Rum, einen Löffel voll Mehl und 70 Gramm gewaschene und ausgequellte Korinthen dazu und bäckt sie wie Eierkuchen in Butter, indem man jedesmal eine Schöpfkelle voll von dem flüssigen Teig in die Pfanne thut.

Brot-Pudding. 125 Gramm frische Butter läßt man in einem Kasserol zergehen, fügt dann 250 Gramm altbackenes, geriebenes Schwarzbrot hinzu und, nachdem dasselbe eine Weile mit der Butter verrührt worden, ein Glas guten Rotwein, worauf man das Brot vom Feuer nimmt, auskühlen läßt, mit 8 Eidottern, 150 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälten und auf dem Reibeisen geriebenen Mandeln, einem Kaffeelöffel voll Zimt und der abgeriebenen Schale einer Citrone nebst dem Schnee der acht Eiweiße vermischt in eine buttergestrichene Puddingform füllt, $2^1/_2$ Stunden im bain-marie kochen läßt und mit einer Rotweinsauce aufgiebt. — Oder man rührt acht Eidotter mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, fügt 125 Gramm geschmolzene Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, 125 Gramm Korinthen, eine Prise Salz, einen Theelöffel voll Zimt und eine Prise gestoßenen Kardamom, 400 Gramm geriebenes, mit etwas Rahm angefeuchtetes Schwarzbrot und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, kocht den Pudding in einer butterbestrichenen Form fast zwei Stunden und giebt eine Kirsch- oder Wein-Sauce dazu.

Brot-Pudding, gebackener. 250 Gramm geriebenes Schwarzbrot, ebensoviel gewaschene Korinthen und die gleiche Quantität kleingeschnittenes Rinds-Nierenfett werden mit 120 Gramm Zucker, einem halben Weinglas voll Rum, $^1/_8$ Liter Rahm und sechs Eiern vermischt und in einer buttergestrichenen Form zwei Stunden gebacken.

Brot- und Butter-Pudding. In eine mit Butter ausgestrichene Form legt man dünne, kleine Weißbrotschnitten, die man mit Butterstückchen belegt oder bestreicht; über jede Lage streut man Zucker, Zimt und ausgequellte Korinthen, dann wieder eine Schicht gebuttertes Brot, bis die Form zu drei Viertel gefüllt ist, worauf man das Ganze langsam mit $^3/_4$ Liter Rahm übergießt, der mit fünf Eiern und dem Saft einer Citrone nebst etwas Zucker und Rum verquirlt worden ist. Der Pudding wird eine Stunde lang gebacken und eine Obst- oder Wein-Sauce dazu gegeben.

Brot aus Reis und Weizenmehl, für Magenleidende. $^1/_2$ Kilogramm Reis wird in 1 Liter Milch völlig weich gekocht und noch warm mit 2 Kilogramm Weizenmehl vermengt, worauf man zwei Eßlöffel voll Hefe, einen knappen Eßlöffel Salz und hinreichend warmes Wasser hinzufügt, um einen festen Teig herzustellen, den man gehörig aufgehen läßt und in zwei Brote formt, die vorzüglich gut schmecken und eben so leicht verdaulich als nahrhaft sind.

Brot-Roulade. 140 Gramm Zucker werden mit sechs Eidottern zu Schaum gerührt, dann mischt man 70 Gramm ungeschält geriebene Mandeln, 70 Gramm geriebenes Schwarzbrot und den Schnee von vier Eiweißen hinzu, streicht die Masse fingerdick auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie in einem mäßig warmen Ofen. Nach dem Backen wird eine feine Obst-Marmelade darüber gestrichen, der Kuchen zusammengerollt und, sobald er erkaltet ist, in Stücke geschnitten.

Brot-Sauce, englische. $^1/_2$ Liter frische Milch wird mit einer Prise Salz, etwas geriebener Muskatnuß, 15 Pfefferkörnern, einem Stück Muskatblüte und einigen gehackten Zwiebeln so lange gekocht, bis die Zwiebeln zu Brei gekocht sind, worauf man die Milch durchgießt, über zwei bis drei Eßlöffel voll geriebenes Weizenbrot schüttet und eine Stunde durchziehen läßt. Hierauf thut man ein nußgroßes, in Mehl gerolltes Stück Butter hinein und verrührt die Sauce über dem Feuer damit, bevor man sie serviert. Ebenso nimmt man zuweilen anstatt der Milch Fleischbrühe von Geflügel, die man mit Zwiebel und Pfefferkörnern kocht und dann mit Weißbrotkrumen verrührt.

Brotschnitten, gebackene. Schnitten von nicht zu altbackenem Weißbrot schneidet man sich recht gleichmäßig oval oder herzförmig zu, legt sie in eine flache Schüssel nebeneinander und übergießt sie mit Rotwein oder mit Rahm, der mit einigen Eiern abgequirlt ist, wendet sie in Mehl und bäckt sie in heißem Schmalz, worauf man sie mit Zucker bestreut oder mit Himbeer-Marmelade überstreicht und zwei und zwei zusammengesetzt kranzförmig auf einer runden Schüssel anrichtet.

Brot, schwedisches. 125 Gramm Mandeln werden mit Rosenwasser grob gestoßen, mit 250 Gramm Zucker, 4 Gramm Zimt, 2 Gramm gestoßenen Nelken, 3 Gramm gestoßener Muskatblüte, ebensoviel Kardamom und 2 Gramm gestoßenem Pfeffer nebst 70 Gramm Mehl und zwei Eiern sehr gut vermischt, auf einem Brett etwa so dick wie ein Bleistift aufgerollt und mit einem Weinglase runde Kuchen von dem Teige ausgestochen, die man auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei gelinder Hitze bäckt und nach dem Backen mit einer Glasur von Eiweißschnee mit Zucker und Citronensaft bestreicht, die man im Ofen einige Minuten lang trocknen läßt.

Brot, spanisches. Man kocht eine Flasche Wein mit 80 Gramm Zucker, der Schale einer halben Citrone und etwas ganzem Zimt; sobald der Wein zu sieden beginnt, quirlt man sechs ganze Eier mit etwas Salz und gießt unter fortwährendem Schlagen mit der Schaumrute den Wein hinzu, worauf man zierlich geschnittene Weißbrotscheiben auf einer großen flachen Schüssel damit übergießt. Wenn dieselben eine halbe Stunde darin gezogen haben, wendet man sie in gestoßenem Zwieback, bäckt sie in Butter braun, belegt sie nach dem Erkalten mit etwas Obst-Marmelade und serviert sie kranzförmig angerichtet zum Thee oder als Dessert. — Auch kleine drei- oder viereckige Stücke von Butterteig, die man mit Ei bestrichen, in einem heißen Ofen gebacken und, nachdem sie ausgekühlt sind, mit eingemachten Früchten belegt hat, nennt man zuweilen spanisches Brot.

Brot-Stangen. Aus 375 Gramm Mehl, ebensoviel frischer Butter, 125 Gramm Zucker und einem reichlichen Kaffeelöffel voll Zimt wird ein Teig gemacht und so lange durchgearbeitet, bis er Blasen wirft; dann treibt man ihn so dick wie einen Bleistift auf, schneidet beliebig lange Stangen daraus, bestreicht jede Stange mit Eiweißschnee und Zucker und bäckt sie rasch bei ziemlicher Hitze auf einem mehlbestreuten Blech.

Brot-Suppe. Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Kohlrabi und Porré werden in feine Scheiben geschnitten, in Wasser eine Weile gekocht, dann mit einem Teller voll geriebenem Schwarzbrot, etwas Salz und einem Stückchen Butter zu einer sämigen Suppe verkocht, die man zuletzt durch ein Sieb seiht und mit zwei in Milch gequirlten Eidottern legiert. — Oder man schneidet altbackenes Brot in kleine Stücke, läßt dieselben in Wasser mit Salz, etwas Butter und einem Löffel voll Kümmelkörnern weichkochen, quirlt sie häufig um, schlägt sie durch das Sieb und legiert sie mit zwei Eidottern.

Brot-Suppe mit Bier. In 1 Liter Braunbier oder halb Braun-, halb Weißbier thue man 80 Gr. Zucker, etwas Citronenschale, ein Stückchen Butter, eine Prise Salz, einen Kaffeelöffel voll Kümmelkörner und ein kleines Stückchen Ingwer nebst einem Teller voll geriebenem Schwarzbrot, koche eine dickliche Suppe davon, schlage sie durch und ziehe sie mit zwei Eidottern ab.

Brot-Suppe mit Buttermilch. Zu $^1/_2$ bis 1 Liter Buttermilch, je nach der Menge der Suppe

deren man bedarf, mischt man einen Eßlöffel voll Mehl, das man in Milch völlig glatt verrührt hat, bringt die Buttermilch unter fortwährendem Quirlen oder Umrühren zum Kochen und gießt sie zu dem mit Wasser, einem Stückchen Butter, etwas Salz, Zucker und Zimt weichgekochten, altbackenen Brot, vermischt das Ganze gut und giebt die Suppe auf.

Brot-Suppe für Kranke. Man schneidet ein Stück Schwarzbrot und ein Stück Weißbrot in einen Topf mit Wasser, läßt es darin völlig zerkochen und schlägt es durch ein Sieb, dann fügt man zwei Citronenscheiben, 40 Gramm Korinthen, 50 Gr. Zucker und eine Prise Salz hinzu, kocht dies eine Viertelstunde lang und zieht die Suppe mit einem in Weißwein zerquirlten Eidotter ab.

Brot-Suppe mit Milch. Einen Teller voll geriebenes Schwarzbrot kocht man mit Wasser zu einem ziemlich steifen Brei, vermischt denselben mit $^3/_4$—1 Liter kochender Milch, fügt eine Prise Salz und ein Stückchen Butter hinzu und legiert dies nach etwa zehn Minuten mit zwei Eidottern.

Brot-Suppe mit Wein. In 1 Liter Wasser kocht man altbackenes Brot mit der Schale einer halben Citrone, etwas Salz, 60 Gramm Zucker und einem Stück ganzen Zimt weich, quirlt es ganz glatt und schlägt es durch, dann bringt man die Suppe abermals zum Kochen und zieht sie mit $^1/_4$ Liter Weißwein und einem Eidotter ab.

Brot-Torte. 375 Gramm gestoßener und durchgesiebter Zucker werden mit zwölf Eidottern zu Schaum verrührt, dann fügt man 118 Gramm süße und 7 Gramm bittere feingehackte Mandeln hinzu und rührt die Masse abermals eine Viertelstunde lang, mischt 7 Gramm gestoßenen Zimt, 3 Gramm gestoßene Nelken, 90 Gramm geriebene Chocolade, 180 Gramm geröstetes und gestoßenes Schwarzbrot und zuletzt den steifen Schnee der zwölf Eiweiße damit, füllt die Masse in eine mit ungesalzener Butter bestrichene und mit Brot ausgestreute Tortenform, setzt dieselbe auf Ziegelsteine in einen mäßig heißen Ofen und bäckt sie langsam eine Stunde lang, worauf man sie mit einer Chocoladenglasur überzieht, die man aus 60 Gramm Chocolade, ebensoviel Zucker und zwei Eßlöffeln voll Wasser bereitet, indem man diese Bestandteile auf dem Feuer so lange verrührt, bis sie kochen, worauf man sie heiß über die Torte streicht und recht gleichmäßig verteilt. — Oder man rührt 250 Gramm gestoßenen Zucker mit 250 Gramm geriebenen Mandeln, zwölf Eidottern, 80 Gramm geriebener Chocolade, einem Theelöffel voll gestoßenem Zimt und einem halben Theelöffel voll gestoßener Nelken eine halbe Stunde lang, mengt hierauf 60 Gramm sehr fein geschnittenes Citronat und 130 Gramm mit Rotwein angefeuchtetes, geriebenes Schwarzbrot, sowie zuletzt den sehr steifen Schnee der zwölf Eiweiße dazu, bäckt die Torte langsam eine Stunde in einer butterbestrichenen Form, beträufelt sie heiß mit einem Eßlöffel voll Maraschino oder feinem Arak und glasiert sie mit einer Citronenglasur.

Brot-Torte, gefüllte. 250 Gramm Zucker werden mit vierzehn Eidottern und 125 Gramm ungeschält geriebenen oder gestoßenen Mandeln eine halbe Stunde zu Schaum gerührt, 60 Gramm kandierte Pomeranzenschale und 60 Gramm Citronat, beides sehr klein geschnitten, 8 Gramm gestoßener Zimt, eine Messerspitze voll gestoßene Nelken, etwas geriebene Muskatnuß und die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone, 150 Gramm gedörrtes, gestoßenes und mit Rotwein und Rum angefeuchtetes Schwarzbrot, sowie der Schnee der vierzehn Eier dazugemischt und die Masse in zwei Hälften geteilt, deren jede auf einem runden, mit Butter bestrichenen Tortenblech drei Viertelstunden bei gelinder Hitze gebacken wird. Nachdem sie dann ausgekühlt sind, bestreicht man den einen Tortenboden mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, deckt den anderen darüber und versieht die Torte mit einer Chocoladenglasur.

Brot-Torte mit Früchten. 250 Gramm Zucker, achtzehn Eidottern und 150 Gramm gestoßene Mandeln werden schaumig gerührt, dann fügt man allmählich 125 Gramm geriebene Vanillenchocolade, 8 Gramm Zimt, 62 Gramm feingeschnittenes Citronat und eine Messerspitze voll Nelken hinzu, rührt dies wieder eine Viertelstunde, thut zuletzt 250 Gramm gedörrtes, mit Rotwein angefeuchtetes Schwarzbrot und den Schnee der achtzehn Eier hinein und bäckt drei gleich große Tortenböden von der Masse, bestreicht nach dem Erkalten den einen mit Erdbeer-Marmelade, den zweiten mit Aprikosen-Marmelade, überzieht die Torte mit einer Punschglasur und verziert sie mit eingemachten Kirschen.

Brotwasser oder **Tisane für Kranke.** 250 Gr. Weißbrot werden in 1 Liter Wasser eine Stunde lang gekocht, durchgeseiht und mit $^1/_4$ Liter Weißwein, Citronensaft und Zucker vermischt. Für fieberhafte Kranke schneidet man Schwarzbrot in dünne Scheiben, röstet dieselben, gießt kochendes Wasser darüber, läßt dies auskühlen und fügt Citronensaft und Zucker hinzu, was ein äußerst erquickendes Getränk giebt.

Brot aus Weizenschrotmehl oder sogenanntes Vegetarianerbrot, auch Graham-Brot genannt. Man nimmt hierzu nicht zu fein geschrotenen Weizen von einer möglichst guten Sorte (derselbe wird gewaschen, getrocknet und dann auf einer Schrotmühle gemahlen — manchmal werden auch Weizen- und Roggen-Schrotmehl zu gleichen Teilen gemischt —), mengt das Mehl mit reinem lauem Wasser ohne jede andere Zuthat an und knetet den Teig so lange tüchtig durch, bis er sich leicht von den Händen und dem Gefäß ablöst. Man formt nun nicht zu große, längliche (etwa 15—16 Centimeter lange) Brote von ungefähr 5 Centimeter Höhe, stellt sie so lange an einen warmen Ort, bis sich das Aufgehen durch Risse an der Oberfläche bemerklich macht, überstreicht sie dann mit Wasser, damit die Brote glatt und braun werden, und läßt sie beim Bäcker mit dem Brot oder den Semmeln backen. Es ist ratsam, nicht zu viel Brot auf einmal zu backen, da es leicht hart wird. Ob das Brot gut sei, erkennt

man daran, daß es dicht, aber nicht schliffig ist, aromatisch süß schmeckt und nicht krümelt, sondern saftig ist. In Amerika, wo sehr viel Grahambrot gebacken wird, pflegt man einige Löffel braunen Sirup unter den Teig zu thun, ebenso mischt man häufig Rosinen oder getrocknete, kleingeschnittene Pflaumen, Aepfel oder Birnen darunter, nimmt auch wohl Milch anstatt Wasser und erhält so ein äußerst wohlschmeckendes Brot, das den Vegetarianern als Kuchen dient. Auf 1 Kilogramm Schrotmehl nimmt man z. B. $^1/_2$ Liter Milch und 250 Gramm gereinigte Rosinen, stellt den gut gemengten Teig einige Stunden warm, formt ihn zu einem Brot, bestreicht es mit Wasser und bäckt es.

Brüh-Kartoffeln, s. Kartoffel-Stückchen oder Kartoffel-Gemüse.

Brüh-Klöße. Man setzt $1^1/_2$ Liter Milch mit 70 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker und ein wenig gestoßener Muskatblüte zum Feuer, schüttet, sobald die Milch kocht, unter fortwährendem Umrühren nach und nach 330 Gramm feines Mehl hinzu und fährt so lange mit Umrühren fort, bis sich der dadurch gebildete Brei vom Kasserol ablöst. Dann läßt man ihn auskühlen, schlägt sechs ganze Eier hinein, mengt noch zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, sticht von dieser Masse Klöße mit dem in kochendes Wasser getauchten Löffel ab und kocht dieselben in siedendem Salzwasser. Sowie sie obenauf schwimmen und demnach gar sind, richtet man sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und Zimt und übergießt sie mit brauner Butter.

Brüh-Würstchen, Frankfurter, s. Bratwurst, Frankfurter. Die zur Versendung leicht geräucherten Würstchen werden zehn Minuten lang in stark siedendes Wasser gesteckt und dann zum Garnieren von Erbsen, Linsen, Bohnen, Sauerkraut, Rüben, Kohl oder Kartoffelbrei verwendet.

Brünellen. Der Name Brünellen, auch zuweilen Prünellen geschrieben, weil man ihn irrigerweise von dem Worte prune (Pflaume) herleitet, müßte eigentlich Brignolen heißen, weil die Brünellen zuerst nur aus Brignolles in der Provence, Departement Var, in den Handel gebracht wurden, woher man auch jetzt noch die vorzüglichsten bezieht. Brignolles baut außerordentlich viel Pflaumen, die dann geschält und an der Luft getrocknet werden, worauf man sie in kleine Kistchen zwischen Lorbeerblätter verpackt versendet. Man unterscheidet dreierlei Sorten davon, die pistoles, welche breit, rund und goldgelb aussehen, dann die brignoles double fleuret und die brignoles simple fleuret, je nachdem sie mit mehr oder weniger Zuckerstaub bedeckt sind. Gegenwärtig versendet man auch aus der Rheinprovinz und der Pfalz sehr viel Brünellen, welche ebenfalls sehr süß und bedeutend billiger als die französischen sind.

Brünellen zu machen. Man liest besonders reife und große blaue Pflaumen oder Zwetschen aus, legt sie in ein Sieb oder Netz und taucht sie einige Minuten in kochend heißes Wasser, schält sie, macht die Kerne heraus, drückt sie wieder gut zusammen und trocknet sie langsam auf Horden, die mit Papier belegt sind, in einem mäßig warmen Ofen; wenn sie halb trocken, aber noch etwas weich sind, stellt man sie an die Sonne, läßt sie an der Luft vollends trocken werden und bewahrt sie dann in steinernen Töpfen oder Schachteln auf.

Brünellen-Compot. Die aneinanderhängenden Früchte werden von einander gelöst, in kaltem Wasser gewaschen und mit dem nötigen Wasser, einigen Eßlöffeln voll Weißwein, einigen Stückchen ganzem Zimt und sehr wenig Zucker in einem glasierten Topf gut zugedeckt nicht gar zu weich gekocht, dann nimmt man sie heraus, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn, nachdem er erkaltet ist, über die Brünellen.

Brünellen-Mus mit Schnee. Die Brünellen werden ebenso wie zum Compot fast weich gekocht, dann durch ein Sieb gerührt, mit noch etwas Wein, Zucker und einem Eßlöffel voll Maraschino oder anderem feinem Liqueur noch eine Weile eingekocht und in eine Schüssel ausgeschüttet. Dann schlägt man drei oder vier Eiweiße zu einem sehr festen Schnee, vermischt denselben mit 50—60 Gramm Zucker und einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt, Citronen- oder Vanillenzucker, streicht den Schnee über das angerichtete Frucht-Mus und läßt es etliche Minuten auf einem Dreifuß oder Ziegelstein im Ofen backen, damit der Schnee fest wird.

Brünellen-Sauce zu Mehl- und Semmel-Pudding. Etwa 100 Gramm Brünellen setzt man mit $^1/_4$ Liter Weißwein und $^1/_4$ Liter Wasser, 40 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben, einem Stückchen Zimt und zwei zerstoßenen Zwiebacken zu, läßt sie eine Viertelstunde kochen und rührt sie durch ein Sieb.

Brünellen-Suppe. 250—375 Gramm Brünellen, je nachdem man mehr oder weniger Suppe bedarf, koche man mit $1^1/_2$—2 Liter kaltem Wasser und einem Stück ganzen Zimt oder ein wenig Vanille langsam weich, dann röste man einen Teller voll geriebenes Brot, halb Schwarz-, halb Weißbrot, in Butter, thue es nebst einem Eßlöffel voll Zucker und einer Prise Salz zu den Brünellen, lasse es einmal aufkochen und gebe die Suppe auf. Ebenso kann man die Brünellen mit zerbrochenen Zwiebacken dicklich kochen lassen, nach Geschmack versüßen und die Suppe über geröfteten Semmelwürfeln anrichten.

Brünellen-Suppe für Kranke. Nachdem man eine halbe Obertasse voll Hafergrütze mit 1 Liter Wasser gekocht und durchgeschlagen hat, fügt man in Stücke zerschnittene Brünellen, einen Eßlöffel voll Zucker, ein Stückchen Zimt, eine Prise Salz und etwas Citronenschale hinzu, verkocht dies, bis die Brünellen völlig weich sind, und legiert die Suppe mit ein bis zwei Eidottern, die man in einem Glase Weißwein zerquirlt hat, falls dies dem Kranken erlaubt ist.

Brünellen-Torte. Aus 375 Gramm feinem Mehl, 1/2 Liter lauer Milch und 20 Gramm Hefe macht man einen Teig an, den man etwas über eine Viertelstunde am warmen Ofen gehen läßt; dann rührt man 150 Gramm Butter, drei Eidotter, 90 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben hat, und zwei Eßlöffel voll Rahm hinzu, auch noch etwas Mehl, falls der Teig zu flüssig sein sollte. Nachdem man die Masse mit dem Holzlöffel so lange bearbeitet, bis sie Blasen wirft, rollt man sie einen halben Finger dick aus und schneidet mit Hilfe einer darauf gelegten Schüssel eine runde Platte aus, die man auf ein butterbestrichenes Blech legt, mit einem Rande versieht und eine reichliche Viertelstunde aufgehen läßt, hierauf mit geriebenem Zwieback überstreut, mit halbweich gekochten Brünellen dicht belegt und noch eine Viertelstunde an den Ofen stellt, bevor man sie in die ziemlich heiße Röhre auf einen Dreifuß oder Ziegelstein bringt. Mittlerweile quirlt man drei Eidotter mit 1/4 Liter saurem Rahm, 30 Gramm Zucker, einer Messerspitze voll Zimt und einem knappen Löffel voll Mehl, gießt dies über die halbfertig gebackene Torte und läßt sie dann noch eine halbe Stunde in dem mäßig heißen Ofen stehen, so daß sie im Ganzen etwas über drei Viertelstunden bäckt.

Brünkelkuchen, s. v. w. Streußelkuchen, s. d.

Brünner Suppe. Zwei Möhren, ein ziemlich großer oder zwei kleine Kohlrabi, zwei Petersilienwurzeln, eine Porrézwiebel und ein kleiner Sellerieкopf oder die Hälfte eines größeren werden in ganz kleine Würfel geschnitten und in 125 Gramm frischer Butter eine Viertelstunde langsam gedünstet. Dann gießt man 2 1/2—3 Liter sehr kräftige Rindsbrühe hinzu und läßt das Wurzelwerk darin noch eine halbe Stunde kochen, worauf man die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Brunoise, eine Garnitur von Gemüsen zu Fleisch; auch eine Suppe mit Einlage von zierlich geschnittenen und gedünsteten jungen Gemüsen, wie Carotten, Kohlrabi, Sellerie und Kohlblättern nennt man Potage brunoise.

Brüsseler Kohl, s. v. w. Rosenkohl, s. d.

Brunnenkresse, franz. cresson de fontaine, engl. water-cress, lat. Nasturtium officinale. Die Brunnenkresse, welche häufig an Bächen und Quellen in Europa und Nordamerika wild wächst und in manchen Gegenden, wie z. B. um Erfurt, in Masse an Wassergräben angebaut wird, gehört zu den gesündesten Gemüsen und zeichnet sich durch ihren etwas scharfen, den Appetit befördernden Geschmack aus, dient auch in der Arzneikunst als antiskorbutisches und steinauflösendes Mittel. Man verwendet sie zu warmem Gemüse, hauptsächlich aber als Salat, der namentlich den Vorzug besitzt, daß er den ganzen Winter über zu haben ist.

Brunnenkresse als Gemüse. Man pflückt die Blätter von den dicken Stielen, blanchiert dieselben in kochendem Salzwasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab, schneidet sie einigemal durch und kocht sie vollends mit kräftiger Fleischbrühe weich, indem man derselben entweder einige Löffel voll in Butter gerösteter, geriebener Semmel oder einen Löffel voll in Butter gelb geschwitztes Mehl zusetzt, etwas Muskatnuß und Salz hinzufügt und Schmorkartöffelchen nebst Bratwurst, Coteletten u. dergl. daneben serviert. Wer den ziemlich strengen Geschmack der bloßen Brunnenkresse nicht liebt, kann sie mit Spinat oder Rapünzchen zusammen kochen.

Brunnenkresse als Salat. Man liest alle dicken Stiele heraus, wäscht die Brunnenkresse gut, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und ordnet sie in der Salatschüssel. Inzwischen zerreibt man die Dotter von zwei bis drei hartgekochten Eiern mit einigen Löffeln Provenceröl, drei bis vier Eßlöffeln voll Weinessig, etwas Salz und Pfeffer, schüttet diese Sauce über die Kresse, vermischt sie gut damit und garniert den Salat mit harten Eiern, die man in Viertel zerschnitten. Häufig benützt man Brunnenkresse auch als Garnierung von Rinderbraten oder Beefsteaks, Reh- und Geflügelbraten.

Bubbert. Diese in den Ostseeprovinzen und in Rußland beliebte Eierspeise bereitet man, indem man zwölf Eier, eine Prise Salz und einen Eßlöffel voll Zucker gut unter einander quirlt, mit 1 Liter frischer Milch vermischt, in eine Puddingform gießt und in ein Kasserol mit kochendem Wasser stellt, das man gut zudeckt und so lange kochen läßt, bis die Milch völlig geronnen ist. Man ißt diese Speise entweder warm mit einer Rahm-Sauce, oder kalt mit einer darübergegossenen Citronen-Crème, die man sich folgendermaßen herstellt. Von zwei Citronen reibt man auf dem Reibeisen die Schale ab, mischt dieselbe nebst vier Eßlöffeln voll Zucker zu 1/2 Liter süßem Rahm und schlägt den Rahm mit der Schneerute zu festem Schaum, den man mit dem Saft der Citronen vermengt und über den Bubbert aufgiebt.

Bubbert mit Citronen. Zu der abgeriebenen Schale von zwei und dem ausgepreßten Saft von vier Citronen fügt man 1 1/2 Liter Weißwein, 1 Liter Wasser und 125 Gramm Zucker, kocht dies zusammen auf und fügt zehn ganze, in etwas Wein gequirlte Eier hinzu, mit denen man die Flüssigkeit unter fortwährendem Umrühren so lange sachte kochen läßt, bis sie völlig geronnen ist; sie wird kalt mit oder ohne obige Crème serviert.

Bubbert mit Mandeln. 90 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln brüht, schält und stößt man so fein als möglich, vermischt sie nach und nach mit 1 Liter süßem Rahm, 1/2 Liter Milch, der Schale einer halben Citrone, einem Stück ganzen Zimt und 60 Gramm Zucker, bringt alles zum Kochen und verrührt fünfzehn in Milch zerquirlte Eidotter damit, worauf man unter fortgesetztem Umrühren die Flüssigkeit kocht, bis sie zu gerinnen beginnt. Dann schüttet man die Masse rasch aus in eine Schüssel, nimmt Zimt und Citronenschale heraus, läßt den Bubbert auskühlen, schlägt zehn Eiweiße zu Schnee, den man auf ein Sieb legt und einigemal mit kochender Milch übergießt, dann auf den Bubbert legt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Buchtel, süddeutsche, s. auch Wuchtel. Man quirlt in einem Topf sechs Eidotter, zwei Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Liter guten sauren Rahm, eine Prise Salz und 36—40 Gramm aufgelöste Preßhefe gut durcheinander, läßt die Masse eine Viertelstunde in der warmen Küche stehen, rührt hierauf 125 Gramm frische Butter zu Schaum und fügt unter beständigem Rühren nach und nach das Gequirlte nebst so viel feinem, erwärmtem und gesiebtem Mehl hinzu, daß man einen mäßig soliden Teig bekommt, den man tüchtig durchwirkt, auf einem bemehlten Brett $^1/_2$ Centimeter dick ausrollt, mit Butter bestreicht und mit einem Gemisch von Zucker, Zimt und feingehackten Mandeln überstreut. Dann rollt man die Buchtel zusammen, legt sie auf ein gebuttertes Blech oder in eine butterbestrichene Blechform, auch in eine Pfanne oder dergl., läßt sie langsam aufgehen, bäckt sie eine Stunde bei gelinder Hitze und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Buchweizen oder **Heidekorn,** franz. sarassin, engl. buck-wheat, lat. Polygonum Fagopyrum. Diese Getreideart, welche im 15. Jahrhundert aus Asien nach Deutschland kam, gedeiht hauptsächlich in Heideland und dem magersten Sandboden oder in gebranntem Moor- und Torfboden und ist deshalb für sonst unfruchtbare Gegenden ein wahrhafter Segen. Sie wird im Mai und Juni gesäet und im August oder September geerntet, hat eine faserige Wurzel, einen rötlichen, 45—55 Centimeter hohen Stengel, weiße, später rötlich werdende, doldenförmige Blüten, länglich-herzförmige Blätter und braune, dreikantige, oben zugespitzte Samenkörner, verkleinerten Bucheckern ähnlich, woher auch der Name Buchweizen kommt. Diese Samen-Nüßchen geben durch Abstoßen der Schalen auf Handmühlen die Buchweizen- oder Heide-Grütze, welche auf verschiedenartige Weise zubereitet wird und ein ebenso leicht verdauliches als gesundes, reichlichen Nährstoff enthaltenes Nahrungsmittel bietet; ebenso bereitet man Heide-Gries durch feineres Vermahlen daraus, der namentlich für kleinere Kinder, mit Milch oder schwacher Fleischbrühe gekocht, eine sehr zu empfehlende Speise ist. Auch zu Mehl vermahlt man den Buchweizen, doch benützt man das Heidemehl weniger zum Verbacken, als zur Bereitung von allerei Mehlspeisen. Der Buchweizen dient überdies in der Branntweinbrennerei und als vortreffliches Mittel zur schnellen und guten Mästung des Geflügels, die Blüten liefern den Bienen reichlichen Honig und die grün abgehauene Pflanze oder das ausgedroschene Stroh geben ein gutes Viehfutter.

Buchweizen-Cakes, amerikanische. Diese Kuchen fehlen selten auf einem amerikanischen Frühstückstisch oder abends zum Thee und werden auf folgende Weise bereitet. $^1/_2$ Kilogramm Buchweizenmehl wird mit etwas Salz und häufig auch mit einem Theelöffel voll Backpulver (s. d.) vermischt und mit Wasser zu einem flüssigen Teige angerührt, den man in runden eisernen Pfannen von der Größe einer Untertasse, die man mit etwas Butter ausstreicht, wie dünne Eierkuchen auf beiden Seiten bäckt, worauf man sie warm, mit Butter oder Honig bestrichen, verzehrt.

Buchweizen-Grütze-Brei. Die Grütze wird mit heißem Wasser einmal abgequirlt, das Wasser abgegossen, dann mit kaltem Wasser, einem nußgroßen Stück Butter und Salz unter jeweiligem Umrühren langsam zu einem steifen Brei gekocht, den man auf eine Schüssel ausschüttet und mit brauner Butter oder gebratenem Speck übergießt. Ebenso setzt man die Grütze mit Milch, etwas Butter und Salz zu, läßt sie langsam völlig ausquellen, gießt, nachdem sie fertig ist, braune Butter darüber und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Buchweizen-Grütze, dick ausgequellte. $^1/_2$ Liter Grütze wird mit heißem Wasser gebrüht und, nachdem dieses abgegossen, mit kaltem, weichem Wasser und etwas Salz zu einem dicken Brei gerührt, den man einige Stunden ruhig stehen läßt. Dann schüttet man die Grütze, mit 80 Gramm frischer Butter vermischt, in ein mit Butter ausgestrichenes Kasserol, deckt dasselbe fest zu und setzt es in den heißen Ofen; nach Verlauf einer Stunde mischt man abermals 80 Gramm Butter zu dem Brei, deckt ihn wieder zu und läßt ihn noch eine Stunde aufquellen, giebt ihn hernach auf eine flache Schüssel auf, übergießt ihn mit brauner Butter, streut Zucker und Zimt darauf und serviert eine Milch-Sauce (s. d.) dazu.

Buchweizen-Grütze, gestürzte. In 1 Liter Milch kocht man 125 Gramm Buchweizen-Grütze nebst 70 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone dick aus, schüttet den Brei hierauf in eine mit kaltem Wasser ausgespülte, beliebige Form, läßt sie völlig darin erkalten, stürzt sie auf eine Schüssel und giebt sie mit einer Frucht- oder Vanillen-Sauce zu Tisch.

Buchweizen-Grütze-Flammeri. 625 Gramm Grütze werden mit heißem Wasser gebrüht, dann mit 120 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, einem Stück Zimt oder Vanille und 80 Gramm Korinthen in 1 Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht, den man mit dem Schnee von vier Eiweißen vermischt, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form schüttet und nach einigen Stunden umstürzt, worauf man den Flammeri mit Rahmschaum oder einer Frucht-Sauce aufträgt.

Buchweizen-Grütze-Klöße. In $^1/_2$ Liter kochende Milch rührt man 125 Gramm Grütze, läßt dieselbe eine Weile damit kochen, aber nicht völlig ausquellen, sondern schüttet sie aus und läßt sie auskühlen. Inzwischen schlägt man 125 Gramm Butter schaumig, mischt vier Eidotter, etwas Salz und die erkaltete Grütze hinzu, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der vier Eier, sticht mit einem Löffel Klöße von dem Teig ab, kocht sie in gesalzenem Wasser und giebt sie zu gekochtem frischem oder gebackenem Obst, Pflaumenmus-Sauce oder bloß brauner Butter.

Buchweizen-Grütze-Kuchen. 130 Gramm Grütze kocht man in $^3/_4$ Liter Milch dick und läßt sie dann auskühlen. Hierauf rührt man sieben Eidotter mit 80 Gramm Zucker, der feingehackten Schale einer halben Citrone, 50 Gramm süßen und 7 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln, sowie

einer Prise gestoßenem Kardamom eine Viertelstunde lang nach einer Seite hin, mischt die kalte Grütze löffelweise hinzu, dann $^1/_2$ Liter Rahm, 80 Gramm gewaschene Korinthen, drei Eßlöffel voll Weizenmehl und den Schnee der sieben Eiweiße, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie bei gelinder Hitze eine Stunde lang.

Buchweizen-Grütze-Suppe. In 2 Liter kochende Milch quirlt man 100 Gramm Grütze, die man eine Viertelstunde damit kochen läßt, während man das nötige Salz hinzufügt; ebenso kann man in siedende Fleischbrühe die Grütze einrühren. Auch mit Buttermilch macht man in Norddeutschland Buchweizen-Grütze-Suppe, kocht in diesem Falle die Grütze zuvor in weichem Wasser mit etwas Butter, quirlt einen Löffel Mehl in kalte Buttermilch, schüttet dies zu 2 Liter Buttermilch, die auf dem Feuer steht und mischt sie, sobald sie kocht, mit der ausgequellten Grütze, läßt das Ganze unter fleißigem Umrühren und Hinzufügung von etwas Salz einmal aufkochen und giebt die Suppe auf.

Buchweizen-Kuchen, dänischer. In 1 Liter heißes Wasser rührt man 1 Liter Buchweizenmehl, ohne daß sich Klümpchen bilden dürfen, fügt hierauf nach und nach 35 Gramm in Milch aufgelöste Hefe, 50 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben, ein Ei, $^1/_8$ Liter sauren Rahm, 150 Gramm Korinthen, einen halben Theelöffel Salz und eine Prise Zimt unter tüchtigem Umrühren hinzu, füllt die Masse in eine gut gebutterte Form und bäckt den Kuchen drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, wonach man ihn mit Zucker und Zimt bestreut zu Tische giebt.

Buchweizen-Kuchen, kleine. Diese in Holstein und überhaupt in Norddeutschland sehr beliebten, einfachen Kuchen stellt man her, indem man $^1/_4$ Liter feine Buchweizengrütze in 1 Liter Milch kocht, auskühlen läßt, mit 1 Liter Buchweizenmehl und 30 Gramm aufgelöster Hefe nebst etwas Salz verrührt, den Teig zwei Stunden aufgehen läßt, in einer flachen, eisernen, mit Butter oder Speck eingeriebenen Pfanne auf beiden Seiten bäckt und mit Sirup bestrichen ißt.

Bücklinge, s. Pöklinge.

Büffets zu arrangieren. Bei Gelegenheiten, welche ein längeres Sitzen bei Tische nicht wohl gestatten, wie z. B. Familienbällen, musikalischen und theatralischen Abendunterhaltungen, oder auch, wenn nicht der passende Raum zum Herrichten einer Tafel für eine größere Gesellschaft vorhanden ist, pflegt man in einem Nebenzimmer einen großen Tisch oder mehrere als Büffet herzurichten, mit kalten Speisen, Salaten, Süßigkeiten und Getränken zu besetzen, wobei man Teller, Bestecke, Servietten und Gläser in reichlicher Menge hinstellt und legt, so daß sich die Gäste nach freiem Belieben und eigenem Geschmack selbst versorgen können. Ein solches Büffet geschmackvoll zu arangieren ist nicht ganz leicht, es heißt dabei vor allem: „Wer Vieles bringt, wird Manchem Etwas bringen" und demzufolge muß eine große Mannigfaltigkeit in den gebotenen Speisen herrschen, die möglichst zierlich und appetitlich ausgeputzt werden und so zu verteilen sind, daß die Braten, Fische, Pasteten, Geflügel u. s. w. nicht nahe beisammen stehen, sondern an verschiedenen Enden der Tafel aufgesetzt sind, damit der Andrang nach einer Seite nicht zu groß wird und sich alle bequem damit bedienen können. In die Mitte kommt eine große, auf einen Sockel gestellte Schüssel, welche zugleich mit als eine Art Schaugericht dient, etwa ein farcierter Schweins- oder Wildschweinskopf, eine Galantine von Truthahn, ein gebratener Fasan, der mit seinem Kopf und Schweif verziert ist, dann auf eine Seite aufgeschnittener Schinken, auf die andere Pökelzunge oder Hamburger Rauchfleisch, kalter Kalbs- oder Rehbraten, Caviarbrötchen sowie überhaupt mannigfaltig belegte Butterbrötchen, ein Fisch-Aspic, eine Hummer- oder Hühner-Mayonaise, eine Wild- oder Geflügel-Pastete, ein geschmackvoll garnierter Fleisch-Salat, wie z. B. Rindsmaul-, Italienischer oder Kalbsbraten-Salat, und ein Salat à la Jardinière von jungen Gemüsen, mehrere feine Compote, kalte Puddings, Frucht- und Wein-Gelées, eine große Torte, welche auch als Mittelstück der Tafel benutzt werden kann, wie z. B. ein Baumkuchen oder ein Bienenkorb, zwei andere Torten, etwa eine Chocoladentorte und eine Obsttorte oder eine Mandeltorte, eine Linzer Torte und eine Citronen- oder eine Punschtorte. Außerdem dürfen mehrere Schüsseln mit verlockendem kleinerem Backwerk und Schalen mit Confect aller Art sowie einige geschmackvoll garnierte Obstschalen nicht fehlen, während die Getränke, z. B. für die Herren ein kleines, auf einem geschnitzten Bock ruhendes Faß Bier, ferner Rot- und Weißweine, Sherry, Portwein, Bowle und warmer Punsch (letzterer auf einem réchaud stehend), Limonade, Selterswasser u. s. w. auf einem zweiten Tische aufgestellt sind und nebenbei vielleicht auch Thee oder Bouillon verabreicht wird oder bereitgestellt ist.

Bündelwurst, Schweizer. Man hackt sehr mageres Schweinefleisch recht fein, vermischt es mit rohem, in kleine Würfel geschnittenem Speck, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken, macht den Teig mit Wasser etwas flüssig, vermengt alles sehr gut, füllt die Masse in gut gereinigte Kalbsblasen, räuchert sie und kocht sie, worauf die Würste warm oder kalt gegessen werden.

Buisson, en, Bezeichnung für buschförmig oder pyramidenartig angerichtet, wie es z. B. bei Hummern, Krebsen, Langusten oder Austern üblich ist.

Bund-Salat, s. v. w. Kopfsalat.

Burgunder-Punsch. Von zwei hochroten, dünnschaligen Apfelsinen schält man die Schalen fein ab, übergießt sie in einer Terrine mit $^1/_2$ Liter kochendem Zucker-Sirup und läßt sie zugedeckt einige Stunden stehen. Inzwischen klärt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker in 1 Liter Wasser, drückt den Saft von sechs Apfelsinen hinzu, seiht es nebst den Apfelsinenschalen durch, vermischt es mit zwei Flaschen Burgunder und einer halben Flasche Arak, macht den Punsch heiß und serviert ihn.

Burgunder-Sauce zu Fleischspeisen. Man bräunt 70 Gramm Butter mit einem reichlichen Eßlöffel voll Mehl, zwei bis drei kleingehackten Chalotten und 125 Gramm würflig geschnittenem rohen Schinken, bringt $^1/_2$ Liter kräftige braune Bouillon zum Kochen, schüttet die Mehlschwitze hinzu und thut eine mit drei Gewürznelken besteckte Zwiebel hinein, läßt die Sauce eine Stunde damit langsam weiter kochen und quirlt sie zuletzt mit zwei Gläsern Burgunder, dem Saft einer halben Citrone, einer Prise Cayennepfeffer und etwas Salz ab.

Burgunder-Sauce zu Mehlspeisen. Zu einer Flasche Burgunder nimmt man 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben, den Saft der Citrone, ein Stück Zimt und etwas Kardamom, erhitzt den Wein bis zum Kochen, quirlt einen Löffel voll Kartoffelmehl mit Wasser glatt und rührt es nebst einer Prise Salz zu dem Wein, den man unter fortdauerndem Umrühren sämig kocht und durchseiht.

Burkanen, s. v. w. Möhren.

Burkanen-Kuchen, russischer. Man kocht etwa 12—15 große Möhren in Wasser weich, zerreibt sie mit einem Holzlöffel in einem Napf zu Brei, rührt sechs ganze Eier, 60 Gramm Zucker, die feingehackte Schale einer halben Citrone, $^3/_4$ Liter süßen Rahm, 80 Gramm geschmolzene Butter und einen gehäuften Eßlöffel voll Weizenmehl hinzu, schüttet die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde.

Busserl, s. v. w. Baisers, s. d.

Butte, gewöhnliche, auch Goldbutte oder Platteis genannt, franz. plie, engl. plaice, lat. Pleuronectes Platessa. Dieser Fisch gehört zu der Familie der Schollen oder Seitenschwimmer, deren verdrehter Kopf beide Augen auf derselben Seite hat; der Körper ist von oben und unten zusammengedrückt, breit und flach, er wird bis 48 Centimeter lang und bis 8 Kilogramm schwer. Der Rücken ist aschgrau, braun und orangegelb marmoriert, der Kopf mit sechs Höckern versehen, das Fleisch sehr schmackhaft, aber schwer verdaulich. Er lebt in allen Meeren des nördlichen Europa, am häufigsten wird er in der Nord- und Ostsee gefunden und namentlich von Riga aus frisch, geräuchert, getrocknet und mariniert versendet.

Butte, gebacken oder gebraten. Man schuppt den Fisch vorsichtig, weil die Schuppen sehr zart sind, nimmt ihn aus; bestreut ihn innen und außen mit Salz, läßt ihn 1—2 Stunden so stehen, wäscht ihn dann gehörig, schneidet die Seitenflossen ganz und den Schwanz zur Hälfte ab. Ist der Fisch groß, so zerteilt man ihn in Stücke und läßt den Kopf als ungenießbar bei Seite, bloß zu größeren Tafeln bleibt der Fisch ganz und wird nur eingekerbt; auch der Kopf daran gelassen. Die Stücke oder den ganzen Fisch kehrt man hierauf in mit etwas Milch zerquirlten Eiern und gestoßenem Zwieback oder geriebener Semmel und gehackter Petersilie und legt sie in eine Pfanne mit siedender, hellbraun gemachter Butter, brät sie bei rascher Hitze auf beiden Seiten, indem man sie fleißig mit Butter begießt, und serviert sie dann sofort, damit sie nicht weich werden, mit Petersilie und ausgezackten Citronenscheiben garniert, zu Salat oder einer Kapern-Sauce oder Schmorkartoffeln.

Butte, gekocht. Die wie oben vorbereiteten Fischstücke werden in kochendes Wasser gethan, dem man nach Belieben noch einige Pfefferkörner und zwei ganze Zwiebeln hinzufügen kann, einige Minuten darin gesotten und dann noch höchstens 10 Minuten an der Seite langsam weiter gedämpft, behutsam auf eine Schüssel gelegt, weil sie leicht zerfallen, und mit einer Senf-Sauce, einer Butter-Sauce mit Petersilie oder einer Kapern-Sauce aufgetragen.

Butte, gestovt. In 1 Liter Wasser schneidet man zwei Petersilienwurzeln, thut einen Löffel Salz dazu und sobald dies kocht legt man die gereinigten Fischstücke hinein, so daß sie nur gerade mit Wasser bedeckt sind, läßt sie langsam eine Viertelstunde kochen, nimmt den Schaum ab, legt sie dann auf eine erwärmte Schüssel, löst die Haut und die Flossen vorsichtig ab und übergießt sie mit einer Sauce von geschmolzener Butter, die man mit einem Löffel voll Mehl und einem Löffel gehackter Petersilie durchgeschwitzt und dann mit etwas von dem Fischwasser verkocht hat.

Butte, geräucherte. Man weicht dieselbe eine halbe Stunde lang in warmem Wasser, schneidet den Kopf, die Rücken- und Schwanzflossen ab, bestreicht sie mit saurem Rahm und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne. — In Rußland und den Ostseeprovinzen bereitet man sie auch häufig auf folgende Weise. So viel Möhren, als man zum Gemüse braucht, werden abgeschabt, in runde dünne Scheiben geschnitten und mit Wasser, einem Stück Butter und etwas Zucker weichgekocht; dann legt man einige gewässerte geräucherte Butten, in zwei bis drei Teile zerschnitten, dazu, läßt sie einige Minuten mit den Möhren kochen und quirlt die Möhrenbrühe mit einem in Rahm verrührten Löffel Mehl ab.

Butten, getrocknete. Dieselben werden gewaschen, 24 Stunden in kaltes, weiches Wasser gelegt, in Wasser mit Salz, Gewürz, Lorbeerblättern und Zwiebel weichgekocht und mit einer Sauce aus geschmolzener Butter, die man mit Fischbrühe, Schnittlauch, Essig und Pfeffer zum Kochen gebracht und mit einigen Eidottern abgezogen, übergossen. Ebenso kann man sie wie die geräucherten Butten mit saurem Rahm braten.

Butter, franz. beurre, engl. butter. Von allen in der Küche verwendeten Fetten hat die Butter nicht nur den angenehmsten Geschmack, sondern ist auch am leichtesten zu verdauen, wenn man gute und möglichst frische, unverfälschte Butter sowohl zum Rohessen als zur Bereitung der Speisen und Gebäcke nimmt. Gleich nach dem Melken wird die Milch durch ein reines Tuch geseiht und in flache, oben möglichst weite, meist steinerne oder blecherne Näpfe ausgegossen, die man in einer luftigen, ziemlich kühlen Milchkammer hinstellt, worauf man nach zwei Tagen den fetten Rahm ab-

schöpft, in das Butterfaß oder die Buttermaschine gießt und so lange schlägt, bis sich die Butter gebildet und von der Buttermilch abgeschieden hat, was bei einem gut konstruierten Butterfasse höchstens eine Viertelstunde dauert. Viele lassen die Milch erst gerinnen, bevor sie den Rahm zum Buttern abnehmen, jedoch ist die aus süßem Rahm gewonnene Butter entschieden wohlschmeckender und behält den frischen Geschmack länger, als die von saurem Rahm bereitete. Nach dem Buttern thut man die Butterklumpen in ein hölzernes Gefäß und knetet erst mit einer Holzkelle und den Händen die Buttermilch völlig heraus, bevor man sie auswäscht, was man so lange fortzusetzen hat, bis das abgegossene Wasser völlig klar erscheint. Dann knetet man das Salz hinein, jedoch sollte man damit sehr sparsam sein, denn schwach gesalzene Butter hat einen angenehmeren Geschmack und ist der Gesundheit zuträglicher, als stark gesalzene; ein Zusatz von 16 Gramm Salz genügt für 1 Kilogramm Butter vollständig. Hierauf braucht man die Butter nur noch in eine hölzerne, mit vertieft ausgeschnittenen Verzierungen versehene, runde oder längliche Form zu drücken, um sie für den Gebrauch fertig zu machen. In Oesterreich und Süddeutschland pflegt man die Butter nicht zu salzen, da man sie dort mehr zum Kochen und Backen wie als Zuspeise zum Brot benützt. Auch die neuerdings so viel zur Versendung gelangende wohlschmeckende Butter aus Bayern, Ostfriesland, Holstein, Mecklenburg, Ostpreußen u. s. w. ist meistens ungesalzen, dagegen erhält man die Butter aus den großen nord- und mitteldeutschen Molkereien gleich gesalzen, nett geformt und tafelfertig. Die zu längerer Aufbewahrung bestimmte Butter, die sogenannte Topfbutter, salzt man stärker, indem man etwa 60 bis 64 Gramm Salz auf das Kilogramm Butter nimmt, dieselbe auch nicht formt, sondern gleich in ganzen Klumpen in die Steintöpfe fest eindrückt, so daß kein leerer Raum dazwischen bleibt; auf den Boden des Topfes und oben auf die Butter streut man etwas Salz, füllt ihn auf einmal, bindet ihn gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen, trockenen Orte auf. In Holstein hat man noch eine andere Methode der Butteraufbewahrung, welche dort sehr gerühmt wird. Man mischt gestoßenes Kochsalz, Zucker und Salpeter untereinander, von den beiden ersten etwa 60—100 Gramm, Salpeter nur 30 Gramm, rechnet auf jedes Kilogramm Butter 70 Gramm von dieser Zusammenstellung, wäscht die Butter gehörig aus und durchknetet sie mit der Mischung, schlägt sie fest in Steintöpfe ein, bindet dieselben zu und stellt sie in den Keller, wo sie sich sehr lange hält, ohne ranzig zu werden. In Schottland, wo ebenfalls viel Butter eingelegt wird, wäscht man sie aus, mengt 20—22 Gramm Salz zu jedem Kilogramm Butter, mit dem man sie durcharbeitet, bereitet hierauf eine Salzlake stark genug, daß sie ein Ei trägt, kocht dieselbe mit 128 Gramm Zucker und mischt nach dem Erkalten einen Teil dieser Lake mit der Butter, worauf man das Wasser völlig herausdrückt und sie so lange bearbeitet, bis das Wasser ganz hell und klar herauskommt. Dann füllt man große Steintöpfe bis zu 5 Centimeter vom Rande mit der Butter, gießt Lake oben darauf, bedeckt die Töpfe mit reinen Tüchern und verklebt den Deckel gut. Eine neuerdings empfohlene Methode die Butter frisch aufzubewahren besteht darin, die zuvor ausgewaschene Butter mit einer schwachen wässerigen Lösung von Salicylsäure (auf 300 Gramm Wasser 1 Gramm Salicylsäure gerechnet) durchzukneten, fest in saubere Töpfe zu drücken und die Töpfe offen, mit oben darauf gestreutem Salz, in den Keller zu stellen, doch muß vor dem Gebrauch die Butter wiederum in reinem Wasser ausgewaschen werden; sie soll dann völlig frisch und süß schmecken. Die Butter ist vielerlei Verfälschungen ausgesetzt, welche teils darauf berechnet sind, alter Butter wieder das Ansehen von frischer zu geben, teils ihr Gewicht zu vermehren; diese Verfälschungsmittel bestehen in Mehl, Kreide, Sand, Schwerspat, grobem Salz, Talg, geriebenen Kartoffeln, Alaun, Borax, Gips, Wasser und Eiweiß; gelb gefärbt wird sie mit Möhrensaft, Safran, Curcuma, Orlean, Ringelblumen und Schöllkrautsaft. Man hat vielerlei chemische Methoden zur Prüfung auf alle diese Verunreinigungen, am sichersten und einfachsten ist es aber jedenfalls, die Butter bei dem Einkauf zu kosten, ob sie frisch und süß schmeckt, denn alle jene Mittel können nur auf gutes Aussehen hinzielen, aber niemals schlechter Butter guten und frischen Geschmack verleihen. Eine Verfälschung von Naturbutter mit Margarine (s. d.) oder Kunstbutter erkennt man leicht beim Schmelzen der Butter, teils am Geruch, der den Gehalt an Rindstalg verrät, teils an der Trübung und Undurchsichtigkeit der flüssigen Butter.

Butter zum Ausbacken und Bestreichen der Formen abzuklären. $^1/_2$—1 Kilogramm Butter wird in einem großen Kasserol in einen mäßig heißen Ofen gestellt, langsam geschmolzen und eine Stunde lang sachte gekocht, doch darf sie weder zum Sieden kommen noch braun werden. Sobald die ausgekochte Buttermilch und das Salz auf der Oberfläche eine Decke und auf dem Boden einen Satz gebildet haben, die Butter selbst aber klar wie Oel aussieht, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie fünf Minuten stehen, hebt mit einem Löffel den Schaum von oben vorsichtig ab und gießt die klare Butter in einen steinernen Topf, indem man den Bodensatz zurückläßt.

Butter-Bogen. Man vermischt auf einem Kuchenbrett 140 Gramm Mehl, 90 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker und zwei Eidotter zu einem geschmeidigen Teig, treibt ihn messerrückendick aus, und schneidet zwei Finger breite und einen Finger lange Fleckchen daraus, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und gehackten Mandeln überstreut, auf einem mehlbestreuten Blech bäckt und, sowie sie aus dem Ofen kommen, über das Nudelholz biegt.

Butter zu bräunen. Es wird so viel Butter, als man bedarf, in einem Kasserol erhitzt und, sobald sie aufhört zu zischen, langsam mit einem Löffel umgerührt, bis sie die erforderliche Farbe gewonnen hat, wobei man wohl Acht geben muß, daß sie nicht verbrennt.

Butter, ranzige, zu verbessern. Man zerschneidet die Butter in einzelne Scheiben, wäscht sie erst tüchtig mit reinem, kaltem Wasser aus, durchknetet sie dann eine zeitlang mit recht frischer Milch, läßt sie so einige Stunden ruhig stehen, gießt die Milch ab, wäscht die Butter noch mehrmals mit kaltem Wasser und salzt sie. — Ebenso läßt sich ranzig gewordene Butter dadurch von ihrem Geschmack befreien, daß man sie mit doppeltkohlensaurem Natron durchknetet (auf ein Kilogramm Butter 8 Gramm Natron gerechnet) und sie dann nach Verlauf von 2—3 Tagen wieder in Wasser auswäscht.

Butter zu Schaum zu rühren. Butter, die viel Salz oder Buttermilch enthält, wäscht man vor dem Rühren mit kaltem Wasser aus, läßt sie auf dem Ofen etwas weich werden, falls sie sehr hart ist, thut sie dann in eine irdene oder Porzellanschüssel und reibt sie mit einem Holzlöffel oder einer Reibekeule so lange nach einer Seite hin, bis sie völlig weiß und schaumig ist und zu knistern beginnt.

Butter, Anchovis-, s. Sardellen-Butter.

Butter, Chalotten-. 130 Gramm Butter werden mit einem Kaffeelöffel voll feingehackter Chalotten, einem halben Kaffeelöffel voll Senf, dem Saft einer Citrone, einer Prise Salz, einer Messerspitze voll Pfeffer und ebensoviel Cayennepfeffer sehr gut vermischt und durch ein Haarsieb gestrichen, worauf man sie zu kaltem Fleisch serviert.

Butter, Champignon-. Man dünstet zwanzig Stück kleine Champignons mit etwas Citronensaft in Butter, hackt sie sehr fein, verrührt sie in einem Reibnapf mit 140 Gramm Butter, streicht sie durch ein Sieb und verwendet sie als Würze zu Saucen und Ragouts oder zum Bestreichen von Weißbrotschnitten zu Fleisch.

Butter, Epikuräer-, zu Fleisch und Käse. Vermische 125 Gramm Butter mit vier sehr fein gehackten und zerriebenen Sardellen, drei hartgekochten, zerriebenen Eidottern, etwas Schnittlauch, einem Theelöffel voll Estragonblätter, ebensoviel feinem Senf und vier kleinen gehackten Pfeffergurken, reibe die Mischung durch ein Sieb und lasse sie in kleinen Muschelformen auf Eis starr werden.

Butter, Fairy-, englische, oder **Feen-Butter.** Man stößt in einem Porzellanmörser oder in einem Reibnapf die Dotter von zwei bis drei hartgekochten Eiern mit einem Eßlöffel Orangenblütenwasser und 2 Eßlöffeln gestoßenem Zucker gut durcheinander, fügt dann 125 Gramm gute frische Butter hinzu, verreibt sie völlig mit den anderen Bestandteilen und streicht sie durch ein Sieb oder preßt sie durch ein sauberes grobes Leinentuch, um sie zum Dessert oder Thee zu servieren.

Butter, Haselnuß-, französische. Etwas Petersilie, Schnittlauch und Estragon werden sehr fein gehackt, 250 Gramm Haselnußkerne gebrüht, abgeschält und in einem Mörser gestoßen, alle diese Bestandteile mit 250 Gramm Butter verrieben, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Formen gepreßt und zum Weißbrot als Dessert oder zum Thee serviert.

Butter, Haushofmeister-, oder **à la maître d'hôtel.** 125 Gramm Butter vermischt man sehr gut mit einer Messerspitze voll Salz, ebensoviel Pfeffer und Cayennepfeffer, zwei Kaffeelöffeln voll feingehackter Petersilie und dem Saft einer Citrone, reibt dann die Butter durch ein Sieb und giebt sie zu gebratenem Fleisch oder Fisch.

Butter, Hummer-. Von einem abgekochten Hummer nimmt man die unter dem Schwanze befindlichen Eier nebst etwas Fleisch, stößt dieselben fein, vermischt sie mit 140 Gramm frischer Butter und einer Prise Salz und Pfeffer, streicht sie durch ein Sieb und stellt sie kalt.

Butter Knoblauch-. Zwei Knoblauchzehen werden in einem Mörser fein gestoßen und mit 130 Gramm Butter vermischt, worauf man sie entweder zu Saucenwürze oder als Beigabe zu gebratenem Fleisch verwendet.

Butter, Kräuter-, oder **Ravigote-Butter.** Man blanchiert eine reichliche Handvoll Küchenkräuter, als Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Pimpernelle und Petersilie, drückt das Wasser gut aus, hackt dieselben ganz fein und verreibt zwei Eßlöffel davon nebst etwas Salz und dem Saft einer Citrone mit 250 Gramm frischer Butter, die man namentlich zu gebratenem Hammel- und Lammfleisch serviert.

Butter, Krebs-. Fünfundzwanzig bis dreißig Krebse werden gut gewaschen, in gesalzenem Wasser rotgekocht, dann das Fleisch ausgebrochen und die roten Schalen nebst den Scheren im Mörser sehr fein gestoßen, mit 250 Gramm frischer Butter vermengt und mit dieser langsam eine halbe Stunde lang auf mäßigem Feuer durchschwitzt, wobei man sie öfters mit einem Löffel umrührt und ein wenig Wasser hinzugießt. Dann preßt man die Butter durch ein gut ausgewässertes Tuch in ein Gefäß mit sehr kaltem Wasser, wo sie sofort erstarrt, läßt sie eine Weile darin fest werden und nimmt sie heraus, um sie zur Würze und Verzierung von Suppen, Saucen, Gemüsen, und verschiedenen Fleischspeisen, Pastetchen, Ragouts ꝛc. anzuwenden.

Butter, Mandel-, englische. Man brüht, schält und stößt 64 Gramm süße Mandeln mit Hinzufügung von etwas Orangenblütenwasser; dann wäscht man 125 Gramm Butter aus, mischt sie mit sechs hartgekochten, zerriebenen Eidottern, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, 30 Gr. Zucker nebst den gestoßenen Mandeln und reibt sie durch ein Sieb. Diese Butter giebt man zu gerösteten Weißbrotschnitten zum Thee oder man streicht sie auf Biscuits, die man vorher in Wein getaucht, schichtet dieselben hoch auf einer Schüssel auf und reicht sie als Dessert.

Butter, Montpellier-. Eine Handvoll Kerbel, Estragon und Pimpernelle wird in kochendem Wasser blanchiert, in frischem Wasser abgekühlt und nebst 3—4 Chalotten sehr fein gehackt, mit sechs ausgegräteten Sardellen, einem Eßlöffel voll Kapern, vier Pfeffergurken, den hartgekochten Dottern von 7—8 Eiern und ein ganz klein wenig Knoblauch im Mörser gestoßen, mit 250 Gramm frischer Butter,

einer Prise Salz, einer Messerspitze voll Pfeffer, ebensoviel geriebener Muskatnuß, zwei Eßlöffeln voll Provenceröl und einem Eßlöffel voll Estragon-Essig völlig vermischt, das Ganze hierauf mit Spinatsaft grün gefärbt, durch ein Sieb passiert und zu kaltem Fleisch, Geflügel oder Fisch serviert.

Butter, Piment-, englische. Zu 125 Gramm Butter mischt man einen halben Theelöffel voll gestoßenen Piment, einen Theelöffel voll gehackte Petersilie, etwas Salz, Pfeffer, den Saft einer Citrone und sehr wenig Knoblauch.

Butter, Ravigote-, s. Butter, Kräuter-.

Butter, Sardellen-. 125 Gramm gut gewaschene und aus den Gräten gelöste Sardellen werden im Mörser mit 250 Gramm ausgewaschener Butter gestoßen oder in einem Reibnapf gut miteinander vermischt, durch ein Sieb gestrichen, kaltgestellt und zum Bestreichen von Weißbrotschnittchen, zum Würzen von Saucen und allerhand Fleischspeisen, wie Beefsteaks, Rouladen 2c., benützt. Man kann auch einige hartgekochte Eidotter oder gehackte Kräuter darunter mischen.

Butter, Senf-. Sechs Eßlöffel voll feiner Senf, vier hartgekochte Eidotter, etwas Salz und Pfeffer werden mit 250 Gramm Butter vermischt, durch das Sieb gerieben und zu kaltem Fleisch gegeben.

Butter, Trüffel-. Acht bis zehn frische Trüffeln werden fein gerieben und mit 250 Gramm Butter vermischt, durchgestrichen, kaltgestellt und als Würze zu Saucen und Fleisch verwendet.

Butter-Auflauf. Zu 200 Gramm schaumig gerührter Butter thut man nach und nach zehn Eidotter, einen Eßlöffel Zucker, die feingehackte Schale einer halben Citrone, eine kleine Prise Salz und den festen Schnee der Eiweiße, füllt alles in eine Form, läßt den Auflauf eine knappe Stunde bei mäßiger Hitze backen und giebt ihn sofort in der Form zu Tisch.

Butter-Biscuit. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, dann nach und nach mit zehn ganzen Eiern und 250 Gramm Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 200 Gramm Kartoffelmehl und 100 Gramm feinem Weizenmehl vermischt, so daß die Masse drei Viertelstunden gerührt wird. Hierauf füllt man sie in butterbestrichene Blechformen oder Papierkapseln und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen goldgelb; nach dem Erkalten zerschneidet man das Biscuit in fingerstarke Scheiben, die man mit einer Citronen- oder Chocoladen-Glasur überzieht.

Butter-Blumen. Man schüttet 250 Gramm Mehl auf das Kuchenbrett, macht in die Mitte eine Grube, schneidet 250 Gramm Butter in Stückchen, die man mit dem Mehl vermischt, fügt drei Eßlöffel voll Weißwein, ein Eidotter und 100 Gramm Zucker hinzu, verarbeitet dies zu einem geschmeidigen Teig, den man zwei Messerrücken dick ausrollt, sticht mit einer Blechform runde Blumen davon aus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker, legt zerschnittene Mandeln darauf und bäckt sie auf einem mehlbestreuten Blech dunkelgelb.

Butterbrote zum Thee zuzubereiten. Hierzu verwendet man am besten größere Weizenbrote oder sogenannte Stangenbrote von Weizenteig, schneidet dieselben in dünne, sehr gleichmäßige Scheiben, die man auf beiden Seiten hellbraun röstet, oder auch ungeröstet läßt, wenn jenes nicht geliebt werden sollte, und entweder mit frischer Butter bestreicht und mit einem Gitter von Sardellenstreifen belegt, worauf man in die Mitte des Gitters hartgekochte, gehackte Eidotter streut, oder mit Sardellenbutter streicht und mit feinen Scheiben von geräuchertem Rheinlachs oder gebratenem Geflügel garniert. Andere Brotschnitten mit Butter belegt man mit feingehacktem rohen Schinken, mit Pökelzunge oder mit Wildbraten, doch muß man darauf sehen, daß die Fleischstreifen stets genau nach der Form der Brotschnitten zugeschnitten sind. Zu Kalbsbraten, Wildpret, Schweine- oder Hammelbraten streicht man die Brotscheiben mit Senfbutter (s. d.) und fügt auch noch auf das Fleisch eine sehr dünne Lage von Senfbutter. Sehr hübsch sieht eine zierlich arrangierte Schüssel mit solchen verschiedenen Butterbroten auf einem Theetisch oder bei einem größeren Frühstück aus. Neben einer Butterschnitte mit Caviar bestrichen kommt eine solche mit Rheinlachs belegt, dann eine mit Senfbutter und Kalbsbraten, eine mit Schinken, eine mit Sardellenfilets, eine mit Zunge oder Wildbraten, dazwischen hier und da eine bloß dick mit Butter bestrichene und mit einer Pumpernickelscheibe bedeckte; ebenso kann man auch immer nur zweierlei oder dreierlei verschiedene Butterbrote auf einen Teller kranzförmig legen und dieselben auf dem Tische verteilen.

Butterbrot-Kuchen. $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und zwei ganze Eier verarbeitet man zu einem Teig, rollt denselben zwei Messerrücken dick aus und schneidet ihn mit dem Messer in längliche Stücke, die man auf einem mehlbestreuten Blech bei sehr gelinder Hitze bäckt, dann mit einem Guß von 250 Gramm Zucker, dem Schnee von drei Eiweißen und der abgeriebenen Schale einer Citrone glasiert und im Ofen fest werden läßt.

Butterbrot-Pudding. Feines Weißbrot wird in dünne Scheiben geschnitten, auf einer Seite mit guter, frischer Butter bestrichen und in $^1/_2$ Liter Milch, die man mit sechs ganzen Eiern und zwei Eßlöffeln voll Zucker abgequirlt, eingetaucht, worauf man sie mit der gebutterten Seite nach unten dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgepinselte und mit Semmel bestreute Form legt. Sobald die erste Schicht Butterbrot eingelegt ist, überstreut man dieselbe dicht mit Zucker und Zimt, kleingeschnittenem Citronat, ausgekernten und zerschnittenen Rosinen und gewaschenen Korinthen und wiederholt dies bei jeder eingelegten Brotschicht. Ist die Form etwas über die Hälfte gefüllt, so gießt man zu der noch übrigen Eiermilch abermals $^1/_2$ Liter Milch, fügt drei Eier und 100 Gramm Zucker hinzu, quirlt es untereinander und schüttet es über den Pudding, den man im Wasserbade $1^1/_2$ Stunden kochen läßt und mit einer Fruchtsauce aufträgt.

Butterbulle, ostfriesische. Man macht einen Teig aus 625 Gramm Mehl, 35 Gramm Hefen, zwei Eiern, 130 Gramm geschmolzener Butter und etwas lauer Milch, arbeitet alles gut durcheinander und läßt es eine halbe Stunde lang aufgehen. Dann treibt man den Teig zu einem großen, dünnen Kuchen aus, bestreut denselben mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, 15 Gramm Zimt, 60 Gramm kleingeschnittenem Citronat, ebensoviel geschnittener, kandierter Pomeranzenschale und 250 Gramm frischer Butter, die man in kleinen Stückchen über den bestreuten Kuchen zerpflückt, worauf man denselben zusammenrollt, mit Rahm und Eidotter überstreicht und auf einem Blech eine reichliche Stunde in ziemlicher Hitze bäckt.

Butter-Eis. In einem Kasserol zerrührt man mit einem Holzspatel zehn Eidotter, indem man allmählich $^1/_2$ Liter Wasser, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine oder Citrone und 400 Gramm recht frische Butter hinzusetzt; dann läßt man diese Masse unter fortgesetztem Schlagen mit einer Schneerute zum Kochen kommen, schlägt sie wieder kalt und versüßt sie mit geläutertem Zucker-Sirup, worauf man sie in die Gefrierbüchse thut.

Butter-Heißwecken, Hamburger. Aus $1^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl, 90 Gramm zerlassener Butter, 1 Liter lauer Milch, 90 Gramm Hefen, 60 Gramm Zucker, 15 Gramm Zimt, 10 Gramm gestoßenem Kardamom und einem halben Eßlöffel voll Salz bereitet man einen Teig, den man zwei Stunden am warmen Ofen aufgehen läßt, worauf man 120 Gramm Butter in Stückchen zerschneidet, damit vermischt und den Teig dann mit noch etwas Mehl ziemlich fest auswirkt, zu kleinen runden Brötchen formt und dieselben auf einem mehlbestreuten Blech nochmals aufgehen läßt. Hierauf werden sie mit Ei und Zucker bestrichen und bei ziemlicher Hitze eine halbe Stunde gebacken.

Butter-Kipfel, Wiener. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, dann mischt man fünf Eidotter, 120 Gramm Zucker und 375 Gramm Mehl hinzu, formt kleine, gebogene Kipfel oder Hörnchen davon, bestreicht dieselben mit Ei und streut gestoßene Vanille, Zucker und feingehackte Mandeln darauf, worauf man sie auf einem mehlbestreuten Blech goldgelb bäckt.

Butter-Klöße. In eine tiefe Schüssel schüttet man 600 Gramm Mehl, macht in die Mitte eine Vertiefung, streut etwas Salz nebst geriebener Muskatnuß hinein und schlägt vier Eidotter dazu; inzwischen hat man $^1/_2$ Liter Milch mit 250 Gramm Butter zum Kochen gebracht und verrührt diese kochende Flüssigkeit mit dem Mehl, indem man sie nach und nach hinzuschüttet. Aus diesem Teig formt man runde oder bloß mit dem Löffel abgestochene Klöße, die man in siedendem Wasser kochen läßt, bis sie obenauf schwimmen, und mit brauner Butter oder gekochtem Obst serviert. Aus derselben Masse, indem man von allen Bestandteilen etwas weniger nimmt, kann man auch Suppenklößchen herstellen.

Butter-Knöpflein, süddeutsche. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, hierauf mischt man drei Eier, eine Prise Salz, etwas geriebene Muskatnuß, kleingehackte Petersilie, drei Eßlöffel voll Mehl und fünf Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot hinzu, läßt den Teig eine halbe Stunde stehen und macht dann kleine, runde Klößchen daraus, die man in kochende Fleischbrühe einlegt. Ebenso bereitet man diese Klößchen auf ähnliche Weise mit gerösteter, im Mörser zerstoßener Semmel, die man mit etwas Rahm anfeuchtet.

Butter-Kräpfchen. Man bereitet einen Butterteig aus 250 Gramm Mehl, das man mit zwei Eidottern, einem nußgroßen Stück Butter, zwei Eßlöffeln voll Rahm, etwas Salz und einer halben Obertasse voll kaltem Wasser so lange knetet und schlägt, bis der Teig sich ganz fein anfühlt und vom Brett ablöst, worauf man ihn in eine Serviette einschlägt und einige Stunden ins Kalte legt, dann zu einem runden Kuchen ausrollt und mit 250 Gramm harter Butter unter öfterem Umschlagen des Teiges verarbeitet und eine Nacht im Kalten ruhen läßt. Am folgenden Morgen rollt man denselben messerrückenstark aus, sticht ovale oder runde Stücke aus demselben, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie bei gelinder Hitze auf einem mehlbestreuten Blech, worauf man zwei und zwei mittels einer Obstmarmelade zusammensetzt.

Butter-Kranz. 70 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mischt vier Eidotter und zwei ganze Eier, $^1/_4$ Liter laue Milch, 70 Gramm gestoßene Mandeln, 30 Gramm Zucker, zwei Eßlöffel voll Rosenwasser, 33 Gramm aufgelöste Hefe, etwas gestoßenen Zimt und Kardamom, sowie zuletzt $^1/_2$ Kilogramm erwärmtes Mehl hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durch, bis er Blasen wirft, und formt länglichgerollte Stücke daraus, die man zu Kränzen zusammendrückt, aufgehen läßt und in Schmelzbutter ausbäckt, worauf sie mit Zucker und Zimt bestreut werden.

Butter-Kringel. Zwei Kilogramm Weizenmehl werden mit drei Eiern, $^3/_4$ Liter lauer Milch, etwas Salz und 50—60 Gramm aufgelöster Hefe zu einem ziemlich festen Teige geknetet, den man eine Stunde lang aufgehen läßt, worauf man ihn auf dem Kuchenbrett in zwei gleiche Teile zerschneidet, die man zu runden Kuchen austreibt. Auf den einen dieser Kuchen schneidet man 625 Gramm Butter in dünnen Scheiben, deckt den zweiten Kuchen darüber und bearbeitet den Teig mit dem Nudelholz wie einen Butterteig, indem man ihn dreimal ausrollt und wieder zusammenschlägt. Hierauf teilt man ihn wieder in zwei Hälften, aus denen man zwei lange, rundgerollte Streifen macht, die man leicht übereinanderwindet und an den Enden fest zusammendrückt, wonach man den Kringel auf einem mehlbestreuten Blech aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Butter-Kuchen. Ein Kilogramm feines, erwärmtes Mehl wird mit 375 Gramm ausgewaschener, in kleine Stücke zerschnittener Butter vermischt, in die Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht, in die man 75 Gramm in Milch aufgelöste Hefe,

zwei Eier, zwei Kaffeelöffel voll Salz, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, sowie 1/2 Liter laue Milch schüttet, worauf man das Mehl von allen Seiten hineinrührt und den Teig wenig verarbeitet. Man legt ihn auf ein großes, mit Mehl bestreutes Kuchenblech, breitet ihn mit der in Mehl getauchten Hand darüber aus, deckt eine erwärmte Serviette darüber und läßt ihn 1 1/2 Stunden lang aufgehen, worauf man ihn mit einem Gemisch von 330 Gramm Zucker, 100 Gramm Zimt und 70 Gramm gehackten Mandeln überstreut, 125 Gramm in kleine Flöckchen zerpflückte Butter darauf verteilt und den Kuchen bei ziemlicher Hitze eine reichliche Viertelstunde lang bäckt. Sowie er dunkelgelb ist, nimmt man ihn aus dem Ofen und besprengt ihn mit einigen Löffeln voll Rosenwasser.

Butter-Kuchen, Hamburger. 375 Gramm Butter rührt man zu Schaum, fügt nach und nach vier Eier, 125 Gramm Zucker, 1 Kilogramm Mehl, 1 Liter Milch, 70 Gramm aufgelöste Hefe, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 250 Gramm Korinthen, etwas gestoßenen Zimt, Kardamom und Salz dazu, arbeitet den Teig gut durcheinander, bestreut ihn mit Mehl, deckt ihn mit einem erwärmten Tuch zu und läßt ihn am Ofen aufgehen. Hierauf wirkt man ihn mit 125 Gramm Butter durch, treibt ihn fingerdick auf einem mehlbestreuten Blech auf, läßt ihn abermals aufgehen, bestreut ihn mit Zucker, Zimt und Mandeln, bäckt ihn bei rascher Hitze und glasiert ihn dann mit Eiweißschnee und Zucker.

Butter-Kuchen, kleine. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, mengt 125 Gramm Zucker, ein Ei, die feingehackte Schale einer Citrone und 1 Liter dicken, sauren Rahm hinzu; wenn letzterer sehr gut mit der Masse verrührt ist, bereitet man den Teig vollends an einem kühlen Orte, thut 375 Gramm nicht erwärmtes Weizenmehl daran, legt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, treibt ihn fingerdick aus, sticht mit einem Glase oder Ausstecher kleine Kuchen aus, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

Butter-Kuchen mit Mandeln. Man bereitet einen Butter- oder Blätterteig (s. d.) aus einem halben Kilogramm Mehl, einer Prise Salz, zwei Eiern, zwei Eßlöffeln voll Rum und einer Tasse Wasser, den man dann mit 375 Gramm Butter verarbeitet und zu zwei dünnen Blättern oder runden Kuchen ausrollt, worauf man den einen Kuchen mit einer Fülle aus 250 Gramm süßen und etlichen bitteren gestoßenen Mandeln, sechs Eiern, 200 Gramm Zucker, 130 Gramm Butter, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Zimt dick bestreicht, den zweiten Kuchen darüber deckt, die Ränder mit Eigelb aufeinander befestigt und die obere Teigplatte ebenfalls mit Ei bestreicht und mit Zucker bestreut. Dieser Butter-Kuchen wird bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken.

Butter-Kuchen, Norderneyer. Aus 1 Kilogramm erwärmtem Mehl, 35 Gramm aufgelöster Hefe, 1/2 Liter warmer Milch und etwas Salz macht man einen nicht zu festen Teig, den man während des Aufgehens zweimal mit dem Löffel durcharbeitet. Ist er gehörig gegangen, so vermengt man ihn mit 250 Gramm frischer, abgeklärter Butter, ebensoviel Korinthen, einem Eßlöffel voll Zucker und ein wenig gestoßener Muskatblüte, rollt ihn auf ein mehlbestreutes Blech fingerdick aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Butter, streut Zucker und Zimt darauf und bäckt ihn in einem heißen Ofen eine knappe Viertelstunde.

Buttermilch-Kaltschale. Ein großes Stück Schwarzbrot wird gerieben und mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll Zucker in einer flachen, runden, eisernen Pfanne unter fortwährendem Umrühren braun geröstet, worauf man es auskühlen läßt. Die kalte Buttermilch wird mit etwas süßem Rahm vermischt, über zerbrochenem Zwieback oder Weißbrotschnitten aufgegeben und mit dem gerösteten Schwarzbrot bestreut. Oder man giebt auf jeden Teller einige Löffel geriebenes, ungeröstetes Schwarzbrot nebst Zucker und Zimt und füllt mit Rahm vermischte Buttermilch darauf.

Buttermilch-Kuchen, holsteinischer. 375 Gramm Mehl werden mit 125 Gramm Butter, einer Obertasse voll Buttermilch, 40 Gramm Zucker, ebensoviel Korinthen und 8 Gramm Hirschhornsalz zu einem Teige verarbeitet, den man dünn ausrollt, in beliebige Formen ausstich und auf einem Blech lichtgelb bäckt.

Buttermilch-Suppe. Ein Stück Schwarzbrot wird in Würfel geschnitten und mit 1/4 Liter Wasser, einem nußgroßen Stück Butter, einem Stück ganzem Zimt und einem Theelöffel voll Anis unter häufigem Umrühren zu einem Brei zerkocht, den man durch ein Sieb schlägt und hierauf mit 60 Gramm Korinthen und 80 Gramm Zucker wieder zum Feuer setzt. Indessen quirlt man einen Eßlöffel voll Mehl in etwas kalter Buttermilch glatt und verrührt dies vorsichtig mit 1 Liter Buttermilch, die man wiederum mit dem Brotbrei vermischt und bis zum Kochen erhitzt, mit zwei Eidottern und etwas Salz abzieht und aufgiebt.

Buttermilch-Suppe mit Graupen. 1/4 Liter feine Perlgraupen werden mit kaltem Wasser abgequirlt, dann in 1 1/4 Liter Buttermilch weich gekocht und mit einer Prise Salz, zwei Löffeln voll Zucker und etwas Zimt gewürzt.

Buttermilch-Suppe mit Grütze. 1/4 Liter Grütze kocht man mit wenig Wasser und etwas Butter weich, gießt hierauf 1 Liter mit einem Löffel Mehl verrührte Buttermilch dazu, salzt die Suppe und giebt sie auf, sobald sie zum Kochen gekommen ist. In Holland versüßt man diese Suppe außerdem noch mit Sirup.

Buttermilch-Suppe mit Mehl. In ein wenig Buttermilch verrührt man 30 Gramm feines Mehl, vermengt dies mit 1 Liter kalter Buttermilch und kocht dieselbe mit Hinzufügung von etwas Salz und unter fortgesetztem Umrühren eine kurze Weile durch, zieht sie mit einem Ei und etwas Zucker ab und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf. In Westfalen und Ostfriesland kocht man

die Buttermilch mit Anis und nimmt etwas reichlicher Mehl dazu.

Buttermilch=Suppe mit Obst, westfälische. Man kocht getrocknete oder frische Pflaumen oder Birnen, oder auch große Rosinen nebst Aniskörnern in Wasser weich, gießt 1 Liter mit Mehl verrührte Buttermilch hinzu und läßt diese mit dem Obst, fünf Eßlöffeln voll geriebener Semmel, sowie etwas Zucker, Zimt und Salz unter fleißigem Umrühren einmal aufkochen.

Butter=Mus. Von drei Mundbroten schneidet oder reibt man die braune Rinde ab und weicht sie in Milch ein; nachdem sie eine Stunde geweicht haben, nimmt man sie aus der Milch, kocht sie in einem Kasserol auf gelindem Feuer zu Brei, läßt ihn erkalten, schlägt 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt acht Eidotter, die zerkochten Brötchen, 60 Gr. gestoßene Mandeln, 40 Gramm Zucker und die kleingeschnittene Schale einer Citrone hinzu, schüttet die Masse in eine viereckige, mit Butter bestrichene Blechpfanne und bäckt sie eine Stunde lang.

Butter=Nocken. 60 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, ein ganzes Ei, ein Dotter und 60 Gramm feines Mehl hinzugefügt und das Ganze eine halbe Stunde lang gerührt; dann taucht man einen Eßlöffel in die kochende Fleischbrühe, sticht damit etwas von dem Teige ab und hält denselben so lange in die Bouillon, bis er von selbst abfällt, worauf man, wenn alle Nocken eingelegt sind, die Suppe zwei bis drei Minuten damit kochen läßt.

Butter=Nocken, meringuirte. Man rührt 125 Gramm Butter schaumig, vermischt sie nach und nach mit zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, 125 Gramm feinem Mehl, einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuß, sticht die Nocken mit einem Löffel ab, läßt sie in 1 Liter siedender, mit Zucker versüßter Milch einige Minuten lang kochen und auf einem Sieb abtropfen. Dann legt man eine Form mit Blätterteigstreifen aus oder setzt einen Rand von Blätterteig auf eine starke Steingutschüssel, schichtet die Nocken hinein, übergießt sie mit der Milch, in der sie gekocht worden, zu der man noch 30 Gramm Zucker, eine Prise Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und sechs Eidotter gequirlt hat, überzieht das Ganze mit dem steifen Schnee von drei Eiweißen, der mit 125 Gr. Zucker vermischt ist, und bäckt die Speise bei gelinder Hitze langsam drei Viertelstunden lang.

Butter=Nudeln. 212 Gramm feines Mehl schüttet man auf ein Brett, macht in die Mitte eine Vertiefung, in die man zwei Eier, zwei Löffel voll Hefe und ebensoviel Rahm nebst einer Prise Salz thut, worauf man dies zu einem Teige verarbeitet, den man messerrückendick austreibt und mit 140 Gramm zerlassener Butter bestreicht. Dann schneidet man mit dem Kuchenrädchen fingerlange Fleckchen davon ab, die man zusammenrollt, in eine mit Butter bestrichene Blechform stellt und aufgehen läßt. Nachdem sie gehörig aufgegangen, gießt man in die Mitte von jeder Nudel etwas kochenden Rahm und bäckt die Nudeln bei mäßiger Hitze eine reichliche Viertelstunde.

Butter=Pastete, s. Blätter=Pastete.

Butter=Pastetchen, s. Blätter=Pastetchen.

Butter=Pudding. 420 Gramm Butter werden abgeklärt, schaumig gerührt und mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen und acht Eidottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin verrührt, worauf man löffelweise nach und nach $^1/_2$ Kilogramm Mehl, $^1/_2$ Liter Milch, einen Kaffeelöffel voll Salz, ebensoviel Zimt und gestoßene Muskatblüte, 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 250 Gramm gewaschene Korinthen und den Schnee der acht Eiweiße hinzumengt und die Masse schlägt, bis sie Blasen wirft. Dann füllt man sie in eine butterbestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form, läßt den Pudding 2 Stunden im Wasserbade kochen und serviert ihn mit einer Obst= oder Wein=Sauce.

Butter=Ringel, böhmische. Aus $^1/_2$ Kilogr. Mehl, 250 Gramm frischer Butter, 50 Gramm aufgelöster Hefe, 70 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einem ganzen Ei und zwei Eidottern nebst etwas Salz und $^1/_4$ Liter süßem Rahm bereitet man einen gut durchgearbeiteten, etwas festen Teig, den man eine Weile gehen läßt, dann aufrollt und zu runden Ringeln von der Größe kleiner Untertassen formt, die man nochmals am Ofen aufgehen läßt. Hierauf legt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreicht sie mit einem Gemisch von Eidotter, Rahm und zerlassener Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze hellbraun.

Butter=Sauce. Man läßt in einem Kasserol 70 Gramm Butter schmelzen, mischt einen Eßlöffel voll Mehl, eine Prise Salz, etwas geriebene Muskatnuß und eine halbe Tasse voll kaltes Wasser hinzu, läßt dies unter fleißigem Umrühren bis fast zum Kochen kommen, fügt hierauf noch 120 Gramm frische Butter sowie den Saft einer Citrone und etwas gestoßenen Pfeffer hinzu und giebt diese Sauce zu verschiedenem blaugesottenem Fisch. Dieselbe Sauce würzt man zuweilen auch mit zwei Eßlöffel voll Anchovis=Essenz und einigen feingewiegten Sardellen.

Butter=Sauce, englische, zu Fisch oder Gemüsen. $^1/_4$ Liter Mehl vermischt man mit einem Kaffeelöffel voll Salz, ebensoviel gestoßenem Pfeffer, Muskatnuß und einer Messerspitze voll gestoßenen Gewürznelken, mengt etwas kaltes Wasser hinzu und knetet 125 Gramm frische Butter hinein, bringt diesen dünnen Teig in ein Kasserol über das Feuer und verkocht ihn eine Viertelstunde lang, dann fügt man nach und nach noch 60 Gramm Butter in kleinen Stückchen bei, die man jedesmal gut verrührt, zuletzt gießt man einige Löffel Weinessig oder Estragonessig in die Sauce und giebt sie auf.

Butter=Sauce, gerührte, zu Seefischen. 200 Gramm frische Butter läßt man auf einem Topf mit kochendem Wasser zergehen, rührt sie so lange bis sie Blasen wirft, mischt einige Löffel voll Fischbrühe und einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie hinzu, verrührt sie damit noch eine Weile und giebt sie zu Tisch.

Butter-Sauce, holländische, zu Fischen, Blumenkohl oder Spargel. Man rührt 200 Gramm ausgewaschene Butter schaumig, fügt einen knappen Eßlöffel feines Mehl und nach und nach sechs Eidotter, den Saft einer Citrone, eine Messerspitze voll Pfeffer und fast $^1/_2$ Liter Fischbrühe oder, falls die Sauce zu Gemüse bestimmt ist, Wasser, worin dasselbe gekocht worden, hinzu. Dann schüttet man sie in einen weiten Topf, stellt sie in das bain-marie oder ein Kasserol mit kochendem Wasser, und schlägt sie mit der Schneerute zehn Minuten lang, bis sie dick und schaumig ist, worauf sie sofort aufgegeben werden muß.

Butter-Sauce mit Kapern. In einem Reibnapf vermischt man 250 Gramm frische Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl und $^3/_4$ Liter kaltem Wasser, schlägt sie dann im bain-marie zehn Minuten lang zu Schaum, drückt den Saft einer Citrone hinzu und thut zwei Eßlöffel voll Kapern daran, worauf man sie zu Fischen, Kalbfleisch oder Hühnern serviert.

Butter-Sauce, schwarze, zu Seefischen. $^1/_4$ Liter Weineſſig kocht man eine Viertelstunde mit einigen Pfefferkörnern, einer Prise Salz und einem Lorbeerblatt; inzwischen bräunt man 175 Gramm frische Butter, schwitzt einen Eßlöffel voll gehackter Petersilie einige Minuten darin und gießt die Butter dann zu dem Essig, nachdem man die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt herausgenommen hat.

Butter-Späne. Nachdem man 35 Gramm Butter zu Schaum gerührt, mischt man ein ganzes Ei, ein Eidotter, 70 Gramm Zucker, 70 Gramm Mehl wie den Schnee von zwei Eiweißen hinzu, streicht die Masse auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech $^1/_2$ Centimeter dick auf, bestreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln, bäckt sie rasch hellbraun und schneidet sie in drei Finger breite, 10 Centimeter lange Streifen, die man noch ganz heiß über ein Nudelholz biegt und so erkalten läßt.

Butter-Spatzen, süddeutsche. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und allmählich mit vier Eiern, einem Kaffeelöffel voll Salz und $^1/_4$ Liter Mehl vermischt: von diesem Teig sticht man mit dem Löffel Klößchen oder Spatzen ab, legt sie in die siedende Fleischbrühe und läßt sie einige Minuten kochen, bis sie obenauf schwimmen.

Butter-Schnecken. Aus einem gut bereiteten, nicht zu dünn aufgetriebenen Blätterteig schneidet man handbreite Streifen, bestreicht dieselben mit Aprikosen-Marmelade, rollt sie übereinander, legt sie schneckenförmig zusammen, bepinselt sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Hagelzucker, setzt sie auf butterbestrichene Bleche und bäckt sie bei ziemlicher Hitze.

Butter-Tartelette. Man rührt 125 Gramm Butter schaumig, mengt nach und nach sechs Eidotter, 250 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel voll gestoßene Vanille, $^1/_4$ Liter süßen Rahm und den Schnee der sechs Eiweiße darunter, füllt die Masse in kleine, mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Tortenförmchen und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde lang.

Butterteig, s. Blätterteig.

Butter-Zopf. Aus 1 Kilogramm feinem Mehl, 425 Gramm Butter, 130 Gramm Zucker, 90 Gr. gestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln, 70 Gramm Hefe, zwei Eßlöffeln voll Rum und $^3/_4$ Liter lauer Milch macht man einen nicht zu festen Teig, den man tüchtig durchwirkt und dann eine Stunde lang im Warmen aufgehen läßt. Hierauf arbeitet man ihn nochmals durch und teilt ihn in zwei ungleiche Teile, deren einer zwei Dritteile, der andere nur ein Dritteil des Teiges enthält. Aus dem größeren Teil formt man drei daumenstarke Rollen von etwa 40 Centimeter Länge, flicht dieselben zu einem Zopf, dessen Enden man oben und unten zusammendrückt, worauf der andere Teil zu einem ähnlichen, kleineren und dünneren Zopf geflochten und auf dem ersten befestigt wird. Nun legt man den Butterzopf auf ein mit Butter bestrichenes Blech, überstreicht ihn mit Ei und streut gehackte Mandeln darüber, läßt ihn in einer erwärmten Ofenröhre 20—25 Minuten in die Höhe gehen und bringt ihn hierauf in den wohl durchheizten Ofen, wo man ihn eine reichliche halbe Stunde lang ganz hellbraun bäckt.

Cabillaud, s. v. w. Kabliau, s. d.

Cabus, Kraut, Weißkraut, s. d.

Cacio-Cavallo. Ein aus dem südlichen Italien kommender Käse von goldgelber Farbe in Form einer Rübe mit einem runden Knopf am stärkeren Ende, der in Stücken von 1 bis 10 Kilogramm in den Handel kommt und zum Butterbrot oder auch zu Maccaroni genossen wird.

Caffee, s. Kaffee.

Caille, Wachtel, s. d.

Caisse, Benennung der Kästchen aus Papier oder Blätterteig, in denen man allerlei kleine Gerichte auf die Tafel bringt, z. B. getrüffelte Gänseleber, gebackenes Gehirn oder auch Vanillen- und Käse-Soufflés u. dergl.

Cakes, englische, s. auch unter Biscuit, englisches. Dies sind kleine Kuchen, Törtchen oder Biscuits von den verschiedenartigsten Zusammensetzungen, zu denen man in England eine reiche Auswahl von Formen und Gerätschaften hat, die in keiner größeren Küche fehlen dürfen. Man bereitet sie mit und ohne Hefe, und wir können hier nur einige Arten davon aufführen, während wir andere, wie Apfel-Cakes, Buchweizen-Cakes ꝛc., unter ihren betreffenden Hauptbestandteilen geben.

Cakes, Albany-. In 1 Liter Milch quirlt man sechs Eier, einen Theelöffel voll Salz und einen Theelöffel voll doppeltkohlensaures Natron, das man zuvor in warmem Wasser aufgelöst hat, worauf man genügend viel feines Mehl hinzumengt, um einen ziemlich dicken Teig herzustellen, den man in runde, flache Blechformen von der Größe einer Untertasse thut, die man gut mit Butter ausstreicht, worauf man die Cakes bei raschem Feuer zwanzig Minuten lang bäckt und zum Frühstück ißt.

Cakes, Albert-. 375 Gramm feinstes Mais- oder Reismehl, 125 Gramm Puderzucker, 250 Gramm Weizenmehl und 80 Gramm aufgelöstes Hirschhornsalz schlägt man tüchtig mit 5 zerquirlten Eidottern, knetet dann den Teig auf einem Kuchenbrett so lange mit den Händen, bis er ganz geschmeidig geworden ist, rollt ihn dünn aus, sticht kleine runde Kuchen, Sterne u. dergl. davon aus, sticht sie mit einer Gabel und bäckt sie auf einem schwach gebutterten Blech bei mäßiger Hitze. Sie lassen sich lange aufbewahren.

Cakes, American-. Man setzt $^1/_2$ Liter Milch zum Feuer, ohne sie kochen zu lassen; wenn sie warm geworden ist, löst man ein nußgroßes Stück Butter darin auf, fügt etwas Salz, drei zerquirlte Eier, drei Eßlöffel voll Hefe und so viel Mehl hinzu, daß ein nicht zu steifer Teig entsteht, den man gut durcheinanderknetet, zwei Stunden an einem warmen Orte aufgehen läßt und dann zu kleinen runden Kuchen formt, die man auf einem butterbestrichenen Blech eine Viertelstunde lang bei ziemlicher Hitze bäckt.

Cakes, Banbury-. Der Teig zu diesen sehr beliebten Cakes wird aus 1 Kilogramm feinem Mehl, 400 Gramm Zucker, ebensoviel geschmolzener Butter und einem Weinglas voll Arak oder Rum gemacht; man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Ausstecher runde oder viereckige kleine Kuchen aus und streicht zwischen zwei übereinandergelegte solche Kuchen eine tags zuvor bereitete Fülle, welche man Banbury meat nennt und die aus folgenden Ingredienzien besteht: 250 Gramm Butter werden zu Schaum geschlagen und mit 250 Gramm feingeschnittener kandierter Orangenschale, $^1/_2$ Kilogramm ausgequellten Korinthen, 15 Gramm Zimt und 50 Gramm gestoßenem Piment vermischt. Nachdem die beiden Kuchen gefüllt und übereinandergelegt sind, bestreicht man die inneren Ränder mit Eiweiß, damit sie fest aufeinander halten, dann glasiert man die Oberfläche mit Eiweißschnee und Zucker und bäckt sie eine Viertelstunde lang.

Cakes, Cheese-. In $^1/_2$ Liter kochende Milch thut man vier zerquirlte Eier und etwas Citronensaft und läßt dies so lange auf dem Feuer stehen, bis die Milch gerinnt, worauf man den Käse (Quark) auf einem Siebe trocken werden läßt. Hierauf vermischt man ihn mit etwas Salz, zwei Eßlöffeln voll Zucker, 160 Gramm Korinthen, 120 Gramm geschmolzener Butter, zwei Löffeln Rahm und etwas Zimt, kleidet kleine Formen mit Butterteig aus, füllt sie mit der Masse und bäckt sie 20 Minuten lang.

Cake, Christmas-. ½ Kilogramm Butter wird zu Schaum geschlagen und dann mit drei Eiern, 1 Kilogramm Mehl, ½ Kilogramm ausgekernten Rosinen, ½ Kilogramm Zucker, ½ Liter Milch und fünf Theelöffeln voll Backpulver vermischt, der Teig in eine butterbestrichene Form gethan, und zwei Stunden lang gebacken.

Cake, Fruit-. 375 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach mit ½ Kilogramm Zucker, zehn Eiern, ½ Kilogramm Mehl, 1 Kilogramm ausgekernten Rosinen, ebensoviel Korinthen, ½ Kilogramm kleingeschnittenem Citronat, 125 Gramm gehackten Mandeln, 20 Gramm Muskatnuß, einer Obertasse voll Frucht-Sirup, einem Weinglas voll Wein und ebensoviel Rum vermengt, worauf man die Masse in eine butterbestrichene Form schüttet und drei Stunden bei gelinder Hitze backen läßt.

Cake, Gold-. 250 Gramm Butter werden mit ebensoviel Zucker verrührt, dann kommen 8 Eidotter, 375 Gramm Mehl, ¼ Liter Milch, etwas gestoßene Vanille, 1 Theelöffel voll Natron und zwei Theelöffel voll Cremortartari hinzu, worauf man die Masse sofort in einer buttergestrichenen Form drei Viertelstunden lang bäckt.

Cakes, feine. Man vermischt ½ Kilogramm Mehl mit 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geschmolzener Butter, 125 Gramm Korinthen, einem Theelöffel voll Zimt, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einigen Tropfen Mandel-Essenz und einem Weinglas voll Arak, rollt den Teig ziemlich dünn auf, sticht kleine runde Kuchen davon aus und bäckt dieselben bei schwacher Hitze.

Cakes, gewöhnliche. 250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann sieben Eidotter, 250 Gramm Zucker, etwas geriebene Muskatnuß, 80 Gramm gestoßener Kümmel, 250 Gramm Kartoffelmehl und der Schnee der sieben Eiweiße hinzugemischt und die Masse in kleinen butterbestrichenen Formen langsam gebacken.

Cakes, haltbare, nach englischem Rezept. Sechs ganze Eier werden schaumig gerührt und nach und nach mit 250 Gramm zerlassener und geklärter Butter, 250 Gramm feinstem Mehl und 250 Gramm gesiebtem Zucker gut vermischt. Sobald der Teig gehörig durchgearbeitet ist, rollt man ihn ziemlich dünn auf, sticht mit einem Weinglas kleine Kuchen aus und bäckt sie auf einem Blech eine reichliche Viertelstunde bei mäßiger Hitze.

Caldo, spanisches. Ein Nationalgericht in der spanischen Provinz Galizien; es besteht aus einer Art Suppe, die man bereitet, indem man ein Stück frisches und ein Stück scharfgeräuchertes Schweinefleisch mit zerschnittenem Kohl, Rüben, Bohnen und Kartoffeln etwa vier bis fünf Stunden zusammen kocht und dann aufgiebt.

Calmus, s. Kalmus.

Camembert, ein feiner französischer Käse, der im Departement Orne hergestellt wird.

Campichello. Man bereitet diesen sehr wohlschmeckenden Punsch, indem man zwölf Eidotter mit 1 Kilogramm Zucker, an dem man die Schale von zwei Apfelsinen abgerieben hat, dem Saft dieser Apfelsinen und dem von drei Citronen nebst drei Flaschen Rotwein auf dem Feuer langsam erhitzt und mit der Schneerute so lange schaumig schlägt, bis das Getränk zu kochen beginnt, worauf man vorsichtig eine halbe Flasche Rum hinzugießt und den Campichello sofort serviert.

Canapés. So nennt man Weißbrotscheiben, die man zuweilen in runde, ovale oder dreieckige Formen ausschneidet und trocken, oft auch in Butter oder Oel röstet, worauf man sie mit einer dicken, kalten Rémouladen- oder Kräuter-Sauce bestreicht und mit Sardellen, Hummereiern, Caviar, Schnepfenpurée, Garneelen, Krebsschwänzen, Hummerfleisch, Lachs oder anderem Fisch belegt, auch mit hartgekochten, gehackten Eiern, Kapern, Pfeffergurken, rohem Schinken, roten Rüben, Kresse 2c. kann man sie garnieren, sowie mit geschmolzenem Käse bestreichen. Sie werden als hors d'oeuvre nach der Suppe bei größeren Diners gereicht.

Canapés, süße. Man treibt von einem guten Blätterteig (s. d.) einen halben Finger starke Kuchen aus und schneidet dieselben in länglich viereckige Stücke, die man auf einem mehlbestreuten Blech hellbraun bäckt, mit Zucker bestreut und glasiert, worauf man sie erkalten läßt, mit Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade bestreicht und dann zwei und zwei zusammensetzt.

Canard, Ente, s. d.; **Canard sauvage,** Wildente, s. d.

Candis, s. Kandis.

Canellas oder **Canellini** nennt man Zimt-Stückchen, welche mit geläutertem Zucker überzogen werden und ein angenehmes Konfekt bilden, das in Mailand vorzugsweise gut verfertigt wird.

Caneton, junge Ente.

Cannelons. Unter Cannelons versteht man Röhrchen (von canna, Rohr) aus Fleisch oder Teig, die mit irgend einer Fülle versehen sind, bestehe dieselbe nun aus Fleisch oder eingemachten Früchten, Rahmschaum u. dergl. mehr.

Cannelons à la Française. ½ Kilogramm Rindfleisch und 250 Gramm Schinken werden feingehackt, mit etwas Pfeffer, Salz, gehackten Chalotten, Petersilie, Champignons und Thymian gewürzt, mit zwei Eiern vermischt und zu fingerlangen Rollen geformt, die man mit butterbestrichenem Papier umbindet und bei mäßiger Hitze bäckt oder in Ei und Semmel wendet und in Butter braun brät, worauf man sie entweder mit einer pikanten Sauce, als Sardellen-, Kapern- oder Trüffel-Sauce, aufgiebt oder zur Garnierung von Gemüsen verwendet.

Cannelons à la poulette. Aus ½ Liter Milch, fünf Eiern, vier Eßlöffeln voll Mehl, etwas Salz und Muskatnuß bäckt man ganz dünne Eierkuchen, die man in drei Finger breite Streifen schneidet. Auf jeden dieser Streifen legt man einen halben Eßlöffel voll Fülle, welche aus kleingeschnittenem

Hühnerfleisch (Resten von gebratenen Hühnern) und kaltem Schinken besteht, was man eine Weile in Béchamel-Sauce durchgedämpft hat. Hierauf rollt man die Eierkuchenstreifen zusammen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie aus dem Schmalz und giebt sie, mit ausgebackener Petersilie garniert, als feines hors d'oeuvre bei Diners nach der Suppe. Man kann diese Art Cannelons mit jeder Art von Geflügel- oder Bratenresten füllen, wenn man dieselben zuvor in einer kräftigen Sauce etwas dämpft.

Cannelons, süße. Man bereitet einen gut durchgearbeiteten Blätterteig, den man möglichst dünn ausrollt und in 7 Centimeter breite, 14 Centimeter lange Streifen schneidet, welche man mit zerquirlten Eiern bestreicht und mit einem reichlichen Kaffeelöffel voll dicker Aprikosen-, Erdbeer- oder anderer Frucht-Marmelade belegt, worauf man sie fest zusammenrollt, an den Enden zusammendrückt und langsam in heißem Schmalz bäckt. Ebenso kann man die Cannelons mit Chocoladen- oder Mandel-Crème füllen, auch die Butterteig-Röllchen auf dem Blech backen und hernach mit Rahmschaum, den man mit irgend einem würzigen Beigeschmack versehen, anfüllen.

Cantal-Käse. Ein in der Auvergne hergestellter, in Frankreich sehr beliebter walzenförmiger Käse.

Capern, s. Kapern.

Capillaire-Sirup. Diesen Sirup gewinnt man aus dem Frauenhaar- oder Capillairekraut (Adiantum capillis Veneris), einer Farnkraut-Gattung, welche in Süddeutschland und dem südlichen Europa gedeiht, einen haarförmig ästigen, braunen Stengel und doppelt zusammengesetzten Wedel hat. Man nimmt etwa 120 Gramm von dem Kraut, übergießt dasselbe mit $^3/_4$ Liter siedendem Wasser und läßt es 24 Stunden an einem warmen Orte ziehen, dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb oder Tuch zu einem klaren Sirup von $1^1/_2$ Kilogramm Zucker und $^3/_4$ Liter Wasser, kocht beides zusammen noch etwas dicker ein, schüttet zwei Eßlöffel voll Orangenblütenwasser hinzu, seiht den Sirup hierauf nochmals durch, läßt ihn auskühlen, füllt ihn in Flaschen, die man sorgsam verkorkt und versiegelt und benützt ihn hierauf zu allerlei Getränken, als Bavaroise, Limonade ꝛc.

Capillotade. Eine Art Ragout, welches man namentlich aus gebratenem Wild oder Geflügel herstellt. Capillotade von Hasen ist ein äußerst schmackhaftes Gericht; man spickt und brät einen solchen, entweder am Spieß oder im Ofen, und sowie er fertig gebraten ist, zerlegt man ihn in Stücke, thut dieselben in ein Kasserol, gießt etwas Estragon-Essig, sauren Rahm und Rindsbrühe hinzu, würzt das Ragout mit Salz, weißem Pfeffer, Chalotten, Petersilie und Citronenschale, läßt die Sauce rasch einkochen und gießt sie dann beim Anrichten über das Fleisch. Capillotade von jungen Hühnern wird auf ähnliche Weise hergestellt, indem man zwei oder mehr gebratene Hühner zerlegt, kräftige Fleischbrühe mit einem Glas Weißwein, Champignons, Petersilie, Chalotten, Trüffeln, Pfeffer, Salz, einem in Mehl gerollten, nußgroßen Stück Butter, kleingeschnittenen Pfeffergurken und Kapern hinzufügt, dies gut verkochen läßt und mit den Hühnervierteln serviert.

Capisantis, s. v. w. Coquillen oder Muschelschalen, in denen man feine Ragouts aufträgt.

Capsicum, s. v. w. spanischer Pfeffer.

Capsicum, eingemachter. Die unreifen grünen oder reifen scharlachroten Schoten des spanischen Pfeffers, Capsicum indicum und C. annuum, werden in England, wo man alle scharfen Gewürze sehr liebt, vielfach eingemacht, indem man die in den Gärten oder im Topf gezogenen, wo möglich noch unreifen Früchte dieses in Brasilien und Mexiko einheimischen Gewächses in Steintöpfe legt und mit Weinessig, den man mit Salz und gestoßener Muskatblüte gekocht hat, heiß übergießt. Sobald der Essig kalt geworden, bindet man die Töpfe gut zu und kann nach fünf bis sechs Wochen diese Pickles verwenden.

Capsicum-Essenz. Man gebraucht dieselbe in der englischen Küche häufig anstatt des Cayennepfeffers zur Würze von Saucen und stellt sie her, indem man $^1/_2$ Liter rektifizierten Weingeist mit 28—30 Gramm des besten Cayennepfeffers drei Wochen lang an einem mäßig warmen Orte ziehen läßt, dann durchseiht und in kleine Flaschen füllt.

Capucine, Knollenkresse. Man verwendet die Blätter zu Salaten und legt die Samenknollen in Essig ein.

Caramel, s. Karamel.

Carcasse nennt man das Gerippe von Geflügel, nachdem es ausgebeint oder nachdem das Fleisch davon abgeschnitten worden ist.

Cardamomen, s. Kardamomen.

Carde, s. Karde.

Cardinal, s. Kardinal.

Carême, Antonin. Der Name dieses Mannes, welcher heutzutage sehr Wenigen bekannt sein dürfte, verdient an dieser Stelle wohl eine Erwähnung, da Carême zu den hervorragendsten Kochkünstlern und gastronomischen Schriftstellern des 19. Jahrhunderts gehört. Aus dem tiefsten Elend stieg er zum hochgeschätzten chef de cuisine von Kaisern und Königen empor, weil er seinen Beruf nicht bloß mit unermüdlichem Eifer, sondern auch mit schöpferischem Genie und wissenschaftlichem Studium betrieb. Er wurde 1780 als der Sohn eines Aufwärters in einer Winkelkneipe von Paris geboren und da seine Eltern fünfundzwanzig Kinder hatten, kann man sich die Verhältnisse denken, in denen er aufwuchs; sein Vater, der daran verzweifelte, seine Kinder alle ernähren zu können, nahm einst den zwölfjährigen Knaben mit sich ins Freie spazieren und verließ ihn in einer der entlegensten Vorstädte, indem er sagte: „Geh', mein Junge, sieh, wie du in der Welt fortkommst, es giebt genug Wege dazu für einen hellen Kopf, wie du hast. Verlaß uns, wir verkommen im Elend, für dich wird sich schon irgend eine Thür öffnen!" Und der Knabe fand ein Unterkommen bei einem ärmlichen Gastwirt der Umgegend, in dessen Dienst

er bis zum 16. Jahre blieb, worauf er nach und nach immer günstigere Stellungen erhielt, immer weiter vorwärts strebte; während er am Tage praktisch arbeitete, widmete er die Nachtstunden dem Studium der Chemie und Geschichte, oder entwarf Ideen und Zeichnungen zu neuerfundenen Gerichten. Namentlich zeigte er ein lebhaftes Interesse für die altrömische Gastronomie und stellte die unermüdlichsten Forschungen in dieser Beziehung an, indem er Jahrzehnte hindurch an bestimmten Tagen die kaiserliche Bibliothek und das Kupferstich-Kabinett besuchte. Indessen vernachlässigte er über der Theorie nicht die Praxis und arbeitete für die vornehmsten Küchen des Kaiserreichs, namentlich bei dem Fürsten Talleyrand, der damals als erster Feinschmecker galt und Carême sehr hochhielt. Später trat er nacheinander in die Dienste des Prinzen von Wales, der ihn auch nach seiner Thronbesteigung wieder zu sich berief, des Kaisers Alexander von Rußland, des Prinzen von Württemberg, der Fürstin Bagration, aber eine unbezwingliche Sehnsucht zog ihn stets wieder nach Paris zurück, was man auch aufbieten mochte, um ihn zu halten; zuletzt dirigierte er längere Zeit die Küche des Barons Rothschild, dessen königliche Freigebigkeit er in seinen hinterlassenen Werken rühmend hervorhob und in dessen Hause er den 12. Januar 1833 starb. Unter seinen Werken erwähnen wir namentlich die „Histoire de la table romaine", den „Maître-d'hôtel français" und „Le pâtissier pittoresque".

Cari oder Kari, s. v. w. Curry, s. d.

Carotten nennt man eine Art kurzer, unten abgestumpfter Möhren, s. d., welche zarter sind als die übrigen Möhrensorten und namentlich in Treibbeeten viel gezogen werden, aber auch bei dem Anbau im Garten den frühesten Ertrag liefern. Sie werden meist nicht größer als zolllang oder fingerlang und sind dabei äußerst süß, saftig und ebenso leicht verdaulich als nahrhaft. Man bereitet sie als Gemüse entweder für sich allein oder zusammen mit Schotenerbsen oder Spargel; kocht man sie für sich allein, so schabt man sie ein wenig, läßt die kleinen Carotten ganz, schneidet die größeren in runde Scheibchen, kocht dieselben in Wasser oder Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter weich, verdickt die Brühe mit einem Löffel Mehl, das man in Butter hellbraun geschwitzt hat, und fügt zuletzt etwas gehackte Petersilie hinzu. Noch schmackhafter werden die Carotten, wenn man sie unter häufigem Umschütteln bloß mit einem Stück Butter weichdämpft, dann Fleischbrühe hinzugießt, dieselbe durch Einbrennen sämig macht und mit Salz und Petersilie würzt.

Carotten einzumachen in Blechbüchsen. Nachdem die ganz jungen Carotten geputzt sind, kocht man sie in wenig gesalzenem Wasser halb weich, füllt sie in die Blechbüchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verlötet die Büchsen und kocht sie $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade. Bei der Zubereitung kocht man sie in Fleischbrühe auf und behandelt sie ganz wie frische Carotten.

Carotten einzumachen in Essig. Man nimmt hierzu von den kleinsten Carotten, da sie mit als mixed pickles verwendet werden, schabt sie, läßt sie jedoch ganz, kocht sie in Salzwasser halbweich, läßt sie ablaufen, auskühlen, legt sie in Glasbüchsen und übergießt sie mit kaltem Essig, den man nach acht Tagen abgießt, aufkocht, durch ein Tuch seiht und nach dem Erkalten wieder auf die Carotten schüttet, die man dann mit Blase überbindet. — Oder man übergießt die in die Gläser eingefüllten, in Salzwasser halbweich gekochten Carotten mit feinem Essig, den man mit etwas weißem Pfeffer und kleingeschnittenem Meerrettig einmal aufgekocht hat, schüttet nach 2—3 Tagen den Essig nochmals ab, kocht ihn auf und gießt ihn kalt über die Carotten, wonach man dieselben mit Blase überbindet.

Carotten à la Flamande. Die Carotten werden bloß gewaschen und unzerschnitten fünf Minuten lang in kochendes Wasser gelegt, herausgenommen, abgetrocknet und mit einem groben Tuche abgerieben, in Scheiben zerschnitten und mit sehr wenig Wasser, etwas Pfeffer und Salz nebst einem großen Stück Butter in ein Kasserol gethan. Dies deckt man gut zu, läßt die Carotten zwanzig Minuten lang unter öfterem Umschütteln langsam dämpfen, nimmt das Kasserol vom Feuer, quirlt zwei Eidotter mit $^1/_4$ Liter Rahm und einem Löffel voll gehackter Petersilie, verrührt etwas von der Carottenbrühe damit und schüttet das Ganze nach und nach über die Carotten, die nicht wieder kochen dürfen, sondern möglichst sofort mit einer Garnierung von Lamms- oder Kalbs-Coteletten, gebackener Kalbsmilch oder dergl. aufgegeben werden.

Carotten, gefüllte. Ziemlich große und starke Carotten schabt man, kocht sie in Salzwasser eine kurze Zeit, läßt sie ablaufen und höhlt sie mit einem spitzigen Messer vorsichtig aus. Das Ausgehöhlte wird fein gehackt und mit rohem, gehacktem Kalbfleisch, einigen Eiern, zerlassener Butter, Salz, Petersilie und Muskatnuß zu einer Farce verarbeitet, die man in die Carotten füllt, nachdem man dieselben mit Ei ausgestrichen hat. Hierauf kocht man dieselbe in Fleischbrühe eine reichliche Viertelstunde, verdickt die Brühe mit in Butter geschwitztem Mehl und giebt sie zu den Carotten oder man verwendet die letzteren, nachdem man ein Büschelchen frische Petersilie oben in die Fülle gesteckt, als Garnierung von gebratenem Rindfleisch oder von anderem Gemüse.

Carotten au jus. Die ganzen Carotten läßt man in kochendem Wasser einmal aufwallen, nimmt sie heraus, reibt sie mit einem groben Tuch ab, schneidet sie in nicht zu dicke Scheiben, kocht sie mit $^1/_2$ Liter Bouillon, etwas Salz, Pfeffer und Zucker völlig weich und fügt vor dem Aufgeben den Saft einer Citrone hinzu.

Carotten-Purée. Man wäscht und schabt die Carotten, setzt sie mit kochendem Wasser zu und läßt sie zwei Stunden völlig weich sieden, dann gießt man das Wasser ab, reibt die Carotten durch ein Sieb und verrührt sie mit kräftiger, heißer Bouillon, fügt in Butter gebräuntes Mehl, das nötige Salz und etwas Muskatnuß hinzu, läßt das Purée eine Weile damit durchdämpfen und begießt es bei dem Anrichten mit brauner Butter.

indem man es zu frischem oder geräuchertem Fleisch als Gemüse giebt.

Carotten-Sauce, englische. 125 Gramm Butter werden geschmolzen, und während die Butter kocht, rührt man zwei Eßlöffel voll weichgesottene und zerdrückte Carotten sowie etwas Pfeffer und Salz hinein, läßt die Sauce eine kurze Zeit damit durchziehen und giebt sie zu Carotten oder gedämpftem Fleisch.

Carotten-Suppe. Eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 250 Gramm magerer, kleingeschnittener Schinken und zwölf ziemlich große, auf dem Reibeisen zerriebene Carotten werden in 125 Gramm geschmolzener Butter bräunlich geschwitzt, indem man sie öfters umrührt, worauf man 2 Liter gute Fleischbrühe hinzugießt, die Suppe zwei Stunden langsam kochen läßt, dann durch ein weitlöcheriges Sieb seiht, damit der Schinken zurückbleibt, etwas Pfeffer und Salz daran thut und über gerösteten Semmelscheiben aufgiebt.

Carpe, Karpfen, s. d.

Carrachi oder **Carrack.** Diesen Namen führt eine der beliebten englischen kalten Saucen, welche aus Soya, Ketchup, Anchovis, Walnußsaft, Chalotten, Knoblauch, Cayennepfeffer und Essig besteht, Jahre lang in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt werden kann und zu allen Arten von kaltem Fleisch oder Fisch gegessen wird.

Carré nennt man das Rippenstück vom Kalb, Hammel und Schwein, welches gedämpft oder gebraten wird.

Carré, Hammel-. Das Hammel-Carrée wird meistens auf verschiedenartige Weise gedämpft und zu allerhand Gemüsen, wie ganzen Zwiebeln, Kartoffeln, Reis, Maccaroni ꝛc., gegeben. Man haut das Rückgrat behutsam davon ab, legt es in ein Kasserol mit 125 Gramm hellbraun gemachter Butter, läßt es darin zuerst auf der Fleischseite eine Weile braten, dann wendet man es um, fügt einige Zwiebeln, Wurzelwerk, Pfeffer- und Gewürzkörner, Salz, ein Lorbeerblatt und ein Büschelchen Thymian und Basilikum nebst fast $^1/_8$ Liter Wasser hinzu, bedeckt das Kasserol und läßt das Fleisch langsam weichdämpfen, worauf man die Brühe durchseiht, mit hellbrauner Mehlschwitze verdickt und über dem Fleisch anrichtet. Man kann das so gedämpfte Carré auch in dicke Coteletten zerteilen, mit der stark eingekochten Brühe glacieren oder mit Pfeffer und Salz bestreuen, in geschmolzener Butter, Ei und geriebener Semmel umwenden, auf dem Rost braten und zur Garnierung von Bohnen und anderem Gemüse verwenden.

Carré, Kalbs-. Das Fleisch wird gut geklopft und gespickt, dann in ein Kasserol oder eine Pfanne mit hellbrauner Butter gelegt, einige Scheiben roher Schinken, zwei Chalotten, Salz und Pfefferkörner hinzugethan, womöglich auf den Pfannendeckel auch glühende Holzkohlen gehäuft und das Carré in dieser Weise eine Viertelstunde gebraten, worauf man die Sauce mit Bouillon oder Wasser auffüllt und das Fleisch vollends weich dämpft. Diese Brühe benützt man, nachdem das Fleisch herausgenommen ist, zur Bereitung einer Champignon- oder Kapernsauce, welche zu dem Carré serviert wird.

Carré, Schweins-. Man dünstet dasselbe entweder nur mit etwas Wasser und Salz weich, läßt es mit dem eigenen Fett bräunen und giebt es zu Sauerkraut, oder man gießt zu dem Wasser etwas Essig, fügt eine Zwiebel, Lorbeerblätter und etliche Nelken hinzu, dämpft das Fleisch darin, läßt es in der Brühe auskühlen und bestreicht es mit Ei, worauf man eine dicke Kruste von geriebenem Schwarzbrot, Zucker, Zimt und gestoßenen Nelken darauf legt, dieselbe mit Fett beträufelt und im Ofen braun backen läßt, wobei man jedoch nicht versäumen darf, unter den Braten etwas Brühe zu gießen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Zu diesem krustierten Carré wird eine Kirschsauce gegeben.

Carrelet, s. v. w. Goldbutte, Scholle, s. d.

Carviol, s. Karfiol.

Casserole au riz. $^1/_2$—$^3/_4$ Kilogramm vom besten Reis (die Menge richtet sich nach der Größe der Form) wird gewaschen und mit $1^1/_2$ Liter Wasser, 250 Gramm Butter und etwas Salz langsam ausgequellt, bis der Reis weich, aber noch ganz ist; hierauf zerdrückt man die Körner mit einer Holzkelle zu einem sehr steifen Brei, den man in die gut mit Butter ausgestrichene Kasseroleform fest eindrückt, kalt werden läßt und dann auf ein Blech umstürzt. Mit einem Löffelstiel, einer ausgeschnittenen Möhre oder dergleichen kann man den kalten Reis mit allerlei Mustern bezeichnen, oben darauf macht man einen tiefen, kreisförmigen Einschnitt zur Markierung des Deckels und bestreicht das Ganze mit zerlassener Krebsbutter und damit zerquirlten Eidottern, worauf man die Reis-Kasserole in einem heißen Ofen schön hellbraun bäckt, dann herausnimmt, den bezeichneten Deckel ausschneidet, mit einem Blechlöffel den Reis innen herausholt und dafür irgend ein feines Ragout von Kalbsmilch, Ochsengaumen, Champignons, Trüffeln, Krebsen, Hühner- oder Fischklößchen hineinfüllt.

Casserole au riz, süßes. Dieselbe Quantität Reis wird mit $1^1/_2$ Liter Milch, 180 Gramm Butter, etwas Salz, Zucker und zerschnittener Vanille oder auf Zucker abgeriebener Citronenschale steif ausgequellt, dann zu Brei gerieben und in eine gebutterte Form gepreßt, ausgestürzt, mit Butter und Eidottern bestrichen und gebacken. Wenn man den Deckel ausgeschnitten und den Reis zum Teil herausgenommen hat, gießt man ein warmes Compot hinein, wozu sich z. B. Kirschen, Pflaumen oder Aprikosen trefflich eignen.

Cassolettes, becherförmige Pastetchen aus Reis, Nudeln, Maccaroni oder Pastetenteig, in die man sehr feine Ragouts oder Wild- und Geflügelpurées füllt.

Catalani-Brot. 250 Gramm gestoßener Zucker und acht Eidotter werden eine halbe Stunde nach einer Seite hin gerührt, dann fügt man 170 Gramm feines Mehl, den Schnee der acht Eiweiße und eine

Prise Salz bei, füllt eine längliche, etwa handbreite, mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Blechform zur Hälfte mit der Masse und bäckt dieselbe bei gelinder Hitze. Hierauf stürzt man das Gebäck aus der Form, schneidet es nach dem Erkalten der Länge nach in zwei gleiche Hälften, bestreicht die eine davon mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, deckt die andere Hälfte darüber, schneidet querdurch zollbreite Stücke davon ab, überzieht dieselben oben darauf mit einer Citronen- oder Vanilleglasur und läßt sie in einem ausgekühlten Ofen abtrocknen.

Catchup, s. Ketchup.

Caudle. Eine in England sehr gebräuchliche Kraftsuppe für Kranke, die man aus versüßtem Haferschleim mit Hinzufügung von Ale, Porter oder Wein bereitet. Man quirlt einen Eßlöffel voll Hafergrütze in eine Tasse kaltes Wasser, gießt $^1/_2$ Liter kochendes Wasser oder kochende Milch hinzu und läßt dies unter fortwährendem Umrühren fünf Minuten lang kochen, würzt die Suppe mit Muskatnuß oder Ingwer und schüttet ein Weinglas voll Ale oder Sherry daran. Oder man würzt den Haferschleim mit Citronenschale, versüßt ihn mit etwas Zucker, quirlt ein Eidotter mit einem Glase Sherry oder Portwein oder $^1/_2$ Liter Porter und gießt dies zu der Suppe.

Caviar oder Kaviar, russ. **Ikra.** Der eingesalzene Rogen von Stör, Hausen, Sterlet und anderen großen Fischen der europäischen Meere, welche zur Laichzeit im Frühjahre in die Flüsse treten; aus Rußland erhalten wir den meisten und besten Caviar, da dort jene Fische in ungeheuren Mengen während des Frühlings an den Mündungen der Ströme und Flüsse gefangen werden. Der Rogen wird durch Schlagen mit dünnen Ruten von allen häutigen Bestandteilen gesäubert, durch Siebe getrieben und gesalzen. Als vorzüglichste Sorte gilt unbestritten der dunkelgraue großkörnige **Astrachan-Caviar**, der am Unterlaufe des Ural, der Wolga, des Don, Dnjepr, Bug und Dnjester, sowie an den Gestaden des Aralsees, des Asowschen und des Kaspischen Meeres gewonnen und von Astrachan aus auf dem Landwege versendet wird; doch unterscheidet man hierbei mehrere Unterarten, hauptsächlich den feinsten halbflüssigen, sehr wenig gesalzenen **Winter-Caviar** und den schwarzen, festeren, schärfer gesalzenen **Sommer-** oder **Preß-Caviar**. Der von Orsowa am Eisernen Thor kommende, aus Hausenrogen bereitete **Donau-Caviar** unterscheidet sich im Geschmack wenig vom russischen; der braune, kleinkörnige, von Hamburg in den Handel kommende **Elb-Caviar**, aus Stör- und Hausenrogen ist auch gut, indessen etwas schärfer im Geschmack und weniger haltbar als der russische. Die mindestgeschätzte Sorte ist die rötliche **Botarga** (s. d.), mit Salz und Essig eingelegter, gepreßter und geräucherter Rogen der Meeräsche, des Zanders und Thunfisches, der meist in der Levante verbraucht wird. Der Caviar muß einen angenehmen, milden und doch zugleich pikanten Geschmack haben, thranig und scharf schmeckender ist zu verwerfen, da er auch der Gesundheit schadet. Zur Anreizung des Appetits giebt man ihn bei Frühstücken und Abendessen zur Bouillon, auch bei Mittagessen bisweilen nach der Suppe, in Rußland als Vorkost vor dem Mittagbrot. Man streicht ihn entweder gleich auf geröstete Weißbrotschnitten oder man serviert ihn bergartig auf einen Teller gehäuft und mit Citronenvierteln garniert (die Zuthat von gehackten Zwiebeln ist bei feinem Caviar eine Ketzerei) und giebt die Semmelschnitten besonders, ebenso füllt man ihn in kleine Pastetchen und in Rußland wird er zu den beliebten Blini, kleinen warmen Buchweizenpfannkuchen, gereicht. Außer in Rußland, wo er zu den Volksnahrungsmitteln zählt, wird der Caviar hauptsächlich in Deutschland und Oesterreich als Delikatesse geschätzt, während er in Frankreich und England nur selten auf die Tafel kommt.

Caviar-Sauce. Diese kalte, zu feinen Fischgerichten passende Sauce bereitet man, indem man einige Dotter von hartgesottenen Eiern noch warm durch ein Haarsieb streicht und mit Olivenöl, Weinessig und Caviar verrührt.

Cayennepfeffer. Dieses in Amerika und England ungemein beliebte, sehr scharfe Gewürz besteht hauptsächlich aus den Früchten des brasilianischen Beerenpfeffers, Capsicum microcarpum oder baccatum, welche den roten Spargelbeeren ähnlich sehen und mit Weizenmehl, Salz und etwas Hefe vermischt zu einer Art Kuchen gebacken werden, der getrocknet, gepulvert und gesiebt wird, worauf man ihn als Cayennepfeffer verkauft.

Cedraten sind die grobschäligen, großen Citronen, welche namentlich aus Florenz und Genua ausgeführt, dort auch vielfach in Zucker eingelegt werden und eine sehr wohlschmeckende Confiture bilden; auch die sogenannten Paradies- oder Adamsäpfel gehören zu den Cedraten.

Céleri, Sellerie. Céleri en branches = Stengel-Sellerie, der zum Nachtisch serviert wird. Céleri-rave, Knollen-Sellerie.

Célestines nennt man mit Farce bestrichene, panierte und gebackene Gänseleberstücke, die um Kastanienpurée garniert werden.

Cèpes, eine Art in Frankreich vorkommender, sehr wohlschmeckender Pilze.

Cerf, Hirsch, s. d.

Cerfeuil, Kerbel, s. d.

Cerise, Kirsche, s. d.

Cerneaux, eingemachte Walnüsse.

Cervelatwurst, auch Schlackwurst genannt. Diese feinste und schmackhafteste Wurst, welche, falls sie nicht zu scharf gepfeffert ist, auch Kranken und namentlich Rekonvalescenten ihrer Leichtverdaulichkeit und Nahrhaftigkeit wegen sehr zu empfehlen ist, wird an den verschiedenen Orten, wo sie hauptsächlich bereitet und von wo sie versendet wird, wie Braunschweig, Gotha und Göttingen, auch auf verschiedenartige Weise hergestellt, und zwar gilt die Braun-

schweiger Cervelatwurst allgemein als die mildest gewürzte, doch findet man auch unter den Gothaer Sorten solche, die jener nichts nachgeben. Bei dem Einkauf ist besonders darauf zu sehen, daß das Fleisch breiartig fein gehackt, nicht zu grell rot und weder zu stark gesalzen noch mit grobgestoßenem Pfeffer gewürzt ist; in den besten Sorten sind nur weiße, ganze Pfefferkörner und sehr wenig feingestoßener Pfeffer enthalten. Die im Winter bereitete Cervelatwurst ist bedeutend besser, als die im Sommer gemachte, welche, sowie sie angeschnitten ist, sich nicht einmal bis zum folgenden Tage hält, während die Winterwurst fast ein Jahr lang vollkommen gut und wohlschmeckend bleibt, wenn man sie in Heu oder Kleie gepackt an einem luftigen, kühlen Orte aufbewahrt. Hat man selbst Gelegenheit zum Schlachten und Wurstmachen, so beobachte man folgendes Verfahren zur Bereitung einer wohlschmeckenden Cervelatwurst. Man nehme 5 Kilogramm mageres, 1 Kilogramm fettes Schweinefleisch (am besten vom Schinken oder Rippenstück), 3 Kilogramm mageres Rindfleisch vom Rücken oder der Lende und 1 Kilogramm ungeräucherten Speck, befreie das Fleisch von Haut und Sehnen, mahle es auf einer Fleischmühle oder hacke es so fein, daß es eine teigartige Masse bildet, durchknete dieselbe mit 16 Gramm feingestoßenem, 32 Gramm ganzem weißem Pfeffer, 375 Gramm Salz und 20 Gramm gestoßenem Salpeter, fülle diese Masse mittels einer Wurstspritze sehr fest in Schweins- oder Rindsdärme, wobei man dieselben ab und zu fest drückt, und die sich zeigenden Luftblasen mit einer Nadel aufsticht und hänge die Würste an einer Stange zwei Tage in ein luftiges Gewölbe und nach dieser Zeit 12—16 Tage in die Rauchkammer oder Esse, wobei das Heizen nie lange ausgesetzt werden darf; sobald sie genügend geräuchert sind, müssen sie an einem kühlen, luftigen Orte aufgehängt werden, doch dürfen sie nicht dem Gefrieren ausgesetzt sein. Die besten Braunschweiger und Gothaer Würste werden nur aus dem Fleisch von möglichst großen Schinken bereitet, denn je größer die Keule, desto fester ist das Fleisch und desto haltbarer werden die Würste. Man zieht die Schwarte ab, schneidet das Fleisch von den Knochen, sehnt es aus und schneidet etwas von dem allzu reichlich vorhandenen Fett ab, mahlt Fleisch und Fett in einer Fleischmühle und vermischt es durch langes Durchkneten mit den nötigen Gewürzen, so daß man auf 10 Kilogramm Fleisch etwa 18 Gramm Salpeter, fünf Eßlöffel voll Salz, 18 Gramm gestoßenen und ebensoviel ganzen Pfeffer sowie 16 Gramm feingestoßenen Zucker rechnet, welch letzterer sehr viel zu dem Wohlgeschmack, der schön roten Farbe und der Haltbarkeit der Wurst beiträgt und überhaupt nie bei dem Einpökeln irgend welches Fleisches vergessen werden sollte. Sodann füllt man die Därme sehr fest mit dem Fleisch, denn je fester sie gestopft sind, desto länger halten sie sich, hängt sie an Stangen zwei Tage in ein luftiges Gewölbe, dann in die Räucherkammer und verfährt dabei wie oben angegeben; zu Anfang und gegen Ende der Räucherzeit wird Wachholder-Reisig angezündet, welches einen wohlriechenden Rauch verbreitet, der den Würsten einen angenehmen Beigeschmack giebt, für gewöhnlich räuchert man sie bei angezündeten Sägespänen. Eine besondere Art der Cervelatwurst führt den Namen Mettwurst, s. d.

Cervelatwurst, italienische, s. Salami.

Cervelle, Gehirn, s. d.

Chalotte oder **Schalotte,** franz. échalote, engl. challot, lat. Allium ascalonicum, ist eine Art Zwiebel von feinerem Geschmack, als die gewöhnlichen Zwiebeln; sie stammt aus Kleinasien und wird bei uns in Gärten kultiviert, kommt aber nicht zur Blüte, sondern wird durch Zerteilung der Zwiebeln fortgepflanzt; sie bildet eine größere ovale Zwiebel, welche aus mehreren kleineren besteht, die mit rotgelben Schalen versehen sind. Sie müssen sehr trocken aufbewahrt werden und bilden ein angenehmes, pikantes Gewürz an Braten, Ragouts, Saucen u. s. w.

Chalotten einzumachen. Man setzt die Chalotten mit kaltem Wasser zum Feuer, bis sie so weit erweicht sind, daß sich die Schale rein abputzen läßt, übergießt sie dann mit kaltem Salzwasser, in dem man sie 24 Stunden stehen läßt, trocknet sie auf einem Sieb und kocht sie in Weinessig etwa eine Viertelstunde lang. Hierauf legt man sie, mit einigen Lorbeerblättern, weißen Pfefferkörnern und in Würfeln geschnittenem Meerrettig untermischt, in einen Steintopf, fügt nach Belieben auch etwas Dill und Estragon hinzu, gießt den Essig, sobald er kalt geworden, darüber und bindet den Topf zu. Auf diese Weise eingelegte Chalotten geben jedem Ragout einen besonders angenehmen Geschmack.

Chalotten-Essig. Sechs bis acht Chalotten werden geschält, zerschnitten, in eine weithalsige Flasche gethan und mit 1 Liter feinem Essig übergossen, worauf man die Flasche gut verkorkt und den Essig nach vier Wochen abfüllt; er eignet sich vortrefflich zu kalten, pikanten Saucen und zum Anmachen von Fleisch- und Fisch-Salaten.

Chalotten-Sauce. Vier bis fünf geschälte Chalotten werden in Scheiben zerschnitten und mit 125 Gramm Butter dunkelgelb geröstet, worauf man sie auf einem Sieb ablaufen läßt, dann mit vier Eßlöffeln voll Essig und einem Stückchen Zucker zehn Minuten lang dämpft, $^1/_2$ Liter kräftige Bouillon nebst etwas Salz hinzufügt und, nachdem die Sauce noch eine Weile gekocht, dieselbe mit dem Saft einer Citrone abschärft.

Champagner. Früher vom Aberglauben als „Teufelswein" verschrieen, dann als Wein der Könige gepriesen, heutzutage der Lieblingswein der gesamten lebenslustigen Welt, der jedoch erst seit den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts infolge der napoleonischen Kriege und namentlich nach dem Einzug der Verbündeten in Paris auch im Ausland in weiteren Kreisen eingeführt wurde, denn von jener Zeit datiert der große Aufschwung seines Verbrauchs. — Die ehemalige französische Provinz Champagne, die jetzt in die Departements Marne, Haute-Marne, Aube und Ardennes zerfällt, erzeugt auch ganz vorzügliche nichtmoussierende Weine (s. den Art. Wein), wir haben es hier aber nur

mit den mousſierenden Champagnerweinen zu thun, deren Herſtellung ſich gegenwärtig auf etwa hundert Fabriken in den Präfekturen Rheims, Epernay, St. Ménéhould, Châlons und Vitry verteilt. Die bedeutendſten darunter ſind in Rheims: Veuve Cliquot Ponſardin, H. G. Mumm & Co., Perriet Jouet, Charles Heidſieck, Heidſieck & Co., Louis Roederer, Pommery & Greno, N. H. Schreider, P. A. Mumm & Co., Jules Mumm u. a. m.; in Epernay: Moët und Chandon, Chanoine Frères, Bazille, Gaignière & Co.; in Mareuil: Duc de Montebello, A. Sergent & Co., Boll & Co.; in Ay: Ayala & Co., Deutz & Geldermann, Dreſel & Aubert, Rénaudin, Bollinger & Co.; in Châlons-ſur-Marne: J. Perrier Fils & Co., Chanoine & Dagonet, und die Société vinicole (früher Jaqueſſon & Fils); in Avize: Giesler & Co., Koch Fils, F. Bumiller u. ſ. w. Verſchiedene dieſer Firmen verſenden jährlich mehrere Millionen Flaſchen Champagner. Die Weine heißen in der Regel nach den Eigentümern der Weinberge und Fabriken und die Etikette zeigt außerdem die Angabe der Qualität, (z. B. vin sec, crémant rosé), doch führen ſie bisweilen auch noch einen beſonderen Namen, wie Heidſieck Monopole u. dergl. Je nach der Farbe unterſcheidet man weißen (carte blanche), roten (carte noire), gelben (carte jaune) und blaßroten (rosé), welch letztere Farbe durch ein Weinfärbemittel erzeugt wird; an Stelle des rosé war früher der mehr bräunliche ſogenannte oeil de perdrix (Rebhuhnauge) ſehr beliebt, iſt aber ſchon ſeit lange ganz aus der Mode gekommen. Der größere oder geringere Gehalt an Kohlenſäure bezeichnet den Unterſchied der drei Arten des Champagners, von denen der crémant nur einen leichten weißen Schaum zeigt, während der mousseux ſchon ſtärker ſprudelt und beim Oeffnen über die Flaſchenmündung emporbrauſt, der grand mousseux aber den Pfropfen mit lautem Knall herausſchleudert und beim Einſchenken noch über das Glas hinausſchäumt. Dieſer erfriſchende und anregende prickelnde Kohlenſäuregehalt iſt die eigentliche Seele des Champagners und iſt ihm zum Teil ſchon von Natur eigen durch den kalkhaltigen Boden ſeines Heimatlandes, wird indeſſen noch außerordentlich vermehrt durch die ſorgfältige Behandlung des Weins, den man vor der Vollendung der Gärung auf Flaſchen füllt, die feſt verkorkt werden, ſo daß die Kohlenſäure von dem Wein abſorbiert wird und ſpäter beim Oeffnen der Flaſche entweicht. Da die Gärung ſolchergeſtalt in den Flaſchen fortdauert, werden beim Ausreifen des Weins oft zahlreiche Flaſchen zerſprengt, wie überhaupt die Champagnerfabrikation mit allen dazu erforderlichen Anlagen und Apparaten äußerſt koſtſpielig iſt, ſo daß man ſich nicht über den hohen Preis des Champagners zu wundern braucht. Der durch die zweite Gärung dem Wein entzogene Zuckergehalt wird ihm bei der Fertigmachung in Form des ſogenannten Liqueurs, der aus reinem, in Champagner aufgelöſten Zucker beſteht, wieder zugeſetzt und die Doſis dieſes Zuſatzes nach der in den verſchiedenen Ländern herrſchenden Geſchmacksrichtung bemeſſen; in England liebt man herben oder ſogar ſehr herben (dry oder extra dry), in Rußland ſüßen (doux), in Deutſchland halbherben (demi sec) Champagner. Der Champagner wird in Frankreich nur zum Deſſert getrunken, da die Franzoſen es für eine himmelſchreiende Sünde erklären, etwas anderes als Biscuit oder Confect dazu zu genießen. Die Engländer dagegen ſervieren ihn gleich von Anfang der Mahlzeiten neben jedem Gericht, wohl damit die Damen, die dort bekanntlich unmittelbar nach dem letzten Gange die Tafel und das Speiſezimmer verlaſſen, nicht um den ruhigen Genuß des Champagners kommen ſollen. Früher trank man denſelben nur aus ſogenannten Spitzgläſern, die ſich leicht in einem Zuge leeren laſſen; dann kamen ſchalenförmige Champagnergläſer auf; gegenwärtig zieht man Becherglaſer vor. Jedenfalls muß der Champagner vor dem Genuß frappiert, d. h. in Eis gekühlt werden, da die Wärme ſeinen Geſchmack beeinträchtigt, doch iſt es nicht ratſam, die Flaſche länger als 10 Minuten in dem Kühler zu laſſen, da zu niedrige Temperatur dem Geſchmack des Weines ebenfalls ſchadet.

Champagner-Auflauf. Man verrührt in einem glaſierten Topf ein großes Weinglas voll Champagner mit 6 Eidottern und vier Eßlöffeln Zucker, ſchlägt dies über dem Feuer, bis es zu ſteigen und zu verdicken beginnt und läßt die Maſſe hierauf unter beſtändigem Quirlen auskühlen, um ſie hernach mit dem feſten Schnee von 4 Eiweißen zu vermiſchen. Dann legt man eine Auflaufſchüſſel mit in Champagner eingetauchten Biscuits und eingemachten, gut abgetropften Kirſchen aus, häuft die Chaudeaumaſſe darüber und läßt den Auflauf bei mäßiger Hitze backen.

Champagner-Bier. Dieſes angenehme, leichte und erfriſchende Getränk läßt ſich ohne große Schwierigkeiten herſtellen. Man kocht in einem großen, ſehr ſauberen irdenen Topf oder Kaſſerol 20 Liter Waſſer mit 750 Gramm Zucker, am beſten braunem Kandiszucker, bis der Zucker völlig aufgelöſt iſt; wenn das Waſſer wieder ganz ausgekühlt iſt, thut man 55 Gramm Hefe hinein, rührt gut um, deckt das Gefäß zu und läßt es über Nacht ſo ſtehen. Am folgenden Tage ſchöpft man die Hefe oben ab, ſtellt die Flüſſigkeit an einen kühlen Ort und gießt ſie in ein anderes Gefäß vorſichtig ab, um die auf dem Boden angeſetzte Hefe nicht damit zu vermiſchen, wirft hierauf eine in Stücke zerbrochene Stange feinen Zimt und 30 Gramm Zucker, auf den man 12 Tropfen Citronenöl gegoſſen, hinein, läßt das Getränk einige Stunden damit durchziehen und zieht es auf Flaſchen, die man ſehr feſt verkorkt und in den Keller legt, worauf man in 4 bis 5 Tagen das Champagner-Bier trinken kann.

Champagner-Bowle, ſ. Bowle.

Champagner-Crème. 250 Gramm geſtoßener Zucker werden mit 8 Eidottern und fünf ganzen Eiern mit der Schaumrute zu Schaum geſchlagen, worauf man unter fortgeſetztem Schlagen die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelſine und nach und nach eine Flaſche Champagner hinzufügt, die Maſſe über gelindem Feuer bis faſt zum Kochen ſchlägt, in Becher füllt und warm ſerviert.

Champagner-Crème, kalte. Acht Eidotter werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und dem Saft von zwei Citronen gut verrührt, dann gießt man eine halbe Flasche Champagner hinzu, setzt das Gefäß über schwaches Feuer und schlägt die Flüssigkeit zu dickem Schaum, mischt 30 Gramm aufgelöste Gelatine und den steifen Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgeriebene Form, stellt sie auf Eis, läßt die Crème völlig erstarren und garniert sie nach dem Umstürzen mit Makronen oder Biscuits.

Champagner-Eis. Man löst 250 Gramm Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser auf, verkocht den Zuckersaft gut, schäumt ihn ab und läßt ihn auskühlen, fügt hierauf die abgeriebene Schale und den Saft von zwei Citronen hinzu, rührt gut um und seiht die Flüssigkeit durch, vermischt sie mit dem feingeschlagenen Schnee von vier Eiweißen und $^1/_2$ Liter Champagner und läßt die Masse in der Gefrierbüchse frieren.

Champagner, englischer. In England bereitet man verschiedene champagnerartige Getränke aus Johannisbeeren, Stachelbeeren oder auch den Blattstengeln der Rhabarber-Pflanze. Man kocht z. B. 2 Kilogramm Zucker mit 6 Liter Wasser zu einem dünnen Sirup, gießt denselben heiß auf 1 Liter rote und 1 Liter weiße, abgebeerte Johannisbeeren und rührt nach 2 Stunden zwei Eßlöffel voll Hefe hinzu. So läßt man unter häufigem Umrühren die Flüssigkeit zwei Tage stehen, filtriert sie dann durch einen Filtriersack in ein kleines Faß und klärt sie mit 7 Gramm aufgelöster Hausenblase. Mit Stachelbeeren verfährt man folgendermaßen: man benützt am liebsten die großen, gelben, haarigen Stachelbeeren vor ihrer letzten, völligen Reife, putzt die Stiele und Blüten ab, zerquetscht 4 Liter dieser Früchte, übergießt sie mit 4 Liter Wasser und läßt sie so unter öfterem Umrühren 48 Stunden stehen, worauf man die Flüssigkeit durchseiht und den Fruchtbrei mit einem Holzlöffel ausdrückt, bis er völlig trocken ist. Man wirft 2 Kilogramm grobgestoßenen Zucker in die Flüssigkeit, läßt sie drei Tage damit stehen, rührt zuweilen um und filtriert sie hierauf durch ein grobes Tuch in ein Fäßchen, indem man $^1/_4$ Liter vom besten Wachholderbranntwein hinzugießt. Erst nach Verlauf eines Jahres zieht man das Getränk auf Flaschen; sollte es nicht völlig klar sein, so klärt man es mit ein wenig aufgelöster Hausenblase. Nachdem das Faß verspundet worden, darf man nicht vergessen, ein kleines Luftloch darin anzubringen. In ganz ähnlicher Weise wird der Champagner aus Rhabarber hergestellt, indem man im April und Mai die Blattstengel zerschneidet, mit Wasser übergießt, dies mehrere Tage stehen läßt, durchseiht, versüßt und filtriert.

Champagner-Gelée. 300 Gramm Zucker klärt man in $^1/_8$ Liter Wasser, gießt ihn in eine Porzellanschüssel und vermischt ihn nach dem Erkalten mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder 45 Gramm Gelatine, dem durch Filtrirpapier geseihten Saft von 4 Citronen und einer Flasche Champagner, filtriert alles durch eine reine Serviette in die Form und läßt es auf Eis erstarren.

Champagner-Punsch. Man reibt die Schale von einer schönen Citrone auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker ab, zerschlägt denselben in Stücke, läßt ihn in $1^1/_4$ Liter kochendem Wasser schmelzen, fügt den Saft von 3 Citronen, $^1/_2$ Flasche feinen Rum und eine Flasche Champagner hinzu, läßt den Punsch genügend heiß werden und serviert ihn.

Champagner-Sauce. Man schlägt sechs Eidotter und vier ganze Eier in ein Kasserol, fügt 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben, nebst dem Saft dieser Citrone und $^1/_2$ Flasche Weißwein hinzu, schlägt dies über gelindem Feuer mit einer Schneerute bis zum Kochen und gießt unter fortgesetztem Schlagen $^1/_4$ Flasche Champagner hinzu, worauf man die Sauce sofort aufgiebt.

Champenoise, Garnitur **à la.** Besteht aus einem Ragout von Aalstücken, Karpfenmilch und Champignons.

Champignon oder Blätterschwamm, franz. champignon, engl. mushroom, lat. Agaricus campestris. Die Champignons, welche zu den wohlschmeckendsten und leichtestverdaulichen eßbaren Pilzen gehören, wachsen gegen Ende des Sommers und im Herbst nach Regentagen auf Wiesen, Viehtriften, in Grasgärten und Laubwäldern, werden aber seit längerer Zeit auch künstlich in Gärten, Treibbeeten, auf Komposthaufen, ja in besonderen Champignonhäusern und im Keller angelegten Beeten gezogen, da ihre Verwendung in der feinen Küche so gestiegen ist, daß die Feld-Champignons hierzu bei weitem nicht ausreichend sind, indessen ist der Geschmack der wildgewachsenen Champignons entschieden weit kräftiger und würziger als derjenige der künstlich gezüchteten. Anfangs hat der Champignon nur die Größe einer Haselnuß und ist völlig geschlossen, nach und nach wölbt sich der Hut und bekommt Risse, der weiße, oben mit einem zerrissenen Ring versehene Stiel wird sichtbar; der Hut ist fleischig, wird bis 16 Centimeter breit, ist oben darauf weiß oder gelblich schuppig; die inwendigen feinfächerigen Blätter des Hutes sind zuerst zart rosenrot, später rotbraun und zuletzt fast schwarz. Man bereitet aus den Champignons Suppen, Saucen, Gemüse, benützt sie als Zuthat zu Ragouts, Fricassées, Pasteten, Salaten, zur Füllung von Geflügel, zur Herstellung von allerhand pikanten Essenzen — kurz, sie spielen eine ganz bedeutende Rolle in der feinen Kochkunst.

Champignons à la Bordelaise. Große, feste, recht frisch gesammelte Champignons werden von den Stielen befreit und sauber geputzt, wobei man die Oberseite schält und die Unterseite leicht abschabt. Man legt sie in eine irdene Schüssel, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und läßt sie zwei Stunden so stehen; dann brät man sie auf einem Rost über hellem Feuer auf beiden Seiten je nach der Größe 6—10 Minuten, richtet sie auf einer heißen Schüssel an, beträufelt sie mit Citronensaft und giebt eine Sauce dazu, die man in der Art bereitet, daß man feingehackte Zwiebel in Butter weichschwitzt, etwas weiße Coulis

zugießt, gehackte Petersilie nebst einer kleinen Messerspitze Cayennepfeffer daranthut und die Sauce rasch aufkochen läßt.

Champignon-Butter, s. Butter.

Champignons einzumachen in Blechbüchsen. Möglichst frische, noch geschlossene Champignons putzt und wäscht man, dämpft sie mit geklärter Butter und dem Saft einer Citrone in einem verdeckten Kasserol ziemlich weich, läßt sie auskühlen, füllt sie samt der Butter in Blechbüchsen, verlötet dieselben und kocht sie eine Stunde lang im Wasserbade.

Champignons einzumachen in Butter. Kleine Champignons werden geputzt, einige Minuten in siedendem Salzwasser gekocht und auf einem Siebe abgetrocknet, worauf man sie in kochende, geklärte Butter schüttet und darin weich schmort, dann samt der Butter in kleine Porzellan- oder Glasbüchsen füllt, doch so, daß die Butter darüber steht. Nach dem Starrwerden der Butter bindet man die Büchsen mit Rindsblase zu und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort.

Champignons einzumachen auf englische Art. Kleine, noch geschlossene Champignons werden geputzt, in kaltem Salzwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch gut abgetrocknet, dann kocht man auf 1 Liter Pilze einen knappen Liter besten Weineissig mit drei Blättern Muskatblüte, 28 Gramm Ingwer, 14 Gramm weißen Pfefferkörnern und einer Prise Cayennepfeffer, läßt die Champignons in dem Essig fast weich kochen und füllt sie samt dem Essig und Gewürz in Steintöpfe oder weithalsige Flaschen, die man nach dem Erkalten mit Blase verbindet.

Champignons einzumachen in Essig. Größere Champignons putzt und schält man, schneidet das Blätterfutter heraus und den Hut in kleine, dicke Stücke, während man die kleinen ganz läßt und nur sauber abputzt; hierauf kocht man sie in siedendem Salzwasser weich, läßt sie ablaufen, legt sie in Glasbüchsen und übergießt sie mit Weineissig, den man nach acht Tagen abgießt, aufkocht und nach dem Erkalten wieder darüber gießt. Ebenso kann man sie anstatt mit reinem Essig mit solchem übergießen, den man zuvor mit Estragon, Basilicum, etwas Salz und Pfefferkörnern abgekocht und dann durchgegossen hat; nach 4—5 Tagen gießt man ihn ab, kocht ihn nochmals, läßt ihn auskühlen, schüttet ihn wieder auf die Pilze und gießt oben darauf etwas feines Provencer-Oel.

Champignons einzumachen in ihrem eigenen Saft. Nachdem die Champignons geputzt, schnell gewaschen und gut abgetrocknet sind, thut man sie in ein Kasserol, schüttet auf je 1 Liter Pilze einen gehäuften Eßlöffel voll Salz, schwenkt das Kasserol mehrmals um, deckt es zu und dünstet die Champignons in ihrem eigenen, sich entwickelnden Safte ziemlich weich, läßt sie auskühlen, füllt sie samt dem Saft in Glas- oder Blechbüchsen, verbindet oder verlötet sie gut und kocht sie im Wasserbade noch eine Stunde lang.

Champignon-Essenz. Diese Essenz, welche vortrefflich zu benutzen ist, Saucen und Suppen einen Champignon-Geschmack zu geben während der Zeit, wo man keine frischen Pilze bekommt, stellt man sich her, indem man ein Kilogramm Champignons, und zwar am besten völlig ausgewachsene, putzt und zerschneidet, in ein Kasserol schüttet und 10 Gramm Salz nebst dem Saft von zwei Citronen hinzufügt. Man deckt die Pilze gut zu und läßt sie so etwa 10 Minuten lang dämpfen, hierauf schüttet man 1 Liter kräftige Fleischbrühe daran, kocht dieselbe mit den Champignons eine halbe Stunde, seiht sie dann durch ein Tuch und hebt sie in verkorkten und versiegelten Flaschen zum Gebrauch auf.

Champignon-Fricassée. Nachdem die Pilze geputzt und geschnitten worden, wäscht man sie rasch, läßt sie ablaufen, dünstet sie mit einem Stück Butter einige Minuten, fügt einen halben Eßlöffel voll Mehl, etwas Pfeffer, Salz und ein Bündelchen Petersilie hinzu, gießt kräftige Fleischbrühe daran und läßt sie eine Viertelstunde damit kochen, worauf man im Augenblick des Anrichtens die Sauce mit drei Eidottern und einem halben Eßlöffel voll Weineissig legiert.

Champignons, gebratene. Man putzt und schält größere Champignons, bricht die Stiele heraus, füllt in die dadurch entstandene Oeffnung etwas frische Butter, Salz und Pfeffer und brät hierauf die Pilze rasch etwa 10—12 Minuten in einer flachen Pfanne mit Butter.

Champignons, gefüllt und gebacken. Große Champignons werden geputzt, geschält, aber nicht zerschnitten, sondern ganz in ein wenig kräftiger Bouillon etliche Minuten aufgekocht; hierauf nimmt man sie heraus, läßt sie ablaufen, kocht die geputzten Stiele in der Bouillon völlig weich, hackt sie fein, vermischt sie mit etwas gehacktem Kalbsbraten, Schinken, Butter, Salz, Pfeffer und Petersilie, füllt diese Masse in die untere Seite der Champignons-Kappen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Butter hellbraun.

Champignon-Gemüse. Die Pilze werden geputzt, in Stücke zerschnitten, gewaschen, auf einem Siebe getrocknet, in ein Kasserol geschüttet und mit einem Kaffeelöffel voll Salz nebst einer kleinen ganzen Zwiebel unter öfterem Umschwenken eine Weile gedämpft. Sobald sie ziemlich weich sind, fügt man 90 Gramm Butter, eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer und einen Eßlöffel voll feingehackter Petersilie hinzu, läßt die Champignons darin eine Viertelstunde vollends weich werden, gießt einige Löffel kräftige Fleischbrühe nach, kocht sie einmal damit auf, nimmt die Zwiebel heraus und richtet an, indem man sie mit kleinen Klößchen von Fleischfarce, Kalbs-Karbonaden oder Schinken garniert.

Champignon-Ketchup, s. Ketchup.

Champignon-Pastetchen. In Scheiben geschnittene Champignons läßt man unter fleißigem

Umschwenken in Butter weich dünsten, nimmt sie dann heraus, betropft sie mit Citronensaft, rührt in die Butter einen Löffel Mehl, das man darin bräunen läßt, gießt etwas starke Bouillon hinzu, würzt mit einer Messerspitze voll Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß, thut die Champignons hinein, läßt sie einmal aufkochen und füllt sie in vorher gebackene Pastetchen von Blätterteig, nachdem man den Deckel herausgeschnitten, den man dann wieder darauf legt.

Champignons à la Provençale. Die geputzten, gewaschenen und wieder getrockneten Pilze werden zwei Stunden lang mit Oel, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch mariniert, dann über lebhaftem Feuer in dem Oel mit etwas gehackter Petersilie gedämpft, angerichtet, mit Citronensaft beträufelt und mit Semmel-Croutons garniert.

Champignon-Pulver. Die gereinigten, zerschnittenen Champignons werden langsam auf dem Ofen getrocknet, sehr fein gestoßen, mit etwas Salz, Pfeffer und Ingwer vermischt in Blechbüchsen aufbewahrt und zu Ragouts und Saucen verwendet.

Champignon-Purée. Man dünstet die sauber gereinigten Champignons mit Butter, etwas Salz und ein wenig Citronensaft langsam weich, hackt sie dann mit dem Wiegemesser, verrührt sie mit einigen Löffeln brauner Coulis, die man mit der Champignonbrühe verkocht hat, fügt etwas gehackte Petersilie hinzu, läßt alles einmal aufkochen und giebt das Purée zu Beef- oder Hammel-Steaks, Fleisch-Croquettes u. dergl. Oder man verrührt die weichgedünsteten, feingehackten Pilze mit einigen Löffeln Kalbs- oder Geflügelbrühe nebst der Champignonbrühe, stäubt etwas Mehl darüber, gießt 2—3 Eßlöffel Rahm hinzu und läßt das Purée dicklich eindünsten, um es zu gekochten oder gedämpften Tauben zu geben.

Champignon-Ragout. Die zerschnittenen Pilze werden mit Butter, einem Löffel voll Weinessig, Salz, geriebener Muskatnuß, feingehackter Petersilie und Chalotte weichgedämpft, worauf man die Sauce mit zwei Eidottern legiert.

Champignon-Salat. In Scheiben geschnittene Champignons werden in etwas Oel völlig weichgedünstet, nach dem Erkalten mit Salz, Pfeffer und Essig vermischt und die Oberfläche mit Sardellen und Kapern garniert.

Champignon-Sauce, braune. In 125 Gramm gebräunter Butter dämpft man die in Scheiben geschnittenen Pilze weich, nimmt sie heraus und beträufelt sie mit Citronensaft, schwitzt einen Löffel Mehl in der Butter braun und füllt dieselbe mit brauner Bouillon auf, die man mit etwas Pfeffer und Muskatnuß würzt und worin man die Champignons noch einigemal aufkochen läßt.

Champignon-Sauce, weiße. Eine kräftige weiße Coulis aus würflig geschnittenem derben Kalbfleisch, rohem Schinken und Wurzelwerk wird mit einem Glase Weißwein verkocht, worauf man die in etwas Butter und Citronensaft weichgedämpften Champignons eine Weile darin anziehen läßt und die Sauce mit 3—4 Eidottern legiert.

Champignon-Soya, s. Soya.

Champignon-Suppe. Man schwitzt zwei Eßlöffel voll Mehl in 125 Gramm Butter hellbraun und läßt zwei Liter Fleischbrühe eine Stunde langsam damit verkochen, worauf man $^1/_2$ Liter geputzte und geschnittene Champignons mit etwas Butter und Bouillon weichdünstet und samt ihrem Saft in die Suppe thut, die man mit vier Eidottern legiert und über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Champignons zu trocknen. Die Pilze werden geputzt, aber nicht gewaschen, in dicke, große Scheiben geschnitten und auf starkem Papier und einem Blech in der halbausgekühlten Ofenröhre oder an starke Fäden gereiht an der Sonne langsam nach und nach getrocknet, worauf man sie am besten in zugebundenen Glasbüchsen aufbewahrt, um später den Suppen und Saucen eine vortreffliche Würze dadurch zu verleihen.

Chanfaina. Dieses spanische Nationalgericht erfreut sich von alters her einer solchen Beliebtheit unter den Sennors und Hidalgos, daß sich ähnliche Geschichten daran knüpfen, wie an das biblische Linsengericht, denn man erzählt, daß einst ein Meisterwerk des berühmten spanischen Malers Alfonso del Cano, genannt El Racionero, geb. 1601 und gest. 1664 zu Granada, Begründers der Malerschule von Granada, für eine Schüssel Chanfaina verkauft worden sei. Die Bereitungsart ist folgende: Man kocht eine Schweins- oder Hammel-Leber in Wasser und Salz weich, worauf man sie in würflige Stücke zerschneidet. Inzwischen schwitzt man in kochendem Oel zwei feingehackte Zwiebeln, etwas Pfefferminzkraut und Petersilie, nebst spanischem Pfeffer, Nelken, Pfefferkörnern, Zimt, Kümmel und Safran, schmort die Leberstücke in diesem Gemisch ein Weilchen und gießt etwas von der Brühe, worin sie gekocht worden, hinzu, streut geriebenes Weißbrot darüber und serviert das Gericht warm oder kalt.

Chantilly-Suppe. Man kocht $^1/_2$ Liter junge grüne Erbsen mit zwei frischen Zwiebeln und einem Zweig Pfefferminzkraut in wenig Wasser so lange, bis die Erbsen sehr weich sind; dann nimmt man Zwiebeln und Pfefferminze heraus, reibt die Erbsen durch ein Sieb zu Brei und kocht denselben zehn Minuten lang mit zwei Liter kräftiger Fleischbrühe auf, worauf man die Suppe über Semmel-Croutons anrichtet.

Chapelure nennt man in der Küchensprache getrocknetes Weißbrot, das gestoßen, gesiebt und zum Panieren von Coteletten u. dergl. verwendet wird.

Chapon, Kapaun, s. d. Chapon nennt man auch ein Stück geröstetes Weißbrot, das man in die Bouillon legt.

Charcuterie, Bezeichnung für Wurstwaren.

Charlotte. So nennt man die französischen Obst-Puddings, welche aus Semmelschnitten oder feinerem Gebäck und Obst zusammengesetzt sind und im Ofen braungebacken werden; außer diesen warmen Charlotten bereitet man auch kalte, aus Biscuits und Crèmes oder Frucht-Gelées bestehend, welche zu den feinsten Arten von Mehlspeisen gerechnet werden. Man hat dazu meistens runde Blechformen, die glatt und ziemlich hoch sind; die Charlotten werden, nachdem sie gebacken sind, auf runde, flache Schüsseln umgestürzt und, nur mit Zucker bestreut, ohne Sauce serviert. Man streicht die Form gut mit Butter aus, belegt den Boden und die Seitenwände dicht mit runden, länglichen oder viereckigen, gleichmäßig ausgeschnittenen Weißbrotscheiben, die man zuvor in zerlassene Butter getaucht, füllt darauf eine Schicht gedämpftes, frisches oder eingemachtes Obst irgend welcher Art, bedeckt es wieder mit in Butter getauchten Weißbrotscheiben und bäckt die Charlotte eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen, worauf man sie stürzt, mit Zucker bestreut und denselben mit einer glühenden Schaufel glasiert. Siehe noch nähere Einzelheiten bei den verschiedenen Obstarten unter Aepfel-, Aprikosen-, Birnen-Charlotte ꝛc.

Charlotte, deutsche. Eine glatte, ziemlich flache Form wird auf dem Boden und an den Seiten dicht mit Biscuits ausgelegt, auf die man eine Schicht von beliebigem Obst-Gelée gießt und auf dem Eis starr werden läßt; während des Erstarrens füllt man die Form vollends mit geschlagenem Rahmschaum, dem man mit Vanille, Citronenzucker, Maraschino oder dergleichen einen angenehmen Beigeschmack gegeben hat, und stürzt die Charlotte erst, wenn sie eben aufgegeben werden soll; nach dem Umstürzen verziert man sie oben darauf mit Früchten oder Gelée.

Charlotte, deutsche, mit Makronen. Man schlägt $1^1/_2$ Liter Rahm zu festem Schaum, vermischt denselben mit 220 Gramm Vanillezucker und 40 Gramm aufgelöster Hausenblase, füllt die Masse in eine glatte, hohe Form und stellt sie auf Eis. Nach Verlauf von einer Stunde stürzt man die Crème auf eine runde Schüssel und belegt sie auswendig dicht mit Makronen, deren innere Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen ist.

Charlotte russe. Eine glatte, runde Form wird mit Butter bestrichen, auf dem Boden und an den Seiten mit Biscuits, die in verschiedenen Farben glasiert sind, ausgelegt; hierauf füllt man eine fingerhohe Schicht Aprikosen-Marmelade, entweder von frischen Früchten bereitet oder eingekocht, dann wieder eine Lage Biscuits und eine Schicht Kirsch- oder Erdbeer-Marmelade, aufs neue Biscuits, eine Schicht Reineclauden- oder Pflaumen-Marmelade, Biscuits, Himbeer-Marmelade und oben darauf Biscuits, die man mit zerlassener Butter bestreicht, worauf man die Charlotte eine halbe Stunde lang bei mäßiger Hitze bäckt und mit Rahm-Schnee serviert.

Charlotte russe, kalte. Nachdem man eine glatte, hohe Form mit verschiedenfarbig glasierten Biscuitstreifen ausgelegt, füllt man folgende Crème darüber. 250 Gramm Zucker verrührt man mit fünfzehn Eidottern zu Schaum, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Apfelsinen hinzu und schlägt dies mit $^3/_4$ Liter Weißwein und einem halben Weinglas voll Rum über dem Feuer mit einer Schneerute zu dickem Schaum, bis die Masse zu steigen beginnt, dann mischt man 37 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu, streicht alles durch ein Haarsieb und schlägt die Crème, bis sie zu erstarren anfängt, worauf man sie in die Form zu den Biscuits schüttet und auf Eis stellt. Statt dieser Punsch-Crème kann man auch eine Chocoladen-Crème bereiten, indem man 250 Gramm feine Vanille-Chocolade mit etwas warmem Wasser auflöst, zerrührt und mit 200 Gramm Zucker, acht Eidottern und $^3/_4$ Liter Rahm über dem Feuer zu einer dicken Crème abschlägt, die mit 36 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt, durchgeseiht und zuletzt, wenn sie schon unter fortwährendem Schlagen zu stocken beginnt, mit $^1/_2$ Liter zu Schnee geschlagenem Rahm vermengt wird.

Chartreuse. Mit diesem Namen bezeichnet man ein aus Gemüsen und Fleischspeisen zusammengesetztes Gericht, welches man herstellt, indem man eine hohe, glatte Blechform, ganz nach Art der Charlotte-Formen, auf dem Boden und an den Seitenwänden mit ziemlich weichgedämpften, in zierlichen Formen ausgeschnittenen Gemüsen auslegt und in die Mitte Stücke von Wildpret, Beefsteaks, Kalbsteaks, wildes oder zahmes Geflügel thut, worauf die Chartreuse im Wasserbade eine Stunde gekocht und dann auf eine Schüssel umgestürzt wird.

Chartreuse, einfache. Man blanchiert eine Anzahl kleiner, fester Salat- oder Welschkohlköpfchen, die man in Fleischbrühe weichdünstet, ohne daß sie zerfallen dürfen; außerdem putzt man Möhren, Kohlrabi, Spargel, grüne Bohnen, dünstet sie in Butter weich und schneidet sie in gleichmäßiger Größe und Gestalt zu. Eine Form wird mit Speckscheiben ausgelegt, auf diese kommt eine Schicht von den Salatköpfchen oder statt dessen gekochter und gehackter Spinat, die Seitenwände werden gut mit dem Wurzelwerk ausgelegt, auf die unterste Gemüseschicht legt man gespickte und halbweich gedämpfte Kalbssteaks, kleine Bratwürste, Beefsteaks oder eine Fülle von einer gut gewürzten Fleischfarce, zu oberst dann wieder eine Schicht Salat- oder Kohlköpfchen, stellt die Form in das bain-marie, deckt es zu und läßt die Chartreuse eine Stunde darin kochen, worauf man sie stürzt und vor dem Aufgeben die Speckscheiben abnimmt.

Chartreuse mit Rebhühnern. Man streicht eine Form mit geklärter Butter aus, belegt den Boden mit abwechselnden Reihen von Rosenkohl-Röschen, die man zuvor in kochendem Salzwasser blanchiert und in Fleischbrühe halbweich gekocht, und zierlich ausgestochenen Scheiben von in Butter gedünsteten hochroten und blaßgelben Möhren; die Seitenwände bedeckt man mit länglichen Scheiben von Möhren und Kohlrabi und streicht eine dichte Lage von Kalbfleischfarce darüber, damit die Gemüse

in ihrer Lage bleiben. In die Mitte kommen vier Rebhühner, die man mit Welschkohl weich gedämpft und dann in Viertel zerschnitten hat, wobei man darauf bedacht sein muß, Kohl und Rebhühner gut abtropfen zu lassen, bevor man sie einlegt; oben darauf streicht man abermals eine Lage von Farce, deckt ein gebuttertes Papier darüber und läßt die Chartreuse eine Stunde im Wasserbade kochen, worauf man sie stürzt und mit einer kräftigen Sauce, aus brauner Coulis und Wurzeln nebst der Rebhuhnbrühe bereitet, aufträgt. Anstatt der Rebhühner kann man zwei Enten, 5—6 Wachteln, Tauben oder Kalbsmilch, auch gespickte Hammelsteaks hierzu verwenden.

Chartreuse-Liqueur. Die Bereitung dieses berühmten Liqueurs und der Handel damit ist das Monopol der Mönche des Klosters Grande Chartreuse im französischen Departement Isère, welches im Jahre 1086 vom heiligen Bruno, dem Stifter des Karthäuserordens, erbaut wurde, allein da den Mönchen 1864 vom Papst die Liqueurfabrikation im großen untersagt wurde, so wird der Chartreuse-Liqueur jetzt nicht mehr im Kloster selbst, sondern in der benachbarten Stadt Voiron hergestellt und von dort aus versandt. Der Liqueur hat einen scharf aromatischen Geschmack und einen anis- oder angelika-artigen Geruch. Von den drei verschiedenen Sorten gilt die grüne für die beste, die gelbe für mittelgut, und die weiße wird am geringsten geschätzt.

Chasselas, eine Sorte vorzüglicher grüner Weintrauben, im Deutschen Gutedel genannt.

Chateaubriand, s. Beefsteak à la Chateaubriand. Nicht selten wird das Chateaubriand auch unzerteilt aus einem ganzen, etwa ½ bis 1 Kilogramm schweren Stück, vom besten dicksten Teil der Rindslende zubereitet. Man klopft das Fleisch gut, bestreut es mit etwas Salz und Pfeffer und brät es entweder auf dem Rost oder in reichlicher Butter über raschem Feuer nicht zu lange, legt beim Anrichten ein Stück Kräuterbutter auf das Fleisch und giebt es, mit Kartöffelchen und Gemüsen oder mit Mixed Pickles garniert, zu Tisch, wobei man eine kräftige Trüffelsauce oder Béarner Sauce dazu reicht.

Chaudeau oder Weinschaum wird als Getränk, meist jedoch als Sauce zu den verschiedensten Mehlspeisen gegeben. Will man das Chaudeau als Getränk geben, so wählt man dazu einen feinen Rheinwein oder Burgunder, rechnet auf die Flasche Wein 250 Gramm gestoßenen Zucker, auf dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben hat, den Saft der Citrone, acht Eidotter und zwei ganze Eier nebst einer Messerspitze voll Salz, mischt alles gut durcheinander und schlägt es über gelindem Feuer mit der Schneerute zu dickem Schaum, den man in Gläser oder Tassen füllt. Zur Sauce nimmt man einen geringeren Weißwein, von dem man eine Obertasse voll mit 190 Gramm Zucker und der fein abgeschälten Schale einer halben Citrone wohlverdeckt bis zum Kochen kommen läßt. Inzwischen schlägt man in einem Kasserol über dem Feuer eine halbe Flasche Weißwein mit drei ganzen Eiern und zwei Eidottern zu Schaum, fügt den durchgeseihten anderen Wein hinzu und fährt fort zu schlagen, bis die Masse beinahe kocht. Man kann sich dieses zu Schaum Schlagen, welches sich in der Ofenröhre nicht gut thun läßt, sehr erleichtern, wenn man das Kasserol auf einen rotglühenden, auf die Herdplatte gelegten Plättstahl stellt. Nach Belieben oder falls der Wein sehr geringer Art war, hebt man den Geschmack des Chaudeau noch durch das schließliche Hinzufügen von einem Liqueurgläschen voll Rum oder Maraschino.

Chaudeau-Auflauf. In eine mit Butter ausgestrichene Form legt man auf den Boden mit Liqueur oder Wein befeuchtete Biscuits, schichtet darauf frisch gedämpfte oder eingemachte Kirschen oder Pflaumen, Aprikosen, Apfel-Marmelade oder dergleichen und übergießt dieselben mit einem dicken Chaudeau, das man aus fünf Eidottern, ½ Liter Weißwein, 200 Gramm Zucker, an dem die Schale einer Citrone abgerieben worden, und einem Löffel voll Mehl bereitet, bis zum Erkalten geschlagen und dann mit dem Schnee der fünf Eiweiße vermischt hat, worauf der Auflauf etwa drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken wird.

Chaudeau-Gelée. ½ Liter Weißwein wird mit einem Stück Zimt und der Schale einer Citrone etliche Stunden zugedeckt stehen gelassen, dann durchgeseiht, mit 125 Gramm Zucker, einem Eßlöffel voll Rum, zehn Eidottern und 15 Gramm aufgelöster Hausenblase über dem Feuer zu Schaum geschlagen, vom Feuer entfernt, fortgesetzt bis zum Erkalten geschlagen, mit dem Schnee der zehn Eiweiße vermischt, in eine Form geschüttet, auf Eis gestellt, später gestürzt und mit Biscuits garniert. Sehr gut schmeckt dieses Chaudeau-Gelée auch, wenn man zu ½ Liter Wein die abgeriebene Schale und den Saft von zwei Apfelsinen, 130 Gramm Zucker und acht Eidotter mischt, dies über dem Feuer zu Schaum schlägt, nach dem Erkalten 16 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine nebst dem Schnee der acht Eiweiße hinzufügt und die Masse dann in der mit Mandelöl bestrichenen Form auf Eis starr werden läßt.

Chaud-froid. Dies bedeutet etwas Aehnliches wie Mayonnaise, also ein kaltes Fleischgericht oder feines Ragout von gebratenem Geflügel in pikanter, jedoch brauner Sauce; von Wildgeflügel, vorzugsweise Rebhühnern oder Fasan, bereitet, nennt man es in der Kunstsprache der Gastronomie chaud-froid.

Chaud-froid von Fasanen. Zwei gebratene Fasanen werden in zierliche Stücke zerlegt, die Gerippe im Mörser gestampft und mit ¾ Liter brauner Kraftbouillon gehörig ausgekocht, dann durchgeseiht, dick eingekocht, mit Fleisch-Gelée oder Aspic vermischt und auf Eis gestellt, während man die Fasanenstücke durch die Sauce zieht, daß sie dadurch einen glänzenden Ueberzug erhalten; die Schüssel wird beim Auftragen mit Aspic verziert.

Chaud-froid von Rebhühnern. Vier gebratene Rebhühner zerteilt man in Viertel, vermischt die Sauce mit in Madeira gekochten Trüffelscheiben

und $^1/_2$ Liter brauner Kraftbrühe, läßt sie einkochen, entfettet sie, fügt etwas Fleisch-Gelée hinzu, taucht die Rebhuhnstücke hinein, richtet sie auf einer Schüssel erhaben an, gießt die Sauce rund herum und läßt sie auf Eis erstarren.

Chaud-froid en salade. Hierzu nimmt man Rebhühner, Birkhühner oder auch gewöhnliche junge Hühner, bereitet sie zu wie eben beschrieben (die Hühner als Fricassée), läßt sie jedoch nicht auf Eis starr werden, sondern arrangiert sie auf folgende Weise. In die Mitte einer großen, runden Salatschüssel legt man Salatherzchen von Kopfsalat oder Endivien mit Vierteln von hartgekochten Eiern vermischt, die man mit Provencer-Oel, Estragon-Essig und etwas Senf anmacht; rund herum ordnet man die zierlich zugeschnittenen, mit ihrer Sauce überzogenen Geflügelstücke und garniert die Schüssel mit Würfeln und Scheiben aus Fleisch-Gelée.

Chaud-froid-Sauce. Eine noch feinere Sauce zu dieser Art Gerichten, als die oben angegebene, erhält man, indem man die Gerippe und sonstigen Abgänge des Geflügels mit $^1/_2$ Liter Weißwein, zwei Chalotten und einem Lorbeerblatt gut auskocht, durchseiht, mit $^1/_2$ Liter Kraftbrühe oder spanischer Sauce (s. d.) stark einkochen läßt, eine Obertasse voll Fleisch-Gelée, etwas Salz und den Saft einer Citrone hinzufügt und dies über dem Feuer verrührt.

Cheddar-Käse, ein in Nordamerika hergestellter und dort sehr beliebter Kuhkäse von leicht säuerlichem Geschmack, der in cylinderförmigen Laiben von 26—28 Kilogramm Gewicht in den Handel kommt und seit einiger Zeit auch in Europa Eingang gefunden hat.

Cherimsel oder gefüllte Klöße. Die Cherimsel gehören zu den israelitischen Oster-Speisen und werden aus Matze (ungesäuerten Osterbroten) bereitet; man weicht drei Matzes in Wasser ein, drückt sie aus, vermischt sie mit drei Eiern, 70 Gramm Zucker, einigen gehackten bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer Prise Salz und etwas Schmalz, worauf man dem Teig mit gestoßenen Matzes die nötige Festigkeit verleiht. Inzwischen hat man einen Teller voll geschälter und kleinwürflig geschnittener Aepfel nebst Zucker, Zimt, gehackter Citronenschale und gehackten süßen Mandeln vorbereitet, formt mit der Hand aus dem Matzes-Teig runde Klöße, die man breitdrückt, mit einem Löffel voll von der Apfelmischung füllt und wieder fest zusammenrollt, worauf man die Klöße in Schmelzbutter braunbäckt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Chesterkäse. Dieser beliebteste englische Käse von orangegelber Farbe wird in der Grafschaft Cheshire bereitet und meist in walzenförmigen Laiben von 5—25 Kilogramm Schwere angefertigt, die sechs Monate bis ein Jahr zu ihrer völligen Durchreife bedürfen.

Cheveux d'ange. Man säubert eine Anzahl recht saftiger, nicht zu großer Möhren oder noch besser Carotten, schneidet sie auseinander, beseitigt den gelben, harten inwendigen Kern und schneidet das übrige in strohhalmdicke, 1—2 Zoll lange Streifchen. Auf $^1/_2$ Kilogramm derselben nimmt man ebensoviel guten Hutzucker, zerschlägt ihn in Stücke und reibt die Schale von zwei schönen Citronen daran ab; dann drückt man den Saft der beiden Citronen darauf, gießt eine Tasse Wasser hinzu und läßt alles in einem kupfernen, gut verzinnten Kasserol unter häufigem Umrühren kochen, bis der Saft geléeartig vom Löffel tropft. Nun schüttet man das ganze in eine Schüssel aus, rührt mit einer großen Gabel um, damit die Abkühlung rascher vor sich gehe, und füllt diese in Frankreich und Spanien beliebte Confiture in Büchsen, die man zugebunden aufbewahrt.

Chevret, s. v. w. Ziegenkäse.

Chevrette, die Rehziege, auch das Junge vom Reh.

Chevreuil, Reh, s. d.

Chicken-Pie. Dieser sehr schmackhafte und kräftige Pie verdiente auch außerhalb Englands von den Hausfrauen beachtet und bereitet zu werden und würde sicherlich bald eine Stelle unter den allgemeinen Lieblingsgerichten einnehmen. Zwei fleischige junge Hühner werden geschlachtet, gerupft, ausgenommen und in Stücke zerlegt. Magen, Herz und Lebern, der Hals und sonstige Abgänge werden mit Salz, etwas Wurzelwerk und feinen Kräutern sowie etwas guter Kalbsbouillon zwei Stunden lang ausgekocht; hierauf legt man eine Pie-Schüssel oder eine beliebige Blechform mit gesalzenem mürbem Teig (s. Pie) aus, schichtet auf den Boden einige Hühnerstücke, dann rohe Schinkenscheiben und darauf eine Schicht Kalbfleisch-Farce, welche pikant gewürzt ist, dann wieder Hühnerstücke, und so fort, bis die Form gefüllt ist. Nun übergießt man das Fleisch mit einer Obertasse voll Fleischbrühe, deckt einen Teigdeckel darüber und bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, stellt den Pie in den Ofen und bäckt ihn zwei Stunden bei mäßiger Hitze. Wenn er eine halbe Stunde im Ofen steht, legt man ein mit Butter bestrichenes Papier über den Deckel, um das zu rasche Bräunen desselben zu verhindern; sobald der Pie fertig gebacken ist, hebt man den Deckel ab, gießt die Brühe von den Knochen, dem Magen ꝛc. darüber, legt den Deckel wieder darauf und serviert.

Chicken-Tea, s. v. w. Hühnerbrühe.

Chicorée, s. v. w. Cichorie, s. d.

Chiffonade-Suppe. Man dünstet 2 Liter junge grüne Erbsen mit 125 Gramm Butter, einer kleinen Zwiebel, einem Stückchen rohen Schinken, einem Bündel Petersilie, etwas Salz und einigen Löffeln Bouillon völlig weich, nimmt Zwiebel, Petersilie und Schinken heraus, streicht sie durch ein feines Sieb, läßt sie mit 2 Liter kräftiger Fleischbrühe und einer Messerspitze weißem Pfeffer eine Weile aufkochen, vermischt sie mit vier nudelartig geschnittenen und mit Butter, Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weichgedämpften Salatköpfen und giebt die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Chilies. So nennt man in England eine Art kleiner spanischer Pfefferschoten, welche meist zum Einlegen in Essig verwendet werden. Der Chili-Essig, den man anstatt des Cayennepfeffers zum Würzen der Saucen und Ragouts nimmt, wird hergestellt, indem man eine Anzahl Chilies halb entzwei schneidet und 14 Tage lang in einer Quantität guten Weinessigs liegen läßt, dann letzteren durchseiht und in Flaschen füllt.

China-Chilo. Dieses pikante und sehr wohlschmeckende Gericht wird meist aus Hammelfleisch hergestellt, doch kann man auch ebenso gut saftiges Rindfleisch dazu verwenden. Für etwa 5—6 Personen nimmt man $1^1/_2$—2 Kilogramm Hammelfleisch von der Keule, befreit es von Haut, Sehnen, Fett und Knochen und schneidet es in kurze, dicke, nicht zu kleine Stücke, die man in 125 Gramm Butter nebst einigen feingehackten Chalotten oder kleinen Zwiebeln einige Minuten dünsten läßt. Hierauf hackt man drei Salatköpfe mit dem Wiegemesser klein, thut dieselben nebst 500 Gramm kleingeschnittenem Spargel und etwa $^3/_4$ Liter jungen grünen Erbsen (oder Büchsenschoten), einigen feingeschnittenen Carotten, $^1/_4$ Liter Wasser, einem Theelöffel voll Salz zu dem Fleisch, deckt das Kasserol fest zu und dämpft alles reichlich zwei Stunden über langsamem Feuer, wonach man das China-Chilo so wie es ist oder in einem Reisrand zu Tisch giebt.

Ching-Ching. Dies beliebte amerikanische Getränk besteht aus einem Gemisch von $^1/_4$ Liter Pfefferminzwasser, $^1/_4$ Liter Rum, 3—4 Tropfen Nelken-Essenz, das samt einer in Scheiben geschnittenen Apfelsine, einem Eßlöffel voll Zucker und zwei Eßlöffeln voll gestoßenem Eis in einen großen Glasbecher gethan, gut umgerührt und durch einen Strohhalm getrunken wird.

Chinois. Grüne bittere Pomeranzen von mittlerer Größe durchsticht man mehrmals mit einer großen Nadel, legt sie 6—8 Stunden in frisches Wasser, gießt dasselbe ab, setzt sie in einem sauberen glasierten Kasserol oder einem kleinen Kessel mit kaltem Wasser über mäßiges Feuer und läßt sie langsam weichkochen, wonach man sie abermals in kaltes Wasser legt und drei Tage darin liegen läßt, indem man das Wasser jeden Tag zweimal abgießt und erneuert. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, wischt sie ab, legt sie in eine Terrine, klärt auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Früchte 1 Kilogramm Zucker, schüttet ihn heiß über die Pomeranzen, gießt ihn an den drei folgenden Tagen ab, siedet ihn jedesmal etwas dicker ein und gießt ihn wieder darüber. Zuletzt ordnet man die Früchte in Gläser, schüttet dieselben über die Hälfte voll mit dem ausgekühlten Zuckersirup und füllt sie vollends mit sehr feinem Cognac, worauf man sie gut mit Blase überbindet und aufbewahrt. — Auch die in Zucker kandierten grünen Pomeranzen werden mit dem Namen Chinois bezeichnet.

Chip-Marmelade. Zu sechs großen, hochroten, dünnschaligen Apfelsinen nimmt man vier bittere Pomeranzen und eine Citrone, wiegt die Früchte, nimmt das gleiche Gewicht Zucker, dann übergießt man die Früchte mit kaltem Wasser, bringt dies zum Kochen, gießt es ab, schüttet aufs neue kaltes Wasser darüber und kocht die Früchte langsam, bis sie so weich sind, daß ein Stecknadelkopf leicht in die Rinde eindringt, hebt jedoch diesmal das Wasser auf. Die Orangen, Pomeranzen u. s. w. läßt man auf einem Sieb ablaufen, schneidet sie in sehr dünne Scheiben, entfernt die Kerne und kocht sie mit $^1/_2$ Liter von dem Wasser, in dem sie zuletzt weich gesotten wurden, nebst der Hälfte des Zuckers eine halbe Stunde lang, fügt hierauf den übrigen Zucker hinzu und kocht die Marmelade damit unter häufigem Umrühren, bis sie völlig steif ist und wie Gelée erstarrt.

Chipolata-Garnitur. Chipolata nennt man in Italien eine Art sehr kleiner, kaum fingerlanger Würstchen, welche zum Garnieren von Gemüsen und größeren Fleischstücken benutzt werden. In der feinen Küche bereitet man häufig ein Chipolata-Ragout, womit man z. B. gebratene Gans, gedämpfte Ente, Rebhühner oder auch große Rinderbraten, gebratene Spanferkel u. s. w. garniert. Zu diesem Zwecke schneidet man Möhren und Kohlrabi in zierliche, olivenförmige oder birnenförmige Stücke, blanchiert sie erst in kochendem Wasser und dämpft sie mit etwas Kraftbrühe (Consommé), Salz und Zucker weich; etwa zwei Dutzend kleine Zwiebeln werden ebenfalls weichgedünstet und glasiert, ebenso viele Kastanien gebrüht, geschält und mit Butter und Zucker gedämpft und eine Obertasse voll kleine Champignons in Butter geschwitzt. Hierzu nimmt man zwölf fingerlange, dünne Bratwürstchen, kocht sie in Bouillon und schält sie ab, thut dann sämtliche Ingredienzien in ein Kasserol, dämpft sie zehn Minuten zusammen mit einigen Löffeln gut gewürzter spanischer Sauce oder Kraftbrühe und verwendet dieses Ragout hierauf entweder als Schüssel für sich oder, wie es meistens geschieht, zur Garnierung von oben genannten Gerichten.

Chipolata-Pudding. 750 Gramm Kastanien werden geröstet, geschält, gestoßen und durch ein Sieb gerieben, dann fügt man 300 Gramm feingewiegtes Nierenfett, 225 Gramm geriebene Semmel, 250 Gramm gehackten, gekochten Schinken, 200 Gramm in Wasser halbweich gekochte Maccaroni, 90 Gramm Citronat, ebensoviel kandierte Pomeranzenschale, 500 Gramm Korinthen, sechs Eier und sechs Eidotter, ein Weinglas voll Madeira und ebensoviel Rum hinzu, vermischt alles sehr gut, mengt noch den Schnee von sechs Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter gestrichene Form, kocht den Pudding $2^1/_2$ Stunden im Wasserbade und serviert ihn mit Chaudeau oder Bischof-Sauce.

Chlodnik, polnisches. Diese kalte Suppe, welche in Polen und Rußland eine beliebte Speise bildet, bereitet man in folgender Weise. Eine Anzahl junger roter Rüben nebst $^1/_2$ Kilogramm von deren Blättern werden in Wasser gekocht, dann läßt man sie auf einem Siebe ablaufen und zerhackt sie fein, mischt etwas Dill und Schnittlauch darunter, gießt 1 Liter sauren Rahm und $^1/_2$ Liter Kwas darüber

und legt hartgekochte, zerschnittene Eier, Krebsschwänze, frische, würflig geschnittene Gurken, Citronenscheiben, Pfeffer, Salz und ein Stück Eis hinein.

Chocolade (s. auch Kakao). Die aus den gerösteten und zerriebenen Kakaobohnen mit Zusatz von Zucker und Gewürzen meist in Tafelform hergestellte Chocolade, welche wir teils zur Bereitung als Getränk, teils als Zuthat zu Mehlspeisen, Backwerk, Crèmes und dergleichen verwenden, gehört zu den vortrefflichsten und nahrhaftesten Genußmitteln. Nachdem die Kakaobohnen weder zu scharf noch zu schwach geröstet worden sind, wobei, falls man verschiedene Sorten zu mischen wünscht, jede für sich allein geröstet wird, werden sie in einem erwärmten eisernen Mörser gestoßen oder durch Maschinen zermalmt und mit dem sehr fein gemahlenen Zucker, der Vanille, dem Zimt oder sonstigen gewürzhaften Zuthaten vermischt, was in den größeren Fabriken durch lange fortgesetztes Umrühren der Masse in einem großen, sich drehenden Mischkessel geschieht. Der Chocoladenteig wird hierauf lauwarm in blecherne Tafelformen gefüllt, er breitet sich darin durch Schütteln und Aufschlagen der Formen auf einem Tisch gleichmäßig aus und läßt sich dann nach dem Erkalten und Starrwerden der Masse leicht herausnehmen, worauf man die Tafel in Staniol und Papier verpackt. Auf diese Weise bereitet man Vanille-Chocolade von verschiedener Feinheit; Gewürz-Chocolade, zu der weniger Vanille, aber noch außerdem Zimt, Kardamomen, und etwas peruvianischer Balsam zugesetzt werden; ungewürzte, nur mit Zucker gemischte Gesundheits-Chocolade und medizinische Chocoladen mit Zusatz von isländischem Moos, Eisen, China und dergl., außerdem noch Confect, Chocoladenplätzchen ꝛc. Da es beschwerlich wäre, sich die Chocolade selbst zu bereiten, kaufe man nur bessere Sorten aus guten, bewährten Fabriken, denn die geringeren Sorten werden stets verfälscht, und zwar schon seit länger als zwei Jahrhunderten. Die Verfälschungen zielen teils auf künstliche Vermehrung des Gewichts der Chocolade durch Beimischung von schlechterem Kakao, Mehl von Weizen, Gerste, Mais, Reis, Linsen und Bohnen, Weizen- und Kartoffelstärke, Arrowroot, Tapioca, Mandelkleie, gepulverten Kakaoschalen, gerösteten Mandeln und Kastanien, arabischem Gummi, Mennige, Ocker, Zinnober, Kreide, gepulverten Ziegelsteinen u. s. w. — teils auf Ersatz der vorher aus den Bohnen ausgezogenen Kakaobutter durch andere Fette, wie Mandelöl, Olivenöl, Eidotter, Kalbs- oder Hammelfett — sowie auf Ersatz der Vanille durch Storax, Tolu- und Perubalsam. Diese Verfälschungen lassen sich größtenteils durch den Geruch und Geschmack bald genug herausfinden, sobald die Chocolade nicht mehr völlig frisch ist; überdies erkennt man die Beimischung von Mehlen oder Stärke sofort bei dem Kochen der Chocolade durch das Dickwerden derselben; die durch Fettigkeiten verfälschte wird sehr bald ranzig und fettet durch das darum gewickelte Papier. Die spanischen, italienischen und französischen Chocoladen galten lange Zeit ausschließlich für gut, doch stellt man schon seit Beginn unseres Jahrhunderts auch in Deutschland Chocoladen her, welche jenen ausländischen nichts nachgeben. Im Jahre 1520 wurde die Chocolade zuerst von den Spaniern aus Südamerika nach Europa gebracht und ihre Bereitung blieb lange ein Geheimnis, bis der Florentiner Carlotti, der in Westindien gelebt und dort die Herstellung erlernt hatte, 1606 Chocolade in Florenz fabrizierte und verkaufte, von wo aus sie sich bald weiter verbreitete; von 1666 an bürgerte sie sich in Frankreich ein, da Ludwig XIV. einem Beamten aus dem Gefolge seiner Gemahlin, Herrn Chaillou, das Monopol des Chocoladenhandels verlieh.

Chocolade als Getränk. Milch-Chocolade. Man rechnet auf die Tasse 20—30 Gramm gute Vanillechocolade, läßt die Milch zum Kochen kommen, bricht die Chocoladetafeln in Stücke (das Reiben oder Schaben derselben wird nach neueren chemischen Beobachtungen ganz verworfen, weil dadurch der Zucker teilweise in Stärkemehl verwandelt und der Chocolade viel von ihrem guten Geschmack benommen wird), wirft dieselben in die Milch, läßt sie unter öfterem Umquirlen einigemal aufkochen und zieht sie nach Belieben noch mit einigen in kalter Milch zerrührten Eidottern ab. Eine Zuthat von Zucker würde überflüssig sein und das Getränk widerlich süß machen, da ohnehin schon jede Chocolade sehr viel Zucker enthält, der um den vierten Teil billiger ist, als gute Kakaomasse.

Chocolade, kalte, als Sommererfrischung. Man füllt eine sehr gute, nach obiger Angabe bereitete, aber nicht mit Ei verquirlte Chocolade in hohe Gläser, die nicht ganz voll werden dürfen, und gräbt die Gläser in kleingeschlagenes Eis ein, rührt die Chocolade bisweilen auf und serviert sie dann, mit gezuckertem Rahmschnee aufgefüllt, in den gut abgewischten Gläsern.

Chocolade, Schaum-. Drei ganze Eier werden in einem Topf völlig zerquirlt, dann fügt man 1 Liter Milch oder Wasser nebst 250 Gramm Chocolade hinzu, stellt das Gefäß über gelindes Feuer und schlägt das Getränk mit der Schneerute bis zum Kochen, worauf man es sofort in Tassen füllt und aufträgt.

Chocolade, Wasser-. Hierzu nimmt man auf eine Tasse 40—50 Gramm möglichst feine Chocolade, bricht sie in Stücke, wirft sie in das kochende Wasser, rührt oft um, und wenn das Getränk einigemal aufgekocht hat, nimmt man den Topf vom Feuer, quirlt tüchtig, zieht die Chocolade mit zwei Eidottern ab und setzt nach dem Eingießen in die Tassen auf jede Tasse einen Löffel voll dickgeschlagenen Rahmschaum.

Chocolade, Wein-. $^1/_2$ Liter Wasser wird mit 250 Gramm Chocolade, 100 Gramm Zucker und etwas zerschnittener Vanille zum Feuer gesetzt und unter häufigem Umquirlen eine Viertelstunde lang gekocht; dann gießt man eine Flasche Weiß- oder Rotwein hinzu, läßt die Chocolade abermals zum Kochen kommen und legiert sie mit vier Eidottern.

Chocolade, russische. Man röstet in einem irdenen Kasserol große Gerstengraupen unter fort-

gesetztem Umrühren braun, läßt sie auskühlen, stößt sie im Mörser und vermischt sie mit etwas gestoßenem Zimt, Kardamomen und Nelken. Dann setzt man Milch zum Feuer, rührt auf jede Tasse einen halben Eßlöffel voll von der Masse hinzu, versüßt das Getränk nach Belieben und zieht es mit einigen Eidottern ab.

Chocolade-Auflauf. In $^1/_2$ Liter Milch kocht man 250 Gramm Vanille-Chocolade eine Viertelstunde lang unter fleißigem Umquirlen und läßt dies dann auskühlen; inzwischen werden 120 Gr. Butter schaumig gerührt, sechs bis acht Eidotter und 200 Gramm Zucker, die ausgekühlte Chocolade, zwei Eßlöffel voll geriebene Semmel, etwas gestoßene Vanille und der Schnee der Eiweiße hinzugemischt, die Masse in eine butterbestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Form gefüllt, drei Viertelstunden gebacken und mit Zucker bestreut serviert. — Eine andere Methode, diesen Auflauf zu bereiten, besteht darin, daß man zwölf Zwiebacke in $^1/_2$ Liter kochende Milch oder Rahm rührt und nebst 250 Gramm Chocolade zu einem dicken Brei ausquellt, den man so lange umrührt, bis er sich vom Kasserol ablöst, worauf man ihn ausschüttet und erkalten läßt. Dann schlägt man 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach acht Eidotter, 60 Gramm Zucker, den ausgekühlten Brei und den Schnee der acht Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf in einer butterbestrichenen Form fast eine Stunde lang.

Chocolade-Baisers. Zu dem Schnee von zwei Eiweißen mischt man 120 Gramm mit etwas Vanille gestoßenen Zucker und 70 Gramm Chocolade, die man entweder gerieben oder im Ofen warm gemacht und erweicht hat, setzt von dieser Masse auf ein Papier oder ein mit Wachs bestrichenes Blech runde Häufchen, läßt sie eine Stunde stehen und bäckt oder trocknet sie in einem ausgekühlten Ofen. Zu derselben Masse kann man auch etwas Citronensaft und 120 Gramm mit den Schalen gestoßene Mandeln mischen, Häufchen davon auf Oblaten setzen und backen wie die anderen.

Chocolade-Bavaroise, s. Bavaroise als Getränk.

Chocolade-Bavaroise als Crème. In $^1/_2$ Liter Milch läßt man eine halbe Schote Vanille auskochen, seiht die Milch durch, kocht sie einmal mit 250 Gramm Chocolade auf, mischt dieselbe mit 125 Gramm Zucker, fügt nach dem Erkalten 30 Gr. aufgelöste Gelatine hinzu, schlägt dies mit der Schneerute, bis die Crème anfängt zu stocken, rührt $^3/_4$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und stellt die Bavaroise auf Eis.

Chocolade-Blancmanger, s. Blancmanger.

Chocolade-Bonbons. 250 Gramm sehr harter Hutzucker werden mit einigen Löffeln Wasser geklärt und zum Bruch gekocht; wenige Minuten, bevor er diesen Grad erreicht hat, thut man 25 Gramm in Wasser aufgelöste Chocolade und vier Eßlöffel voll süßen Rahm hinzu. Hierauf macht man die Probe, indem man den Stiel eines Holzlöffels erst in kaltes Wasser, dann in den Zucker und darauf wieder in kaltes Wasser taucht — läßt sich der Zucker leicht zerbrechlich von dem Stiel ablösen, so ist er fertig. Man läßt ihn ein klein wenig auskühlen und gießt ihn danach auf eine mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte, schneidet ihn nach dem völligen Erstarren in länglich viereckige Stücke und wickelt dieselben in Papier.

Chocolade-Brot. Drei Eiweiße werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 200 Gramm gestoßenem Zucker, 60 Gramm geriebener Chocolade und 375 Gramm gestoßenen Mandeln vermischt, wonach man diese Masse einen halben Centimeter dick auf Oblaten streicht, bei schwacher Hitze bäckt und dann in längliche Streifen schneidet. — Oder man rührt 250 Gramm Zucker mit drei Eiern eine halbe Stunde recht schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ein wenig gestoßenen Zimt und Nelken, 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 100 Gramm geriebene Chocolade und 250 Gramm Mehl dazu, setzt kleine Häufchen von dieser Masse auf ein wachsbestrichenes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Chocolade-Brötchen. Dieselben werden nicht aus Chocolade bereitet, sondern zu derselben gereicht; man schlägt 250 Gramm Zucker mit vier ganzen Eiern und vier Eidottern über schwachem Feuer mit einer Schneerute zu dickem Schaum, schlägt die Masse dann wieder bis zum Auskühlen, mengt 380 Gramm feines Mehl nebst etwas gestoßenem Anis hinzu, bäckt sie in langen schmalen Blechformen oder Papierkapseln gelb, schneidet den Kuchen nach dem Auskühlen in schräge Streifen und röstet dieselben auf beiden Seiten.

Chocolade-Crème, abgerührte. Man zerschneidet eine halbe Stange Vanille in kleine Stückchen, kocht dieselben in 1 Liter Rahm gut aus, verrührt den Rahm mit zwei Eßlöffeln voll Mehl, die man mit acht Eidottern in etwas kaltem Rahm glattgequirlt hat, kocht dies zusammen unter beständigem Rühren zu einer dicken Crème, mengt 140 Gramm geriebene Chocolade und 80 Gramm Zucker hinzu, läßt die Crème unter beständigem Umrühren auskühlen, mischt den Schnee der acht Eiweiße oder $^1/_2$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm leicht darunter und füllt das Ganze in eine Glasschale. — Oder man kocht 150 Gramm Chocolade in 1 Liter Rahm, stellt die Chocolade kalt, fügt dann drei ganze Eier und drei Eidotter nebst zwei Eßlöffeln voll Zucker, etwas gestoßener Vanille und einer Prise Salz hinzu, schlägt dies im Wasserbade mit der Schneerute zu dickem Schaum und richtet die Crème in einer Schale an, indem man sie mit Biscuits oder Baisers verziert.

Chocolade-Crème, gestürzte. 250 Gramm Chocolade kocht man in $^1/_2$ Liter Wasser nebst 100 Gramm Zucker, fügt 45 Gramm in $^3/_4$ Liter Wasser aufgelöste Gelatine hinzu, die man vorher durchgeseiht, läßt sie mit der Chocolade noch einmal aufsieden und füllt diese Chocolade löffelweise zu acht in kaltem Wasser zerquirlten Eidottern, stellt das Gefäß mit der Crème in das Wasserbad mit kochendem Wasser und zieht den Schnee der acht

Eiweiße darunter, worauf man die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form schüttet und auf Eis starr werden läßt. Sobald dies geschehen, stürzt man die Crème auf eine Schüssel und verziert sie oben darauf mit einem Berg von festem Rahmschnee, der mit Zucker und Vanille gewürzt ist.

Chocolade-Crème mit Wein. Man kocht 1 Liter Rotwein mit 250 Gramm Chocolade und 200 Gramm Zucker, mischt 30 Gramm aufgelöste Hausenblase hinzu, streicht die Chocolade durch ein Haarsieb, mengt den Schnee von vier Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine Form und stellt sie auf Eis.

Chocolade-Eis. In 1 Liter Rahm schneidet man eine halbe Schote Vanille sehr klein, läßt den Rahm mit 250 Gramm Zucker bis zum Kochen kommen, seiht ihn durch, läßt ihn erkalten, mischt zwölf Eidotter und 250 Gramm feine Chocolade hinzu und verrührt oder schlägt dies über dem Feuer zu einer dicken Crème, schlägt dieselbe kalt und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Chocolade zum Färben der Speisen. Um süße Speisen und Saucen, Puddings, Gelées u. s. w. dunkelbraun zu färben, bedient man sich häufig der Chocolade, indem man etwa 50—60 Gramm derselben in einem kleinen irdenen Kasserol auf den warmen Ofen stellt, bis sie völlig weich geworden, worauf man sie mit einem Löffel zerdrückt, mit drei Eßlöffeln voll heißem Wasser zu Brei verrührt und soviel von demselben nimmt, als man zum Färben dieser oder jener Speise bedarf.

Chocolade-Gelée. Man bereitet $^2/_3$ Liter sehr gute Milch-Chocolade (ohne Eidotter), quirlt sie tüchtig durch, vermischt sie mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine und fährt mit Quirlen fort, bis sie erkaltet ist. Dann gießt man sie in eine mit Wasser ausgespülte Form, läßt sie auf Eis starr werden und giebt sie, auf eine Glasschüssel gestürzt, mit kleinen Oblatenröllchen oder -Waffeln zu Tisch.

Chocolade-Glasur. Man kocht dieselbe entweder, oder man bereitet sie mit Hilfe von Eiweiß. Zu ersterer kocht man 250 Gramm Zucker mit einer halben Obertasse voll Wasser und 80 Gramm Kakao oder Vanille-Chocolade zum starken Faden (s. Zucker), giebt wohl Acht, daß die Chocolade völlig aufgelöst wird, läßt die Glasur einige Minuten lang auskühlen und tabliert sie, indem man einen hölzernen Spatel oder Löffel hineintaucht und ihn mit dem Rücken gegen die Wand des Kasserols reibt, bis der Zucker erstarrt, worauf man denselben wieder losmacht und unter die Glasur mischt, was man so lange fortsetzt, bis sich auf der Oberfläche der halb erkalteten Glasur eine feine glänzende Kruste zeigt. Kleinere Kuchen, Biscuits 2c. taucht man darin ein; Torten übergießt man damit und läßt sie hierauf einige Minuten im Ofen trocknen. Die Chocolade-Glasur mit Eiweiß stellt man her, indem man 140 Gramm Chocolade in der Wärme erweicht, mit 80 Gramm fein gestoßenem Zucker verrührt und nach und nach 2—3 Eiweiße hinzumischt, so daß eine dickflüssige Glasur entsteht, mit der man das Backwerk bestreicht.

Chocolade-Herzen. Der feste Schnee von drei Eiweißen wird mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, 8 Gramm gestoßenem Zimt, 250 Gramm gestoßenen Mandeln, 60 Gramm geriebener Chocolade und etwas Mehl zu einem ziemlich festen Teig angemacht, den man auf einem mit Mehl bestäubten Brett dünn ausrollt, mit einer Herzform ausstieht und auf wachs- oder butterbestrichenen Blechen bäckt.

Chocolade-Klöße. $^1/_2$ Liter Milch wird mit 60 Gramm Butter zum Kochen gebracht, worauf man zehn gestoßene Zwiebacke und 125 Gramm geriebene Chocolade hineinschüttet und unter fortgesetztem Umrühren zu einem dicken Brei verkocht, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst. Während der Brei auskühlt, reibt man 70 Gramm Butter schaumig, fügt zwei ganze Eier, zwei Eidotter, eine Prise Salz, 80 Gramm mit etwas Vanille, gestoßenen Zucker und den Schnee von zwei Eiweißen hinzu, sticht mit dem Löffel Klößchen davon ab und kocht dieselben in Milch- oder Wein-Suppen, auch giebt man sie als Mehlspeise mit einer Rahm-Sauce.

Chocolade-Koch. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit zehn Eidottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin gerührt, dann mischt man 125 Gramm gestoßene Mandeln, 150 Gramm zerlassene Butter, 250 Gramm geriebene Chocolade und den Schnee der zehn Eiweiße darunter, schüttet die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde lang und giebt den Koch sofort mit Zucker bestreut zu Tisch.

Chocolade-Krapfen. Aus $^1/_2$ Liter Milch, 60 Gramm Butter, 16 Gramm Zucker, einer Prise Salz und 130 Gramm Mehl kocht man unter beständigem Umrühren einen Brei, bis derselbe sich vom Kasserol löst, worauf man ihn ausschüttet, erkalten läßt und mit zwei ganzen Eiern, drei Eidottern, einem Eßlöffel voll Vanille-Zucker und dem Schnee der drei Eiweiße zu einem leichten Teig schlägt. Mit einem Löffel setzt man nußgroße Häufchen davon auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, bäckt dieselben bei gelinder Hitze 20 Minuten lang und taucht sie nach dem Backen in eine gekochte Chocolade-Glasur (s. oben).

Chocolade-Kuchen. $^1/_2$ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit 15 Eidottern, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat und 3 Gramm gestoßenem Zimt eine halbe Stunde lang gerührt, hierauf setzt man 250 Gramm geriebene Chocolade, den steifen Schnee der 15 Eiweiße und 250 Gramm gesiebte Weizen- oder Kartoffelstärke hinzu, zuletzt noch ein Weinglas voll Rum oder Cognac, schüttet die Masse in eine mit Butter gestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde lang und überzieht ihn mit einer Zucker- oder Citronenglasur.

Chocolade-Küchel. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit zwei ganzen Eiern, sechs Eidottern, 125 Gramm geriebener Chocolade, einem Theelöffel voll Zimt und ebensoviel Vanillenzucker eine halbe Stunde lang gerührt, worauf man 125 Gramm Kartoffelmehl und den Schnee der sechs Eiweiße dazu mischt und eigroße Häufchen von dem

Teig auf ein mit geriebener Semmel überstreutes Blech setzt, die man mit dem Löffel zu kleinen, flachen runden Kuchen formt und bei gelinder Hitze eine Viertelstunde bäckt.

Chocolade-Makronen. Man stößt ½ Kilogramm ungeschälte Mandeln mit vier Eiweißen, vermengt sie mit 625 Gramm gestoßenem Zucker, 300 Gramm geriebener Chocolade und acht Eiweißen, formt Makronen daraus, setzt sie auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Chocolade-Morsellen. ½ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit zwei Eßlöffeln voll Wasser und einigen Tropfen Pfefferminzöl verrührt und unter fortgesetztem Umrühren über schwachem Feuer so lange erhitzt, bis der Zucker dünnflüssig wird, ohne jedoch zu kochen, worauf man 125 Gramm feingehackte süße Mandeln, 60 Gramm feingehackte, eingemachte Pomeranzenschale, 125 Gramm geriebene Chocolade, etwas gestoßene Vanille und gestoßenen Zimt hinzumengt und die Masse in handbreite, lange Kapseln von steifem Papier, welche zuvor mit Mandelöl bestrichen wurden, gießt und darin erkalten läßt, um sie schließlich in beliebige Stücke zu zerschneiden.

Chocolade-Nüßchen. Der feste Schnee von vier Eiweißen wird gehörig mit 250 Gramm gesiebtem Zucker verrührt, worauf man 250 Gramm ungeschälte, feingehackte Mandeln, 50 Gramm geriebene Chocolade und 1 Theelöffel Zimt hinzumischt, Häufchen von dieser Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech setzt und dieselben bei mäßiger Hitze bäckt.

Chocolade-Plätzchen. 250 Gramm feine Kakaomasse läßt man auf einer Schüssel im warmen Ofen völlig weich werden, vermischt sie hierauf mit 300 Gramm gestoßenem Zucker und etwas gestoßener Vanille und setzt kleine Kugeln davon auf sauber geputzte Bleche, auf denen man die Plätzchen im warmen Ofen in die Breite laufen läßt, wonach man sie herausnimmt, kaltstellt und erst, nachdem sie völlig kalt und hart geworden, von den Blechen abnimmt.

Chocolade-Pudding. In ½ Liter Milch thut man 90 Gramm Butter, läßt die Milch zum Kochen kommen und verrührt 125 Gramm feines Mehl und 125 Gramm geriebene Chocolade damit zu einem Brei, den man abbrennt, bis er sich vom Kasserol löst. Nachdem er ausgekühlt ist, mischt man sechs Eidotter, 100 Gramm Zucker und den Schnee der sechs Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine buttergestrichene Form, kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbade und serviert ihn mit Chaudeau. — Eine andere Art, diesen Pudding zu bereiten, besteht darin, daß man 200 Gramm Butter zu Schaum rührt, allmählich zehn Eidotter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geriebene Chocolade, 180 Gramm geriebenes Schwarzbrot, eine Messerspitze voll gestoßenen Zimt, ebensoviel Vanille nebst dem Schnee der zehn Eiweiße hinzufügt, dies in eine butterbestrichene Form füllt und 1½ Stunden im Wasserbade kocht; man reicht Citronenschaum- oder Weinschaum-Sauce, auch wohl eine Vanillen-Sauce mit Wein dazu.

Chocolade-Pudding, gebackener. Man rührt 90 Gramm Butter zu Schaum, mischt 125 Gramm gestoßenen Zucker, acht Eidotter, 250 Gramm gestoßene oder feingehackte Mandeln, einen Theelöffel voll Vanillen-Zucker und 125 Gramm geriebene Chocolade nebst dem Schnee der acht Eiweiße dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt den Pudding eine Stunde lang bei mäßiger Hitze.

Chocolade-Pudding, kalter. In ¾ Liter kochender Milch löst man 250 Gramm feine Vanillenchocolade auf, läßt dieselbe unter häufigem Umquirlen einigemal aufkochen, fügt noch etwas Zucker hinzu und zieht die Chocolade mit acht Eidottern ab. Dann fügt man 30 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine hinzu, seiht die Masse durch, füllt sie in eine mit Mandelöl bestrichene Puddingform und läßt sie auf Eis starr werden. Beim Servieren wird der ausgestürzte Pudding mit Rahmschnee garniert, den man mit Zucker und Vanille gewürzt hat.

Chocolade-Sauce. ¾ Liter Milch oder statt dessen Wein läßt man mit etwas kleingeschnittener Vanille eine Weile über gelindem Feuer ziehen und hierauf zum Kochen kommen, quirlt 200 Gramm in Stücke zerbrochene Chocolade und 100 Gramm Zucker hinzu und zieht die Sauce schließlich mit drei Eidottern ab.

Chocolade-Späne. Sechs bis acht Eiweiße schlägt man zu sehr steifem Schnee, vermischt denselben mit 250 Gramm geriebener Chocolade und ebensoviel gestoßenen Mandeln, bestreicht mit dieser Masse in Streifen geschnittene Oblaten von etwa drei Centimeter Breite und zwölf Centimeter Länge messerrückendick, legt die Streifen über ein Nudelholz und läßt sie bei sehr gelinder Wärme im Ofen trocknen.

Chocolade-Strudel. Von 250 Gramm Mehl, zwei ganzen Eiern, einem Eiweiß, 100 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz und einigen Löffeln lauwarmem Wasser macht man einen Teig, den man tüchtig durcharbeitet, dann in ein Tuch schlägt und an einer warmen Stelle eine Stunde ruhen läßt. Hierauf breitet man ein reines Tischtuch über einen Tisch, überstreut es mit Mehl, legt den Teig darauf, den man erst mit dem Nudelholz in der Mitte dünn ausrollt und dann mit Hilfe einer zweiten Person ringsherum mit den in Mehl eingetauchten Händen so fein als möglich auszieht, ohne daß er jedoch Risse bekommen darf. Nachdem der ausgezogene Teig etwas abgetrocknet ist, überstreicht man ihn mit zerlassener Butter und bereitet die Fülle, indem man 100 Gramm Zucker mit sechs Eidottern schaumig rührt, 90 Gramm gestoßene Mandeln, 180 Gramm geriebene Chocolade und den Schnee der sechs Eiweiße dazu mengt und diese Masse messerrückendick über den Teig ausbreitet. Dann rollt man den Strudel locker zusammen, legt ihn schneckenförmig in eine butterbestrichene Pfanne oder ein Kasserol, gießt etwas siedenden Rahm darüber, bestreut ihn mit Zucker und geriebener Chocolade, läßt ihn bei ziemlicher

Hitze eine halbe Stunde im Ofen braun backen und serviert ihn sofort.

Chocolade-Suppe. In 1 Liter kochender Milch löst man 125 Gramm Chocolade auf, läßt sie einigemal aufsieden, indem man sie öfters umrührt, zieht sie mit zwei Eidottern und einer Prise Salz ab und giebt sie über zerbrochenem Zwieback oder gerösteten Semmelscheiben auf.

Chocolade-Suppe, verlorene. In einem eisernen oder irdenen Kasserol, welches nicht fettig sein darf, röstet man unter beständigem Umrühren drei volle Eßlöffel Mehl hellbraun, füllt es dann mit $1^1/_2$ Liter Milch auf, würzt diese mit 125 Gr. Zucker, einem Stück Zimt, einer Prise Salz und etwas Citronenschale, läßt sie eine halbe Stunde damit kochen, legiert sie mit zwei Eidottern und gießt sie durch ein Sieb auf die in der Terrine liegenden gerösteten Semmelscheiben oder Zwiebacke.

Chocolade-Torte. 375 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach 200 Gramm Zucker, 14 Eidotter, 200 Gramm ungeschält gestoßene Mandeln und 200 Gramm geriebene Chocolade dazugemischt, zuletzt 90 Gramm feines Mehl und der steife Schnee der vierzehn Eiweiße zu der Masse gefügt, dieselbe in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze $1^1/_4$ Stunden gebacken, worauf man sie mit einer gekochten Chocoladeglasur (s. d.) überzieht. Auf andere Weise bereitet man eine derartige Torte, indem man $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit vierzehn Eidottern und 375 Gramm gestoßenen Mandeln eine halbe Stunde rührt, 200 Gramm geriebene Chocolade und den Schnee der vierzehn Eiweiße daruntermischt und die Masse in einer buttergestrichenen Form eine Stunde bäckt.

Chop. Eine Scheibe oder Schnitte Fleisch; die englischen Chops sind ganz dasselbe, was bei uns die Coteletten und Schnitzel sind. Man hat Hammel- und Kalbs-Chops, entweder vom Carré oder aus der Keule geschnitten, und dieselben werden geklopft, in Ei und Semmel gewendet und in Butter gebraten, oder auf dem Rost gebraten, gedämpft, gespickt, in Papilloten gebraten u. s. w., um sie zu Gemüsen oder mit einer pikanten Sauce aufzutischen.

Chorizo. Eine in Spanien besonders beliebte Art Wurst, welche aus gehacktem und stark gewürztem Schweine- und Kalbfleisch bereitet und dann geräuchert wird.

Chotodriec. Diese, zu den polnischen Nationalgerichten gehörende kalte Suppe mundet und bekommt den Polen und Russen vortrefflich und erweckt jedenfalls Respekt vor dem Verdauungsvermögen unserer östlichen Nachbarn. 1 Liter saurer Gurkensaft wird mit einem Stück Sauerteig zum Feuer gesetzt und bis zum Kochen erhitzt, dann zum Erkalten beiseite gestellt und nach dem Auskühlen mit 1 Liter saurer Milch vermischt; ebenso fügt man etliche feingehackte rote Rüben, die man in etwas Wasser weichgekocht, vier hartgesottene, in Scheiben zerschnittene Eier, das ausgeschälte Fleisch von 20 Krebsen, zerschnittene saure Gurken, feingehackten Schnittlauch und Dill nebst etlichen kleingeschlagenen Eisstücken hinzu.

Chou, Kohl, Chou-blanc = Weißkraut; Chou-fleur = Blumenkohl; Chou-frisé = Krauskohl; Chou-vert = Grünkohl; Chou de Bruxelles = Rosenkohl; Chou-rave = Kohlrabi; Chou-navet = Kohlrübe; Chou-milan = Welschkraut, Wirsingkohl; Chou-rouge = Rotkraut; Chou de mer = Meerkohl; Chou printanier = Kohlkeimchen, Sprossenkohl.

Choucroute, Sauerkraut, s. d.

Choux oder **Petits choux,** mit Rahmschaum oder Crème gefülltes Gebäck nach Art der Windbeutel.

Chow-Chow. Ein aus dem Chinesischen stammendes Wort, welches so viel wie „Mischmasch" bedeutet und in Amerika für eine Art gemischter Pickles angewendet wird. Gewöhnlich bereitet man das Chow-Chow aus grünen und reifen Tomaten, kleinen Zwiebeln, einigen in 6—8 Teile zerschnittenen Rot- und Weißkrautköpfen, sowie etlichen unreifen Schoten von spanischem Pfeffer, bestreut alle diese in beliebige Stücke geschnittenen Gemüse mit reichlichem Salz, thut sie in einen Sack von grober Leinwand, hängt sie darin auf und läßt sie 24 Stunden abtropfen. Dann legt man den Sack mit den Pickles in einen Kessel, übergießt ihn mit Essig, fügt reichlich braunen Farinzucker, etwas geriebenen Meerrettig, gestoßenen Pfeffer, einige Blättchen Macis, sowie etwas gestoßenen Senfsamen und Selleriesamen hinzu, kocht die Pickles damit halbweich, nimmt sie heraus, schichtet sie in Steintöpfe und gießt den durchgeseihten Essig darüber, um sie gut zugebunden aufzubewahren.

Chowder. Ein amerikanisches Lieblingsgericht, das man in folgender Weise herstellt. 125 Gramm in Stückchen zerschnittener roher Schinken nebst einer kleinen, gehackten Zwiebel werden in heißer Butter oder Speck dunkelbraun geschwitzt; die Hälfte hiervon thut man in ein Kasserol, schüttet einen tiefen Teller voll zerdrückte, gekochte Kartoffeln hinein und belegt dieselben mit großen Stücken von ungekochtem Seebars oder Steinbutt, dem übrigen Schinken nebst der Zwiebel und einer zweiten Schicht Kartoffeln. Man würzt das Gericht mit etwas Muskatnuß, Petersilie, Thymian und Majoran, etlichen Gewürznelken, Pfefferkörnern und dem nötigen Salz, übergießt das Ganze mit einer halben Flasche Rotwein, einigen Eßlöffeln voll Ketchup und soviel Wasser, daß die Flüssigkeit gerade darüber steht, bedeckt das Kasserol mit einem Deckel und läßt das Chowder drei Viertelstunden langsam dämpfen.

Christbaum-Confect. Man stößt 125 Gramm Zucker mit einer halben Vanillenschote, verarbeitet dann den Zucker auf dem Backbrett mit 125 Gramm frischer Butter, 250 Gramm Mehl und zwei Eiern zu einem feinen Teig und läßt denselben an einem kühlen Ort zwei Stunden ruhen. Dann wird er $^1/_2$ Centimeter stark ausgerollt, mit Blechformen in Gestalt von Sternen, Kringeln, Halbmonden u. s. w. ausgestochen, auf einem mehlbestäubten Backblech

mit zerquirltem Eigelb bestrichen, mit buntem Streuzucker überstreut und bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

Christophlet. Dieses liqueurartige Getränk bereitet man, indem man 25 Gramm Zimt, ebensoviel Gewürznelken, Kardamomen und Kubebenpfeffer gröblich stößt und nebst $^1/_2$ Kilogramm Zucker in $1^1/_2$ Liter Rotwein wohl zugedeckt über gelindem Feuer zum Kochen kommen läßt. Nachdem hierauf der Wein vom Feuer genommen und erkaltet, gießt man $1^1/_4$ Liter feinen Cognac hinzu, filtriert die Flüssigkeit, füllt sie in Flaschen und hebt dieselben verkorkt und versiegelt an einem kühlen Orte auf.

Chutnee-Sauce. Eine kalte Sauce, welche in England häufig zu Fisch und kaltem Fleisch genossen wird; man brät sechs feine Aepfel, reibt sie durch ein Sieb, färbt sie mit Curcuma und dem Saft von roten Rüben, fügt zwei Eßlöffel voll Capsicum-Essig, eine Knoblauchzehe, eine Chalotte, eine Prise Cayennepfeffer und etwas Salz hinzu, womit man den Aepfelbrei eine Viertelstunde langsam kocht, bis er wie eine dicke Crème ist; hierauf schlägt man ihn nochmals durch und füllt ihn in Flaschen, die man gut verkorkt.

Chworost, russische, ganz dasselbe wie Krausgebackenes, Rädergebackenes oder Schürzkuchen, s. d.

Cibeben, s. v. w. Rosinen, s. d.

Cichorie oder Wegwarte, franz. chicorée, engl. succory, lat. Cichorium Intybus. Diese in ganz Deutschland und den Nachbarländern auf Aeckern, an Wegrändern, Grabenböschungen u. s. w. wild wachsende Pflanze mit unregelmäßig ausgezackten Blättern und sternförmigen, blauen Blüten, deren Blätter und Wurzeln früher häufig in der Heilkunde Anwendung fanden, wird auch in Gärten und auf Feldern angebaut, hauptsächlich um ihrer Wurzeln willen, welche in geröstetem und pulverisiertem Zustande ein beliebtes Kaffee-Surrogat geben, teils aber auch der Blätter wegen, die namentlich in Frankreich als Gemüse und Salat sehr gern genossen werden. Zu diesem Zweck bleicht man meist die Cichorienblätter wie Endivien, die zu dem nämlichen Geschlecht gehören, indem man im Februar ein mit Cichorien besäetes Beet so hoch mit Erde bedeckt, daß die zu Ende März und im April getriebenen jungen Blätter diese Erdschicht nicht durchdringen können und weiß bleiben, worauf sie nach Art der Spargel mit einem Messer unter der Erde abgeschnitten werden.

Cichorien-Gemüse. Nachdem die Blätter geputzt und gewaschen sind, läßt man sie in siedendem, gesalzenem Wasser eine halbe Stunde kochen, hierauf in kaltem Wasser auskühlen, drückt sie aus und hackt sie fein mit einem Wiegemesser oder schneidet sie in nudelartige Streifen. Inzwischen bräunt man einen knappen Eßlöffel Mehl in 125 Gramm Butter, läßt die Cichorie unter fortwährendem Umrühren einige Minuten darin durchschwitzen, gießt starke Fleischbrühe hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß, läßt das Gemüse so eine halbe Stunde kochen und thut im Moment des Aufgebens einen Löffel voll Rahm daran, auch garniert man es mit Semmel-Croutons.

Cichorien-Salat. Die Blätter werden in Salzwasser eine reichliche Viertelstunde gekocht, in kaltem Wasser gekühlt, dann läßt man sie ablaufen, ordnet sie in einer Schüssel, macht sie mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig oder einer Salatsauce an und umgiebt sie mit Scheiben von eingelegten roten Rüben.

Cichorien-Suppe. Die Blätter werden zuvor gekocht wie angegeben, hierauf in feine Streifen zerschnitten, einige Minuten in Butter geschwitzt und mit Wasser, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß drei Viertelstunden gekocht, wonach die Suppe mit drei Eidottern abgequirlt und über gerösteten Semmelwürfeln aufgegeben wird.

Cider, s. Apfelwein.

Cimier, Ziemer, das Hinterstück des Rückens beim Wildbret.

Cinnamom-Liqueur, s. Zimt-Liqueur.

Cinq minutes. Derbes, saftiges Fleisch, wo möglich aus der Keule, sei es nun Wildbret, Rindfleisch, Kalb- oder Hammelfleisch, befreit man von Fett, Haut und Sehnen, schneidet etwa $1—1^1/_2$ Kilogramm in großwürflige Stücke, thut es in ein Kasserol, fügt 100—125 Gramm feingeschnittene Sardellen, die kleingehackte Schale einer Viertel-Citrone, etwas gehackte Zwiebel, eine reichliche Messerspitze Salz und eine Prise Pfeffer hinzu, schmort das Ganze unter fleißigem Umrühren über lebhaftem Feuer 5—10 Minuten lang, träufelt den Saft einer Citrone darüber, gießt kurz vor dem Anrichten $^1/_4$ Liter roten, oder zu Kalbfleisch weißen Wein dazu und serviert es mit geschmorten Kartoffeln.

Ciselieren. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man das Verfahren, an einem Fisch von beiden Seiten nicht zu tiefe Einschnitte anzubringen, damit er während des Kochens nicht zerreiße.

Citronat oder Succade. Die in Stücke geschnittenen, dicken und fleischigen Schalen der großen, süßen, unreif abgenommenen Früchte einer Abart des Citronenbaumes, Citrus medica citreo-vulgaris, welche man Cedraten oder Cedratfrüchte nennt (s. auch Citrone), werden in Salzwasser, dann in reinem Wasser geweicht, einmal mit dem Wasser aufgekocht, herausgenommen und mit geschmolzenem Zucker oder Zucker-Sirup übergossen; die trocken kandierten Schalen sind das eigentliche Citronat, die mit Zucker-Sirup eingelegten werden Succade genannt. Diese Früchte, welche oft eine Schwere von $2^1/_2—3$ Kilogramm erreichen, gedeihen nur in Italien und Spanien und kommen von Genua, Messina und Malaga aus in den Handel. Gutes Citronat muß hornartig durchscheinend sein, auf einer Seite dunkelgrün, auf der andern durch den Zuckerüberzug weiß aussehen und darf keine schwarzen Flecke zeigen; man verwendet es zur Würze von Mehlspeisen, Backwerk aller Art, Pfefferkuchen ꝛc.

Citronat-Kuchen. $^1/_2$ Liter Weißwein wird mit fünf Eidottern, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone über gelindem Feuer zu

Schaum geschlagen, dann vom Feuer genommen, kaltgeschlagen, mit noch drei Eidottern, 50 Gr. kleingeschnittenem Citronat und dem Schnee von drei Eiweißen verrührt, in eine mit Butterteig ausgefütterte Form gefüllt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken.

Citronat-Pudding. Neun Eidotter rührt man mit 190 Gramm Zucker zu Schaum, fügt 125 Gr. gestoßene Mandeln, 95 Gramm kleingeschnittenes Citronat und ebensoviel kandierte Pomeranzenschale und zuletzt den steifen Schnee der neun Eiweiße und 70 Gramm Mehl hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, kocht den Pudding drei Viertelstunden im Wasserbade und giebt ihn mit einer Weinsauce auf.

Citronat-Strudel. Die Fülle hierzu besteht aus 200 Gramm kleingehacktem Citronat, 250 Gr. geschälten und gestoßenen oder gewiegten Mandeln, der feingeschnittenen Schale von einer Citrone, 250 Gramm gestoßenem Zucker und dem Saft von 3 Citronen, was man gut durcheinandergemischt 1—2 Stunden stehen läßt. Nachdem man einen Strudelteig (s. Apfelstrudel, Chocoladestrudel und Strudelteig) fein ausgezogen, mit Butter bestrichen und mit obiger Fülle belegt hat, rollt man ihn zusammen und bäckt ihn auf einem gebutterten Blech oder in einer Form, nachdem man ihn oben mit Wasser bestrichen und mit Zucker überstreut hat; man kann diesen Strudel, der sich längere Zeit sehr wohlschmeckend erhält, warm oder kalt auftragen.

Citronat-Torte. 250 Gramm Zucker werden mit vier ganzen Eiern und vier Dottern drei Viertelstunden nach einer Seite hin gerührt; man mischt hierauf 250 Gramm gehackte Mandeln, 125 Gramm Pistazien, 200 Gramm kleingeschnittenes Citronat und die feingehackten Schalen von zwei Citronen nebst dem Schnee von vier Eiweißen und 100 Gramm feinem Weizen- oder Kartoffelmehl hinzu, füllt dies in eine butterbestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Tortenform, bäckt die Torte langsam bei gelinder Hitze und überzieht sie dann mit Orangenglasur.

Citrone oder Zitrone, franz. citron, engl. lemon. Die Citronen spielen ihres Saftes und ihrer Schalen wegen, welch letztere ein sehr aromatisches Oel in reichem Maße enthalten, eine sehr bedeutende Rolle in der Kochkunst und man verwendet sie als Zuthat zu unzähligen Saucen, Fleisch- und Fischgerichten, Austern, Caviar, zu den meisten feinen Backwerken und Mehlspeisen, zu warmen und kalten Getränken. Sie sind die Früchte des vorzugsweise in Italien, Spanien, Portugal und Südfrankreich, aber auch im südlichen Tirol und in Kleinasien gedeihenden Citronenbaumes (Citrus medica) und sind eiförmig länglich geformt, oben und unten mit einem warzenartigen Vorsprunge versehen, die höckrige, runzlige Schale ist hellgelb; das in häutige Fächer geteilte Fleisch enthält einen angenehm schmeckenden Saft von stark säuerlichem Geschmack, die Kerne schmecken bitter und müssen bei Verwendung der Citronen stets entfernt werden. Die Haupthandelsplätze für die Ausfuhr dieser Früchte sind Genua, Messina, Malaga und Porto; sie werden vor ihrer völligen Reife abgenommen, einzeln in Papier gewickelt und reihenweise in die Kisten gelegt. Man erntet sie dreimal des Jahres und unterscheidet solche von der ersten Blüte, welche vom Oktober bis Mitte März geerntet werden, von der zweiten Blüte, welche von Mitte März bis Mitte Mai, und von der dritten Blüte, welche von Mitte Juli bis Ende September abgenommen werden; die von der ersten Blüte sind die haltbarsten und lassen sich am weitesten versenden, die Herbstfrüchte sind die saftigsten und besten, aber weniger haltbar, die Früchte der zweiten Blüte liefern die wenigst gute Ausbeute. Den Citronen ähnliche Früchte sind die Cedraten, deren eingemachte Schale das Citronat giebt, sowie die mehr birnförmigen Peretten, die sehr sauer schmeckenden Limonien, die bittern Lumien, die kugelrunden Limetten, die angenehm gewürzhaften Ponzinen und die ziemlich bitteren, dicken, birnförmigen Bergamotten, aus deren Schalen man das Bergamottöl gewinnt.

Citronen aufzubewahren. In größeren Haushaltungen, namentlich auf dem Lande, wo man sich eine Anzahl Citronen vorrätig zu halten wünscht, bewahrt man dieselben am besten auf, indem man sie in feines Papier gewickelt in Kisten mit trocknem Sand legt, wobei keine Frucht die andere berühren darf, auch halten sie sich sehr gut, wenn man sie eingewickelt in aufrechtstehende Büschel oder Besen von Birkenreisig steckt.

Citronen-Auflauf. Die Schale von zwei Citronen wird auf 200 Gramm Zucker abgerieben und der Zucker hierauf gestoßen; 200 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mengt nach und nach zehn Eidotter, den Citronenzucker sowie den Saft der beiden Citronen, 150 Gramm feines Kartoffelmehl und den steifgeschlagenen Schnee der zehn Eiweiße hinzu, bäckt die Masse in einer butterbestrichenen Form eine Stunde lang bei mäßiger Hitze und giebt eine Wein- oder Obst-Sauce dazu. Auch ohne Hinzufügung von Butter stellt man einen trefflichen Citronen-Auflauf her, indem man 250 Gramm gestoßenen Zucker mit zehn Eidottern und der abgriebenen Schale von zwei Citronen eine halbe Stunde verrührt, den Saft der Früchte, den Schnee der zehn Eiweiße und 40 Gramm Kartoffelmehl dazumischt und den Auflauf in einer ausgestrichenen Form drei Viertelstunden lang bäckt.

Citronen-Bavaroise. Auf 250 Gramm Zucker reibt man die Schale von zwei Citronen ab, stößt den Zucker, vermischt ihn mit vier Eidottern, einem ganzen Ei, dem Saft von drei Citronen und einer Obertasse voll Weißwein, schlägt dies über dem Feuer zu einem dicken Schaum, fügt 22 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine hinzu, schlägt die Masse bis zum Erkalten, mengt den steifen Schaum von $^1/_2$ Liter Rahm darunter und läßt die Crème auf Eis erstarren.

Citronen-Biscuits. $^1/_2$ Kilogramm Zucker, an dem man die Schale von vier Citronen abgerieben, wird gestoßen und mit 15 Eidottern

nebst drei ganzen Eiern drei Viertelstunden nach einer Seite hin gerührt, worauf man den Saft der Citronen, den steifen Schnee der 15 Eiweiße und 450 Gramm feines Mehl zu der Masse thut, dieselbe in eine butterbestrichene Form schüttet und langsam eine Stunde bäckt.

Citronen-Brei. Man stellt denselben entweder mit Milch oder mit Wein her, auf beide Arten bildet er ein schmackhaftes Gericht, welches man an Stelle einer Mehlspeise geben kann. In $^3/_4$ Liter Milch thut man die feinabgeschälte Schale einer Citrone, läßt sie damit langsam eine Viertelstunde lang kochen, gießt sie durch, rührt zwei Eßlöffel voll Kartoffelmehl, das man mit etwas Rosenwasser zerquirlt hat, sechs Eidotter und 125 Gramm Zucker hinzu, läßt den Brei unter beständigem Umrühren aufkochen und giebt ihn sofort zu Tische. — Oder man kocht 125 Gramm geriebenes Weißbrot in $^1/_2$ Liter Rotwein und ebensoviel Wasser zu Brei, fügt 125 Gramm Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone und drei Eidotter dazu, läßt die Masse unter fortgesetztem Schlagen mit einer Schneerute einigemal aufkochen und giebt den Brei auf.

Citronen-Brötchen. Drei Eidotter rührt man mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, thut die abgeriebene Schale von zwei Citronen und 200 Gramm Mehl sowie den Schnee der Eiweiße nach und nach hinzu, setzt mit einem Löffel kleine Häufchen von dem Teig auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech, drückt diese Häufchen flach, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Citronen-Brot, aufgelaufenes. Nachdem man vier Eiweiße zu sehr steifem Schnee geschlagen, mischt man 125 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, 250 Gramm Staubzucker, die abgeriebene Schale und den Saft von zwei Citronen und 200 Gramm feines Mehl hinzu, treibt den Teig zwei Messerrücken stark auf, sticht ihn mit einer Blechform zu runden Brötchen aus, setzt dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei gelinder Wärme.

Citronen-Crème. Ueber gelindem Feuer schlägt man acht ganze Eier, sieben Dotter und 250 Gramm Zucker zu dickem Schaum, mischt dann die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei und den Saft von vier Citronen hinzu, nimmt die Crème vom Feuer, setzt 16 Gramm in Wasser aufgelöste Gelatine zu und schlägt die Masse, bis sie anfängt zu erstarren, worauf man sie in eine Form gießt und kaltstellt.

Citronen-Crème, glatte. Vier Citronen schält man fein, kocht die Schalen in $^1/_4$ Liter Weißwein völlig weich, seiht den Wein durch, verrührt ihn mit 375 Gramm Zucker, dem Saft der vier Citronen und zwölf Eidottern, gießt $^1/_2$ Liter kochenden Weißwein hinzu und schlägt oder quirlt die Masse zu dickem Schaum, wobei man den Topf in ein Wasserbad mit kochendem Wasser stellt, serviert sie in einer Glasschale und verziert sie mit Biscuits, Makronen u. dergl. oder benützt sie zur Füllung von einer Torte, zur Herstellung von Gefrorenem 2c.

Citronen-Crème mit Rahm. 90 Gramm feines Mehl werden in Rahm zerquirlt und nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von zwei Citronen, zehn Eidottern und 250 Gramm Zucker zu $^1/_2$ Liter Rahm gemischt, den man über gelindem Feuer zu dickem Schaum schlägt, dann schüttet man die Crème in eine Schüssel, mengt den steifen Schnee der zehn Eiweiße darunter, schlägt die Masse bis zum Erkalten, füllt sie in Schalen oder Gläser und verziert sie nach Belieben mit Obst-Gelée.

Citronen-Crème mit Wein. 250 Gramm Zucker werden mit acht Eidottern, zwei knappen Eßlöffeln voll Mehl, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone verrührt, worauf man diese Bestandteile nebst einer halben Flasche Weißwein oder Malaga über dem Feuer zu Schaum schlägt, vom Feuer nimmt, bis zum Erkalten schlägt und mit dem steifen Schnee von sechs Eiweißen vermischt. — Oder man verrührt zehn Eidotter mit $^1/_2$ Liter feinem Weißwein, dem Saft und der auf Zucker abgeriebenen Schale von zwei Citronen und 200—250 Gramm gestoßenem Zucker, schlägt die Crème über dem Feuer ab, mischt den festen Schnee von sechs Eiweißen darunter und füllt das Ganze dann in eine Schale oder in Crèmebecher.

Citronen-Crème mit Wein, gestürzte. Eine Flasche Moselwein wird mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von zwei und dem Saft von drei Citronen, acht Eidottern und drei ganzen Eiern über dem Feuer bis zum Kochen geschlagen und, nachdem die Crème etwas ausgekühlt, mit 20 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt, in eine mit Mandelöl bestrichene Form geschüttet und auf Eis gestellt.

Citronen-Crème-Pudding. Auf 375 Gramm Zucker reibt man die Schale von fünf Citronen ab, stößt den Zucker, drückt den Saft der Citronen darauf, ohne daß ein Kern hinzukommen darf, schlägt diesen Zucker mit zehn Eidottern und vier ganzen Eiern zu dickem Schaum, fügt $^3/_4$ Liter Weißwein bei und schlägt die Masse über dem Feuer bis zum Kochen, dann wieder bis zum Erkalten, zieht den Schnee der zehn Eiweiße und 140 Gramm geriebenes Biscuit darunter, vermischt alles tüchtig, schüttet es in eine mit Butter ausgestrichene und mit gehackten Mandeln bestreute Form, setzt dieselbe in ein Wasserbad mit siedendem Wasser, legt auf den Deckel einige glühende Holzkohlen und läßt den Pudding drei Viertelstunden kochen, stürzt ihn vorsichtig aus der Form und serviert ihn mit einer Wein-Sauce.

Citronen-Crème-Torte. Man rührt 500 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, mischt nach und nach 200 Gramm Zucker, vier ganze Eier und 750 Gramm Kartoffelmehl dazu, rollt davon einen nicht zu dünnen Tortenboden aus, drückt rings einen Rand in die Höhe und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde,

worauf man sie mit Citronen-Crème bestreicht, die man aus 250 Gramm Zucker, an dem die Schale von vier Citronen abgerieben worden, dem Saft der Früchte, 1/2 Liter Weißwein, sieben ganzen Eiern und vier Dottern über dem Feuer dickgeschlagen.

Citronen-Dumplings, englische. 180 Gramm feingeschnittenes Rinds-Nierenfett, 125 Gramm geriebenes Weißbrot, 125 Gramm feines Mehl, vier Eßlöffel voll Zucker, die kleingeschnittene Schale und der Saft einer großen Citrone, ein Ei und 1/4 Liter frische Milch werden sehr gut untereinandergemischt, der Teig in sechs Teile geteilt und diese Teile in kleine, mit Butter ausgestrichene Formen oder Obertassen gethan, in ein Tuch gebunden und in siedendem Wasser rasch gargekocht, worauf man die Dumplings mit einer Citronen-Sauce aufträgt. Letztere bereitet man aus 90 Gramm Zucker, den man mit der Schale und dem Saft einer Citrone, 1/4 Liter Wasser und einem Glase Sherry eine halbe Stunde lang zusammen kochen läßt.

Citronen-Eis. Auf 1/2 Kilogramm Zucker reibt man die Schale von drei Citronen ab, löst den Zucker in 3/4 Liter Wasser auf, mischt ein Glas Weißwein und den Saft von 6—8 Citronen hinzu und thut dies in die Gefrierbüchse.

Citronen-Eis mit Rahm. Vier ganze Eier, 1/2 Liter Rahm und 330 Gramm Zucker, an dem man die Schale von drei Citronen abgerieben, schlägt man über gelindem Feuer bis zum Kochen, schlägt es dann wieder bis es ausgekühlt ist und füllt die Masse in die Gefrierbüchse.

Citronen-Gelée. Die Schale von drei schönen, frischen Citronen wird auf 250 Gramm Zucker abgerieben und der durchgeseihte Saft von sechs Citronen darübergegossen, worauf man diesen Zucker mit 40 Gramm Hausenblase oder Gelatine, 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter Weißwein über dem Feuer verrührt, bis die Hausenblase oder Gelatine völlig aufgelöst ist. Hierauf seiht man das Gelée durch einen Geléebeutel, und falls es nicht vollkommen klar sein sollte, klärt man es nach dem Erkalten mit drei Eiweißen, indem man diese mit der Geléemasse zum Feuer setzt, 3—5 Minuten ohne umzurühren damit kochen läßt, das Gelée vom Feuer nimmt und nach dem völligen Erkalten nochmals durchseiht.

Citronen-Glasur. Man rührt sehr feingestoßenen Zucker (zum Glasieren einer Torte etwa 125—200 Gramm), die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, welche man ebenfalls nach dem Abschaben im Mörser gestoßen, nebst ein wenig Wasser zu einem dicken Brei an, erwärmt denselben gelinde und überstreicht die Torte oder anderes Gebäck damit, worauf man die Glasur einige Augenblicke in einem mäßigwarmen Ofen trocken werden läßt.

Citronen-Käse, englischer. In 1 Liter dicken Rahm, welcher dem Sauerwerden nahe ist, thut man die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von zwei Citronen, schlägt den Rahm mit der Schneerute fast eine halbe Stunde lang, fügt während des Schlagens 3—4 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker hinzu, legt einen reinen Musselinlappen in ein Sieb, gießt den Rahm hinein, stellt das Sieb auf eine Schüssel, damit die Molken abfließen können, und läßt die Masse so 24 Stunden stehen, worauf man sie in beliebige Formen bringt und zum Dessert giebt.

Citronen-Käsekuchen, englische, s. Käsekuchen, englische, mit Citronen.

Citronen-Kaltschale. Eine Flasche Weißwein wird mit 1 Liter Wasser und 270 Gramm Zucker zum Kochen gebracht und mit sechs in kaltem Wein zerquirlten Eidottern nebst einem Eßlöffel voll Mehl abgezogen, worauf man die Flüssigkeit durch ein Sieb gießt, mit der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von zwei Citronen vermischt und im Keller erkalten läßt. Bei dem Aufgeben der Kaltschale thut man kleine Biscuits oder Makronen hinein.

Citronen-Köpflein, s. Citronen-Crème.

Citronen-Kuchen. Zehn Eiweiße werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, wonach man drei Eßlöffel voll Orangenblütenwasser, 300 Gramm gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer großen Citrone nebst dem Saft derselben, die schaumig gequirlten zehn Eidotter und 375 Gramm sehr feines Mehl allmählich hinzurührt, alles beinahe eine Stunde lang schlägt, den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform füllt und eine reichliche Stunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Citronen-Küchel. Aus 1/2 Kilogramm Butter, 250 Gramm Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale von sechs Citronen, 1/2 Kilogramm Mehl und vier ganzen Eiern wirkt man einen geschmeidigen Teig aus, treibt ihn federspulendick auf einem mehlbestrichenen Blech auf, sticht mit einer Blechform kleine runde Kuchen aus, bestreicht dieselben mit geschlagenem Eiweiß, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie auf einem mit Papier belegten Blech bei gelinder Wärme. — Ein anderes, ökonomischeres Verfahren zur Herstellung wohlschmeckender Citronen-Küchel ist folgendes: Zu 180 Gramm frischer, schaumiggeriebener Butter rührt man allmählich 600 Gramm feines Mehl, 375 Gramm gestoßenen Zucker, die feingehackte Schale von zwei nicht zu großen Citronen, vier schaumiggeschlagene Eier und den Saft der Citronen, rührt alles tüchtig durcheinander und setzt kleine Häufchen von dem Teig in ziemlicher Entfernung voneinander (da die Küchel sehr breit laufen) auf ein gebuttertes Blech, um die Kuchen 15—20 Minuten lang zu backen.

Citronen-Limonade. Gewöhnlich wird dieselbe nur ganz rasch und einfach bereitet, indem man etwas feinabgeschälte Citronenschale und den Saft einer Citrone in kaltes Wasser thut und nach Belieben Zucker zusetzt, indessen schmeckt die Limonade weit feiner und erquickender, wenn man sich die Mühe nimmt, den Zucker hierzu zu klären. Zu einer geringen Menge schält man die Schale einer Citrone so dünn als möglich ab, kocht sie nebst 55 Gramm Zucker in 3/4 Liter Wasser ein kurze Zeit aus, läßt

das Wasser erkalten und fügt dann den Saft der Frucht und ein Glas Weißwein hinzu. — Oder man stellt sich eine größere Menge Limonade her, vielleicht für irgend eine Abendgesellschaft; hierzu klärt man 375 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser, läßt die Schalen von sechs Citronen 3—4 Stunden kalt darin ausziehen, preßt den Saft der Citronen in eine Terrine, gießt den Zucker-Sirup und 2 Liter kaltes Wasser hinzu, läßt alles noch eine Stunde so stehen und seiht die Limonade dann durch. — Eine noch kompliziertere Limonade erhält man, indem man auf die abgeschälten Schalen von zwölf Citronen 3 Liter kochendes Wasser gießt, nach dem Erkalten des Wassers den Saft hineinpreßt, 750 Gramm gestoßenen Zucker, $^3/_4$ Liter Weißwein und $^1/_2$ Liter abgekochte Milch hinzufügt. Nachdem man alle Bestandteile gut verrührt hat, seiht man die sehr wohlschmeckende Limonade durch einen Gelébeutel. Für Fieberkranke muß man das Getränk so einfach als möglich, ohne Zuthat von Wein und mit Weglassung der Schalen, herstellen.

Citronen-Liqueur. Will man sich einen solchen ohne Destillation selbst aufsetzen, so thut man in 2 Liter Franzbranntwein oder Kirschwasser die dünngeschälte Schale von 4—5 Citronen, läßt die gut verkorkte Glasflasche zwölf Tage an einem mäßig warmen Orte stehen, kocht hierauf 650 Gramm Zucker in 2 Liter Wasser bis zum Breitlauf (s. Zucker), gießt den Branntwein hinzu, läßt ihn über Kohlenfeuer einige Minuten mit dem Zucker ziehen, filtriert ihn und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen. In England beobachtet man hierbei noch ein anderes Verfahren, welches ebenfalls einen sehr angenehmen Liqueur giebt; vier Flaschen feiner Franzbranntwein oder Cognac werden mit 720 Gramm gestoßenem Zucker, dem Saft und den Schalen von 16 Citronen und 2 Liter kochender Milch in einen steinernen Topf gegossen, alles gut umgerührt, der Topf wohl zugedeckt zehn Tage stehen gelassen, wobei die Flüssigkeit täglich umgerührt werden muß; darauf filtriert man den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen.

Citronen-Marmelade. 8—10 frische Citronen werden mit kaltem Wasser zugesetzt und 2 Stunden lang gekocht, doch gießt man währenddem zweimal das Wasser ab und ersetzt es durch anderes, kochendes. Dann trocknet man die Früchte ab, zerschneidet sie in dünne Scheiben, entfernt die Kerne und nimmt auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Citronen 1 Kilogramm Zucker und $^1/_2$ Liter von dem Wasser, in dem die Früchte zuletzt gekocht. Der Zucker wird in dem Wasser geklärt, die Citronenstücke hineingethan und unter fortgesetztem Umrühren eine reichliche halbe Stunde gesotten. Nach dem Erkalten thut man die Marmelade in Steintöpfe, bedeckt sie mit Rum-Papier und überbindet sie mit Blase.

Citronen-Mehlspeise. Ein halbes Liter Weißwein wird zum Kochen gebracht, worauf man so viel geriebenes Mundbrot hinzurührt, bis ein sehr steifer Brei entsteht, den man, sobald er gehörig ausgequollen ist, vom Feuer nimmt und heiß mit 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale nebst dem Saft von vier Citronen und einem Kaffeelöffel voll Zimt verrührt. Wenn die Masse ausgekühlt ist, mischt man noch 8 Eidotter und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt alles in eine butterbestrichene Form, läßt die Speise bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden lang backen und giebt sie dann sofort in der Form zu Tische, indem man sie bloß mit Zucker bestreut.

Citronen-Melisse oder **Citronenkraut,** franz. citronelle, engl. balm, lat. Melissa officinalis. Ein citronenähnlich riechendes Kraut mit gekerbtgesägten, länglichovalen Blättern und kleinen weißen Blütchen, wächst in Südeuropa wild und wird bei uns in den Gärten angebaut. Die Citronenmelisse ist als nervenstärkendes, krampfstillendes Theekraut offizinell, wird auch zur Bereitung des Melissenwassers und Melissengeistes benützt und findet in der Fabrikation der Kräuterliqueure Verwendung; außerdem dient sie noch am Rhein als Zuthat zum Maitrank und wird auch in England bei den meisten Weinbowlen als Würze mit hinzugethan.

Citronen-Molken. Dieses für Kranke sehr angenehme und kühlende Getränk bereitet man aus $^1/_2$ Liter Wasser und ebensoviel Milch, die man zusammen zum Feuer setzt, worauf man den Saft von zwei Citronen hinzufügt, die Flüssigkeit fünf Minuten langsam damit kochen läßt, durchgießt und mit etwas Zucker versüßt.

Citronen-Mus, s. Citronen-Brei.

Citronen-Plätzchen. Zu $^1/_2$ Kilogramm feingestoßenem Zucker mischt man die auf Zucker abgeriebene und mit dem Messer abgeschabte Schale von zwei schönen Citronen sowie deren Saft und rührt dies nach Hinzufügung von sehr wenig Wasser zu einem ganz dicken Brei, thut denselben in ein kleines blankes Kasserol mit ziemlich langer Ausguß-Schnebbe und läßt den Zucker über gelindem Feuer flüssig werden, aber ja nicht kochen, hält ein Hölzchen über die Schnebbe des Kasserols und gießt auf diese Art einzelne Tropfen der Zuckermasse auf Weißblech-Platten, die man zuvor mit etwas Mandelöl eingerieben hat, läßt die Plätzchen auf dem Blech erkalten und fest werden und nimmt sie dann ohne Mühe davon ab.

Citronen-Pudding. 375 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mischt allmählich vier ganze Eier, acht Eidotter, 250 Gramm geriebene Semmel, $^1/_2$ Liter Rahm, eine Prise Salz, 375 Gramm Zucker, an dem man zuvor die Schale von sechs Citronen abgerieben, den Saft der Früchte, 50 Gramm kleingeschnittenes Citronat und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine buttergestrichene Form und kocht den Pudding im Wasserbade zwei Stunden lang, worauf man ihn mit Chaudeau serviert.

Citronen-Pudding, abgerührter. In 250 Gramm siedend gemachte Butter rührt man 250 Gramm feines Mehl und 80 Gramm Zucker, durchschwitzt dies unter fortgesetztem Umrühren einige Minuten, gießt hierauf 1 Liter siedende Milch hinzu und verkocht die Masse zu einem dicken Brei so lange, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst, mischt

250 Gramm Zucker, an dem man die Schale von vier Citronen abgerieben, nebst dem Saft der Citronen in den Teig und läßt ihn erkalten. Dann treibt man ihn mit 8—10 Eidottern ab, würzt ihn mit etwas Salz und Zimt, zieht den Schnee der Eiweiße darunter, kocht den Pudding in einer butterbestrichenen Form zwei Stunden und giebt eine Wein-Sauce dazu.

Citronen-Pudding, englischer. 250 Gramm Rinds-Nierentalg werden feingeschnitten, mit 250 Gramm geriebenem Weißbrot, ebensoviel Zucker, einem Theelöffel voll Salz, der kleingehackten Schale von zwei und dem Saft von einer Citrone nebst zwei ganzen, zerquirlten Eiern vermischt, in eine gut gebutterte Form geschüttet, im Wasserbade fast zwei Stunden gekocht und mit Rum-Sauce aufgetragen.

Citronen-Pudding, gebackener. Man rührt 340 Gramm Butter schaumig, fügt zwölf Eidotter, drei ganze Eier, 375 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft von fünf Citronen, 250 Gramm gestoßene Mandeln und den Schnee der zwölf Eiweiße dazu und schüttet die Masse in eine mit Butterteig ausgekleidete Form, worin man sie etwas über eine Stunde backen läßt. — Oder man stößt 125 Gramm altbackenes Biscuit, drückt den Saft von vier Citronen darauf, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen, 125 Gramm Zucker, $^1/_2$ Liter Rahm, eine Prise Salz, sechs Eidotter und den Schnee von drei Eiweißen hinzu, thut dies in eine mit Blätterteig ausgefütterte Form und bäckt den Pudding eine reichliche halbe Stunde.

Citronen-Pudding, kalter. Ein Eßlöffel voll Kartoffelmehl oder gestoßener Weizenstärke wird in etwas kaltem Wasser aufgelöst, worauf man eine Flasche Weißwein, den Saft von drei Citronen, die abgeriebene Schale von zweien, 250 Gramm Zucker und acht Eidotter damit verquirlt, alles unter beständigem Umrühren über dem Feuer bis zum Kochen kommen läßt, schnell vom Feuer nimmt, mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt, in eine mit Mandelöl bestrichene Form schüttet und erstarren läßt. — Oder man rührt 250 Gramm Zucker mit sieben Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer großen Citrone und dem Saft von zweien schaumig, mischt 30 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu, mengt den festen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt sie auf Eis und serviert später den ausgestürzten Pudding ohne Sauce oder mit einer kalten Wein-Sauce.

Citronen-Puffs, englische. Die Schale von zwei großen Citronen wird auf 280 Gramm Zucker abgerieben, der Zucker sehr fein gestoßen und nach und nach zu dem steifgeschlagenen Schnee von zwei Eiweißen gemischt, indem man das ganze zu einer dicken Masse schlägt, wonach man dieselbe mit dem Löffel in kleinen runden Häufchen auf mit Wachs bestrichenes oder mit Zucker bestreutes Papier setzt, mit Zucker besiebt und auf Blechen bei gelinder Hitze zehn Minuten bäckt.

Citronen-Punsch. In $^1/_2$ Liter Wasser klärt man $^1/_2$ Kilogramm Hutzucker und kocht ihn mit der sehr dünn abgeschälten Schale von einer Citrone und dem Saft von dreien bis zur Sirupsdicke, läßt ihn auskühlen, und gießt 2 Flaschen Weißwein, $^3/_8$ Liter feinen Arak und $^1/_2$ Liter nicht zu starken Thee hinzu, seiht die Flüssigkeit durch eine reine Serviette, macht sie über einer Spiritusflamme heiß, ohne daß sie kochen darf, und serviert den Punsch.

Citronen-Reis, s. Reis-Auflauf mit Citronengeschmack.

Citronen-Saft zu klären. Entweder mischt man den Citronen-Saft zu diesem Zwecke mit etwas pulverisierter Holzkohle (auf $^1/_2$ Liter Saft etwa 10 Gramm Holzkohle), läßt ihn bis zum folgenden Tage stehen und gießt ihn vorsichtig durch Filtrierpapier, oder man zerpflückt, falls man die Klärung rasch bewirken soll, graues Löschpapier in kleine Stücke, weicht dieselben in kaltem Wasser, drückt sie aus, thut sie in einen mit Filtrierpapier ausgelegten Glastrichter, gießt den Citronen-Saft darüber und läßt ihn durchlaufen.

Citronen-Sauce, pikante. Diese, zu Kalb-, Lamm-, Kaninchen- und ähnlichem weißen Fleisch, Hühnern und Fischen vortrefflich passende Sauce bereitet man, indem man 100 Gr. Butter kochend werden läßt, einen Eßlöffel voll Mehl darin hellgelb schwitzt und dies mit $^1/_2$ Liter kräftiger Coulis oder Fischbrühe (falls die Sauce zu Fischen bestimmt ist) auffüllt, die fein abgeschälte Schale und den Saft einer Citrone oder anstatt des letzteren die in Scheiben zerschnittene und von den Kernen befreite Frucht, sowie einige Stücke Muskatblüte eine Weile damit kochen läßt, worauf man die Sauce mit drei Eidottern abzieht und durchgießt. — In England giebt man zu Geflügel folgende Citronensauce. $^1/_4$ Liter weiße Coulis wird mit der Schale einer Citrone, etwas Muskatblüte, sechs weißen Pfefferkörnern, einem knappen Theelöffel voll Salz und einem Bündelchen Petersilie und Estragon ungefähr zwanzig Minuten langsam gekocht, durchgeseiht, dann $^1/_4$ Liter Rahm oder Milch hinzugegossen, mit etwas in Mehl gerollter Butter verdickt und vor dem Aufgeben, nachdem man die Sauce erst ein wenig auskühlen ließ, mit dem Saft einer Citrone abgeschärft.

Citronen-Sauce, süße, zu Mehlspeisen. Auf 125 Gramm Zucker reibt man die Schale einer großen Citrone gut ab und drückt den Saft derselben darauf, thut den Zucker in $^3/_8$ Liter Wasser, fügt ein nußgroßes Stück Butter, das man mit einem Eßlöffel voll Mehl zusammengeknetet, und eine Prise Salz hinzu und läßt dies unter häufigem Umrühren eine Viertelstunde verkochen, setzt $^1/_2$ Liter Weißwein oder Madeira dazu, läßt die Sauce abermals zum Sieden kommen und legiert sie mit zwei Eidottern.

Citronen-Schalen aufzubewahren. Man schält dieselben sehr dünn ab, hackt sie fein, vermischt sie mit reichlichem gestoßenen Zucker, thut sie in eine

Glasflasche, verkorkt und versiegelt dieselbe und stellt sie an einen kühlen Ort.

Citronen-Schalen-Essenz. Diese zum Würzen von Saucen vortrefflich geeignete Essenz ist sehr leicht herzustellen, indem man die dünn abgeschälte Schale von zwei Citronen in 1/4 Liter Franzbranntwein 14 Tage ausziehen läßt, worauf man den Branntwein durchseiht, in eine Flasche füllt und dieselbe gut verkorkt.

Citronen-Schaum-Sauce. Die Schale von zwei Citronen wird auf 220 Gramm Zucker abgerieben, der Zucker gestoßen und nebst dem Saft der Früchte, 1/2 Liter Wasser, zwei ganzen Eiern, fünf Dottern und einem Kaffeelöffel voll Mehl verrührt und dann mit der Schneerute über Kohlenfeuer oder auf einem glühenden Plättstahl zu dickem Schaum geschlagen, der eine vorzügliche Sauce zu Puddings und Mehlspeisen aller Art giebt.

Citronen-Scheiben in Zucker einzulegen. Die Citronen werden geschält, auch von der dicken weißen Schale befreit, in Scheiben geschnitten, aus denen man die Kerne entfernt, und hierauf schichtenweise, dick mit gestoßenem Zucker überstreut, in Glasbüchsen gelegt, die man mit Blase überbindet. Auch kann man die Citronenscheiben wiegen, auf jedes 1/2 Kilogramm derselben 1 Kilogramm Zucker läutern, die Früchte einigemal darin aufkochen lassen, herausnehmen, den Zucker dick einsieden und nach dem Erkalten über die in Büchsen gelegten Citronen gießen.

Citronen-Soufflé. An 125 Gramm Zucker reibt man die Schale einer großen Citrone ab, stößt den Zucker und rührt ihn mit acht Eidottern zu Schaum, fügt nach und nach den Saft der Citrone und den steifen Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine Form oder Soufflé-schüssel und bäckt sie 25—30 Minuten bei mäßiger Hitze, giebt aber das Soufflé sofort aus dem Ofen zu Tisch, da es sehr rasch fällt.

Citronen-Späne. Zwei Citronen werden auf 250 Gramm Zucker abgerieben, der Zucker gestoßen, mit zwei Eiweißen und dem Saft von 1 1/2 Citronen eine halbe Stunde nach einer Seite hin gerührt, dann auf 3 Centimeter breite, 10 Centimeter lange Oblatenstreifen gestrichen, die man sogleich über ein Nudelholz legt und bei sehr gelinder Hitze im Ofen trocknet.

Citronen-Sterne. Drei frische Eier werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde verrührt, worauf man einen knappen Kaffeelöffel Hirschhornsalz und soviel feines Mehl hinzufügt, bis ein fester Teig entsteht, den man auf dem Backbrett tüchtig durchknetet. Dann rollt man ihn dünn auf, sticht mit einer Blechform Sterne aus und bäckt dieselben auf einem wachsbestrichenen Blech gelb.

Citronen-Sulz, s. Citronen-Gelée.

Citronen-Syllabub, englischer. Die Schale von zwei Citronen wird auf 300 Gramm Zucker abgerieben, der Saft von fünf Citronen darauf ausgedrückt, worauf man den Zucker zwei Stunden lang damit durchziehen läßt, dann 1/2 Liter süßen dicken Rahm und 1/4 Liter Sherry hinzugießt, das Ganze durchseiht und zu festem Schaum schlägt, den man in Gläser füllt und 10—12 Stunden an einen kühlen Ort stellt, bevor man ihn serviert.

Citronen-Sirup. 1/2 Kilogramm Zucker wird in 1/2 Liter Wasser geläutert, dann gießt man 1/4 Liter Citronensaft hinein, kocht den Sirup dick ein, läßt ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen, um ihn zur Bereitung von Limonade oder als Zuthat zu Punsch zu benützen.

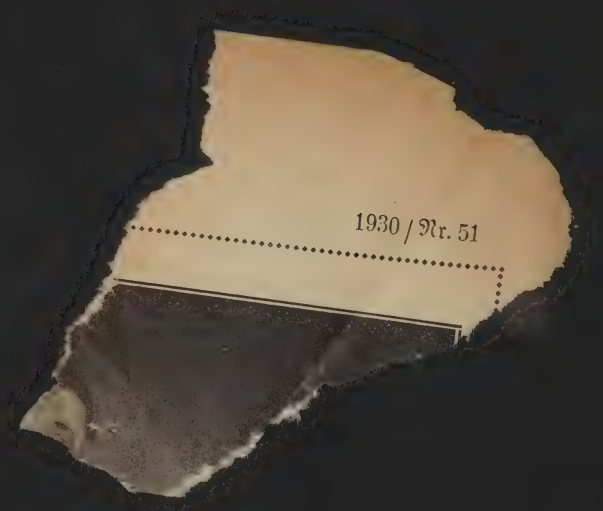
Citronen-Tarteletten. 250 Gramm Zucker, an denen man die Schale von zwei Citronen abgerieben, werden gestoßen, mit vier Eidottern zu Schaum gerührt, dann thut man allmählich 125 Gramm gestoßene Mandeln, den Saft der zwei Citronen und den steifen Schnee der vier Eiweiße hinzu und füllt diese Masse in Tartelettenformen, die zuvor mit dünn ausgerolltem Mürbteig ausgelegt worden sind, bäckt sie bei gelinder Hitze und überstreicht sie nach Belieben noch mit einer Citronen-Glasur (s. d.)

Citronen-Torte. Von vier Citronen reibt man auf Zucker die Schalen ab, schält auch die innere weiße Schale herunter, zerschneidet die Früchte in Scheiben, entfernt die Kerne, legt sie, dick mit Zucker bestreut, über Nacht auf ein Haarsieb und stellt dasselbe auf eine Porzellanschüssel; am anderen Morgen kocht man den durchgelaufenen Saft mit noch etwas Zucker dick ein, läßt die Citronenscheiben einigemal darin aufsieden und erkalten. Inzwischen stößt man 250 Gramm Mandeln, vermischt sie mit 65 Gramm feingewiegtem Citronat und ebensoviel kandierter Pomeranzenschale, streut die Hälfte von dieser Mischung auf einen Tortenboden von Blätterteig mit aufgesetztem Rand, legt die Citronenscheiben rings herum, streut die andere Hälfte der Mandelmischung darüber und begießt sie mit dem eingekochten Saft, flicht ein Teiggitter über die Torte, bestreicht dasselbe mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze. — Eine andere feine Citronentorte kann man in der Art herstellen, daß man einen vorher überbackenen Tortenboden von Blätterteig oder Mürbteig mit aufgesetztem, zwei Finger breitem Rand mit folgender Masse füllt: auf 250 Gramm Zucker wird die Schale von drei Citronen abgerieben, der Zucker gestoßen und mit vier ganzen Eiern sowie acht Dottern gut verrührt, worauf man 3/4 Liter süßen Rahm hinzugießt und das Ganze über Kohlenfeuer zu dickem Schaum schlägt. Die so gefüllte Torte läßt man bei mäßiger Hitze noch eine knappe halbe Stunde backen.

Citronen-Tronchines, Schweizer. 250 Gramm gestoßener Zucker, an dem man vorher die Schalen von zwei Citronen abgerieben, werden mit vier Eiweißen zu steifem Schnee geschlagen, von dem man mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf weißes, mit Zucker bestreutes Papier setzt, die man dann im Ofen bei gelinder Wärme trocknen läßt.

Citronen-Wein. Man kocht einen Sirup aus zwei Kilogramm Zucker mit 6 Liter Wasser und

21. Dezember 1930
7. Jahrgang / Nr. 51


1930 / Nr. 51

gießt denselben siedend über die in einen großen, reinen Topf gelegten Schalen von fünf Citronen; sobald der Sirup ausgekühlt ist, preßt man den Saft von zehn Citronen hinzu, wirft eine geröstete Brotschnitte, die man mit einem Eßlöffel voll Hefe bestrichen hat, in das Gefäß und läßt die Flüssigkeit 1—2 Tage stehen, bis die Gärung beginnt. Dann nimmt man die Schalen heraus, schüttet die Flüssigkeit in ein Faß, das bis oben herauf damit gefüllt sein muß, läßt den Wein gären und verspundet das Faß sobald die Gärung völlig vorüber ist; nach drei Monaten kann der Wein auf Flaschen gezogen und getrunken werden.

Citronen=Zeltchen, s. Citronen=Tronchines.

Citronen=Zucker. Die gelbe Schale von zwei Citronen wird an Zucker abgerieben, auf einen Teller geschabt, an einem warmen Ort getrocknet, hierauf mit 125 Gramm gewöhnlichem Zucker zusammen fein gestoßen, in einem gut verkorkten Glas oder Fläschchen aufbewahrt und zum Bestreuen oder Würzen von allerlei Backwerk benützt.

Citronelle. Dieses angenehme Getränk besteht aus einem Aufguß von gleichen Teilen grünem und schwarzem Thee oder bloß feinem schwarzen Thee, dem man anstatt des Zuckers Citronen=Sirup zusetzt, so daß man z. B. ein Glas oder eine Tasse zu $^3/_4$ oder $^7/_8$ mit Thee und zu $^1/_4$ oder $^1/_8$ mit solchem Sirup füllt.

Citrouille, Kürbis, s. d.

Civet von Hasen. Zu diesem sehr schmackhaften und kräftigen Gericht nimmt man meistens die vier Läufe, den in zwei Hälften geteilten Kopf, die Leber und die Seitenteile, während man den Rücken zum Braten läßt; sollte der Hase jedoch nicht sehr groß sein, so zerschneidet man den Rücken in mehrere Stücke und verwendet ihn mit zum Civet. Zunächst brät man 180 Gramm mageren, in Würfel geschnittenen Speck in Butter, nimmt denselben heraus, legt die Hasenstücke hinein und läßt sie auf beiden Seiten ein Weilchen in dem Fett schmoren, überstreut sie mit einem Eßlöffel voll Mehl, bedeckt sie mit den wieder hinzugefügten Speckstücken, gießt eine halbe Flasche Rotwein und $^1/_4$ Liter Fleischbrühe daran und würzt mit etwas Citronenschale, einem Bündel feiner Kräuter, einigen Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer= und Gewürzkörnern, deckt das Kasserol zu und läßt das Civet über lebhaftem Feuer dämpfen. Nach Verlauf einer halben Stunde fügt man einige kleine, in Butter und Zucker gedünstete Zwiebeln und einige Champignons hinzu; sobald die Fleischstücke völlig weich sind, nimmt man sie heraus, läßt die Sauce noch ein wenig einkochen und legiert sie mit dem Blut des Hasen.

Civet von Kaninchen. Entweder man bereitet es genau so, wie das vom Hasen, oder man nimmt anstatt des Rotweins Weißwein und thut Champignons und Artischockenböden, auch kleine Farceklößchen von Kalbfleisch mit hinzu.

Civet von Reh. Auch dieses macht man genau so wie das Hasen=Civet und nimmt das Brust=, Hals= und Schulterfleisch des Tieres dazu.

Civet=Sauce. In 50—60 Gramm heißer Butter röstet man einen Kochlöffel voll Mehl nebst etwas gestoßenem Zucker braun, schwitzt feingeschnittenes Wurzelwerk eine Weile darin, füllt dies mit $^3/_4$ Liter sehr kräftiger Fleischbrühe auf und läßt sie eine Stunde langsam damit kochen, seiht sie durch, entfettet sie, gießt $^1/_4$ Liter Rotwein hinzu und rührt sie zehn Minuten lang über dem Feuer, drückt den Saft einer halben Citrone hinein und verwendet sie, um Wild aller Art, namentlich übriggebliebenen Hirsch=, Reh= oder Hasenbraten, nochmals aufzutischen, auch Rinderbraten und gekochtes Rindfleisch schmeckt vortrefflich in dieser Sauce, die man nach Belieben noch mit etwas Pfeffer, Wachholderbeeren und kleinen, in Butter und Zucker gedünsteten Zwiebeln würzen kann.

Civette, Schnittlauch, s. d.

Claret. Die in England übliche Bezeichnung für Bordeauxweine, während man in Frankreich alle blaßroten Weine clairets zu nennen pflegt. In Deutschland giebt man in vielen Gegenden gewürztem Rotwein den Namen Claret. Ein feiner Claret wird z. B. aus 2 Liter rotem Burgunder und 1 Liter Weißwein bereitet, die man zusammen mit 700 Gramm Zucker, 10 Gramm ganzem Zimt und zehn Gewürznelken 10 Minuten lang kochen läßt, worauf man den Wein durchseiht und nach dem Erkalten in Flaschen füllt. — Oder man thut zu dem Wein 40 Gramm ganzen Zimt, 1 Kilogramm Zucker und 6 Gramm Nelken, läßt ihn vier Tage in einer großen Flasche an einem kühlen Ort stehen und schüttelt die Flasche häufig, seiht ihn dann durch und zieht ihn auf gewöhnliche Flaschen.

Claret=Punsch, englischer. In $^1/_4$ Liter kaltem Wasser kocht man 250 Gramm Zucker mit 6 Gramm Zimt, 3 Gramm gestoßenem Ingwer und ebensoviel gestoßenen Nelken nebst der feinabgeschälten Schale einer Apfelsine zu Sirup, schäumt denselben ab und gießt zwei Flaschen Claret (in England versteht man roten französischen Wein darunter) hinzu, nimmt das Gefäß vom Feuer, bevor der Wein zum Kochen kommt, und füllt ihn in die Gläser. Kalten Claret=Punsch bereitet man in England aus einer Mischung von einer Flasche Claret, $^1/_4$ Liter Sherry, einem halben Weinglas voll Maraschino, der Schale von einer Citrone, 125 Gr. Zucker und einem Zweige Borretsch, läßt dies alles eine Stunde stehen, seiht dann den Punsch durch ein Sieb, fügt ein Stück Eis und eine Flasche Selterswasser hinzu und trägt das Getränk auf. Anstatt der Citronenschale und des Borretsch thut man häufig auch frische Himbeeren und zerschnittene Pfirsichen hinein, wenn die Jahreszeit diese Früchte bietet.

Claret=Sauce zu Puddings. Drei ganze Eier werden zerquirlt, $^1/_2$ Liter Claret hinzugegossen, etwas Citronenschale, drei Eßlöffel voll Zucker und

ein wenig gestoßener Zimt dazugethan, die Sauce über dem Feuer zu Schaum geschlagen und über den Pudding gegossen.

Cobbler. Ein in Amerika erfundenes und in allen warmen Ländern sehr beliebt gewordenes kühlendes Getränk aus Wein, gestoßenem Eis, etwas Zucker und Orangenscheiben, welches durch einen Strohhalm oder ein Glasröhrchen getrunken wird und sich auch in Europa längst eingebürgert hat. Am gebräuchlichsten ist der Sherry-Cobbler (s. d.), indessen hat man auch

Cobbler, Catawba-. Man thut in einen großen Glasbecher zwei Weingläser voll Catawbawein (sehr starker amerikanischer Wein nach Art des Portweins oder Madeira), einen Löffel gestoßenen Zucker und einige Orangenschnitze, füllt das Glas mit gestoßenem Eis, schüttet das Ganze eine Weile in zwei Gläsern hin und her und saugt das Getränk durch einen Strohhalm.

Cobbler, Champagner-. Nachdem man einen Eßlöffel gestoßenen Zucker, ein Stück Citronen- und ein Stück Orangenschale in ein großes Glas gethan, füllt man es zur Hälfte mit gestoßenem Eis und gießt es bis zum Rand voll Champagner. Nach mehrmaligem Hin- und Herschütteln legt man einige frische Beeren, wie sie die Jahreszeit bietet, oben darauf und serviert den Cobbler. Derselbe läßt sich auch mit Burgunder, Rheinwein oder Portwein herstellen.

Cochenille. Diese unschädliche, herrlich rote Farbe, welche vielfach zum Färben von Gelées, Speisen und Bäckereien benutzt wird, besteht aus den getöteten und getrockneten Weibchen der Nopalschildlaus, auch Scharlachwurm genannt, welche auf einer Art Kaktus, der 2 Meter hohen Nopalpflanze (Cactus apuntia) lebt und in Südamerika, den canarischen Inseln, auf Malta und in Algier kultiviert wird. Die Farbe zum Färben der Speisen bereitet man sich auf folgende Art: 15 Gramm gestoßene Cochenille werden mit 15 Gramm feingestoßener Pottasche, ebensoviel gebranntem Alaun und 30 Gramm Cremor tartari vermischt und in einer Reibschale zusammen verrieben, worauf man die Masse vorsichtig in $^1/_2$ Liter kochendes Wasser schüttet, einmal umrührt, rasch vom Feuer nimmt, durch ein Tuch seiht, mit 200 Gramm gestoßenem Zucker nochmals aufkochen läßt und nach dem Erkalten in einer wohlverkorkten Flasche aufbewahrt. Will man sich jedoch nicht die Mühe geben, sich die Farbe in dieser Weise, die in den vornehmen Küchen üblich ist, vorzubereiten, so kauft man in einer Apotheke oder einem größeren Droguengeschäft Cochenilletinktur und benützt dieselbe in gleicher Weise wie jene, indem man zur Färbung einer Schüssel Gelée, Crème u. dergl. einen Kaffeelöffel voll nimmt. Da die Cochenille jedoch immerhin teuer ist, bedient man sich an ihrer Stelle häufig des Kermesbeersaftes und des Alkermes, s. d.

Cochon de lait, Milchschweinchen, Spanferkel.

Cocido, spanischer. Der Cocido ist noch mehr unter dem Namen Olla podrida als spanisches Lieblings-Nationalgericht bekannt, s. also Olla podrida.

Cock-a-Leekie. Diese Hühnersuppe ist ein englisches, sehr volkstümliches und wohlschmeckendes Gericht und man bereitet sie, indem man ein altes Huhn mit $1^1/_2$—2 Kilogramm magerem Rindfleisch, etwas Pfeffer und Salz und 5—6 Liter Wasser nebst etwa $1^1/_2$—2 Dutzend in zolllange Stücke zerschnittenem Porrée, von dem man die grünen Blätter und die Wurzeln abgeschnitten, kocht. Das Huhn zerschneidet man dann in nette Stücke und giebt dieselben in die Suppe, während man das Rindfleisch mit einer beliebigen kalten oder warmen Sauce verzehrt. Häufig fügt man zu dem Cock-a-Leekie auch noch 250 Gramm gekochten Reis und in vielen Gegenden Englands thut man statt dessen, wenn das Huhn schon fast weich ist, 250 Gr. getrocknete Pflaumen mit in den Topf und läßt sie eine halbe Stunde in der Brühe kochen.

Cock-tail. Ein in Amerika sehr beliebtes Getränk, eine Art kalter Grog, welchen man aus Brandy, Bitter-Liqueur, Eis und Zucker zusammensetzt; zuweilen wird anstatt des Bittern auch Pfefferminzliqueur genommen. Man hat Brandy-Cocktail, Whisky-Cocktail, Gin-Cocktail u. s. w., jenachdem man zu einem Glase dieses Getränks Cognac oder anderen Branntwein nimmt. Das Verfahren ist folgendes: Man thut in ein Glas etwa zwei bis drei Eßlöffel klargekochten Zucker-Sirup, drei Eßlöffel Bitterliqueur, guten Pomeranzenbitter oder Magenbitter, ein Weinglas Cognac, Gin oder Whisky, und ein Stück dünn abgeschälte Citronenschale, füllt das Glas zu einem Drittel mit gestoßenem Eis, schüttet das Getränk einigemal hin und her, seiht es durch und gießt es in ein großes Weinglas.

Coco. Ein seit kurzem in Paris aufgekommenes Volksgetränk, das im Sommer dort auf allen Straßen feilgeboten wird; in Wirklichkeit bloß Wasser mit etwas Lakritzenpulver und ein wenig ätherischem Oel vermischt, um den üblen Geschmack des dortigen Leitungswassers zu verbessern.

Cognac oder Franzbranntwein. Gewöhnlich bezeichnet man alle in Frankreich durch Destillation aus Trauben bereiteten Branntweine mit dem Namen Cognac, obwohl derselbe eigentlich nur dem in Cognac, dem Arrondissement mit gleichnamiger Hauptstadt des Departements Charente, hergestellten, vorzüglichsten dieser Franzbranntweine gebührt, denn die in Languedoc, Armagnac, Auris, Rochelle und Bordeaux destillierten Sorten sind sämtlich weniger fein und aromatisch als der echte Cognac, doch unterscheidet man auch hier noch vielerlei verschiedene Abstufungen in der Güte und Feinheit des Getränkes, je nach der Zeit des Lagerns und dem Ausfall der Weinernte. Die besten Sorten werden aus völlig reifen weißen Trauben destilliert; die blauen Trauben geben nur eine geringere, weniger aromatische Art, und eine noch geringere Sorte wird aus den beim Keltern des Weines zurückbleibenden Weintrestern gewonnen.

Cognac-Sauce, kalte. Zu kalten Puddings oder anderen Mehlspeisen ist die eben so kräftige als wohl-

schmeckende Sauce besonders zu empfehlen, obwohl ihre Bereitung einige Mühe und Geduld beansprucht. 250 Gramm Butter werden geklärt, kaltgestellt und zu Schaum gerührt, worauf man unter unausgesetztem, mindestens halbstündigem Umrühren nach und nach die auf 220 Gramm Zucker abgeriebene Schale einer Citrone (der Zucker wird natürlich gestoßen), vier rohe und vier hartgekochte Eidotter, den Saft der Citrone und $^1/_4$ Liter Cognac hinzusetzt.

Coing, Quitte, s. d.

Coingnarde. Dem Namen nach sollte man meinen, daß diese beliebte Schweizer Frucht-Marmelade bloß aus Quitten (Coings) bestehe, allein dies ist nicht der Fall, sondern sie ist aus Quitten, Aepfeln und Birnen zusammengesetzt und man kocht die Früchte in Most ein. Auf 1 Liter Traubenmost, den man mit 200 Gramm Zucker zum Kochen bringt und abschäumt, rechnet man sechs bis sieben geschälte, in Viertel geschnittene und vom Kernhaus befreite Quitten, läßt sie eine Weile in dem Most sieden, fügt dann zehn bis zwölf süße und saftige Aepfel und ebensoviel große, saftreiche Birnen nebst etwas ganzen Zimt hinzu, kocht die Früchte auf gelindem Feuer langsam völlig weich, zerrührt sie dann gut und siedet sie zu einer steifen Marmelade ein, nachdem man den Zimt herausgenommen. Wenn die Coingnarde ausgekühlt ist, wird sie in Steinbüchsen gefüllt, mit einem rumgetränkten Papier bedeckt und gut zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt, um sie auf Weißbrot gestrichen zum Kaffee zu genießen oder zur Füllung von allerlei Backwerk zu benutzen.

Colbert, s. Suppe und Sauce Colbert.

Colcannon, englisches. Man macht das Gericht entweder aus frischem Gemüse oder aus übriggebliebenem und betrachtet es dann als die angenehmste Weise, dasselbe aufzuwärmen, wenn es auch frisch bereitet noch besser schmeckt. Gleiche Teile von in Salzwasser abgekochtem Kohl, Weiß- oder Rotkraut, Welschkohl oder auch Spinat (selbst verschiedene dieser Gemüse untereinander benutzt man gern) und gekochte Kartoffeln werden zerkleinert, indem man das Gemüse mit dem Wiegemesser hackt, die Kartoffeln auf dem Reibeisen oder in einer Reibeschale reibt, und beides zusammen dann mit etwas Pfeffer und Salz in zerlassener Butter oder Speck unter öfterem Umrühren schmort, worauf man das Ganze in eine heiße, mit Butter bestrichene Form drückt, noch eine Viertelstunde in den Ofen stellt, dann die Form auf eine Schüssel umstürzt und das Colcannon serviert.

Collops. Bedeutet im Englischen soviel wie kleine Fleischstücke. Man bereitet die Collops nur von Kalbfleisch, indem man gewöhnlich aus der Keule, je nach Bedarf, 1 Kilogramm oder mehr Fleisch schneidet, dasselbe sauber abhäutet, in ziemlich dicke, viereckige 5—6 Centimeter große Stücke zerteilt, ein wenig klopft, mit Speckstreifen durchzieht, einige Augenblicke in siedendem Wasser blanchiert und dann in einem Kasserol mit kräftiger Fleischbrühe übergießt, worin man sie mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Citronenschale langsam eine halbe Stunde dünstet. Hierauf zieht man die Sauce mit zwei Eidottern und einem Stück frischer Butter ab, säuert sie mit dem Saft einer halben Citrone, verrührt alles gut und richtet die Collops in der Sauce an. Bisweilen taucht man die Collops auch in Mehl, bäckt sie in Fett hellbraun und giebt eine Tomaten-Sauce dazu. — Oder man wendet sie in Ei und geriebenem Weißbrot, brät sie in Butter braun, und serviert sie, mit Schinkenschnitten garniert und mit einer kräftigen säuerlichen Sauce übergossen.

Colombines nennt man kleine Pastetchen oder Törtchen aus gekochtem Gries, die mit getrüffelter Gänseleber gefüllt und mit Parmesankäse bestreut sind.

Complet, ein komplettes Frühstück, bestehend aus Kaffee, Thee, Chocolade oder Kakao mit Brot, Butter, Gebäck und Honig oder Obstmarmelade.

Compot. So nennt man jede Art frisches oder gedörrtes Obst, welches mit Wasser oder Wein und Zucker, wohl auch Zimt, Citronenschale u. dergl. weichgekocht worden ist und nach dem völligen Erkalten meistens als Zuspeise zu Braten oder Mehlspeisen, auch des abends zu kaltem Fleisch gegeben wird. Größere Obstsorten, als Aepfel, Birnen, Quitten, werden geschält, zerschnitten, vom Kernhaus befreit, ganz gelassen oder in Hälften, Viertel oder Scheiben geteilt, worauf man sie mit mehr oder weniger Wasser oder Wein zusetzt, jenachdem die Früchte saftiger oder fester Art sind; die Zuckerzuthat richtet sich nach der Süßigkeit der Früchte. Steinobst, wie Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen ꝛc., bedarf nur wenig Wasser, da es mehr Saft giebt; Pfirsichen und Aprikosen teilt man in Hälften und befreit sie von den Kernen, auch die Pflaumen kernt man aus, aber Reineclauden und Kirschen läßt man gewöhnlich ganz. Die Beerenfrüchte setzt man meistens nur mit viel Zucker bestreut, aber ohne jede Zuthat von Wasser zum Feuer und kocht sie überhaupt nur kurze Zeit, damit sie nicht zerfallen und zu Mus werden. Getrocknetes oder gebackenes Obst muß gut gewaschen und länger als das frische gekocht werden. Jedes Compot setzt man in irdenem, gut glasiertem Geschirr, welches nur hierzu bestimmt ist, zum Feuer, da das Kochen desselben in eisernem Geschirr dem Obst einen unangenehmen Beigeschmack mitteilen würde. Ueber die Bereitungsart der zahlreichen verschiedenen Arten von Compot siehe bei den betreffenden Früchten, als Apfel, Apfelsine, Aprikose, Birne u. s. w.

Compot, Cremoneser. Dieses in Oberitalien sehr beliebte Compot stellt man auf folgende Weise her. Nachdem man 2 Kilogramm in Zucker eingesottene Früchte, wie Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Melonen, Reineclauden und frische Mandeln, gut abgetropft hat, verkocht man den von den Früchten abgegossenen Zuckersirup mit einem Weinglas voll Weinessig, löst einen Eßlöffel voll Senfmehl in etwas Wasser auf, verrührt es gut mit dem lauwarmen gesäuerten Sirup und gießt denselben über die in Büchsen gelegten Früchte, welche man später als Zuspeise zu gebratenem Fleisch reicht.

Compot von gemischten Früchten oder **Compote melée.** Jede Hausfrau kann dasselbe nach eigenem Geschmack herstellen, indem sie mehrere Sorten Früchte, jede Art für sich, mit Zucker weichdünstet und zierlich in einer Compotschüssel ordnet. Eine sehr feine Art gemischtes Compot erhält man z. B., indem man drei Blanchebirnen schält, in Viertel schneidet und mit Zucker nebst etwas Cochenilletinktur weich und rot dämpft, zwei bis drei weiße Calvilles in Viertel zerschnitten mit Zucker und Citronensaft dünstet, einige Scheiben Ananas und etliche große, schöne Reineclauden in Zucker-Sirup kocht, sämtliche Früchte aus ihrem Saft nimmt, in eine Schale legt, kaltstellt und mit $^1/_4$ Flasche Champagner übergießt, der mit dem Zucker-Sirup, worin die Ananas und Reineclauden gekocht worden, zuvor vermischt und auf Eis gestellt wird. Ebenso kann man ungekochte Aprikosen, Reineclauden und verschiedene Beeren, wie auch Kirschen und Melonenstückchen in einer Schüssel ordnen, mit geklärtem und zu dickem Sirup gesottenem Zucker kochend übergießen und das Compot dann 24 Stunden stehen lassen, bevor man es in Gebrauch nimmt, damit sich der Saft der Früchte durch den Zuckerüberguß entwickeln könne.

Concombre, Gurke, s. d.

Condé, Früchte à la. Dieser Name bezeichnet stets eine Art gemischtes Compot mit einer Unterlage von gekochtem Reis, welches Gericht man in Frankreich gern und häufig als süße Zwischenspeise (entremets) giebt. Man kocht einen sehr festen Milchreis mit Zucker und Citronenschale, einem Stückchen Vanille oder Zimt, mischt dann etwas Butter und etliche Eidotter darunter, bildet aus dem Reis einen drei Finger breiten Kranz auf einer runden Schüssel, überzieht denselben mit Aprikosen-, Himbeer-, Pflaumen- oder sonst einer Obst-Marmelade und schüttet in die leere Mitte ein Compot von Aepfeln, Birnen, Kirschen, Aprikosen oder mehreren dieser Früchte zusammen.

Condé, Suppe à la. 1 Liter gut gelesene Linsen werden gewaschen und mit Rindsbrühe nebst feingeschnittenem Wurzelwerk und feinen Kräutern weichgekocht, worauf man 1—$1^1/_2$ Kilogramm inzwischen gekochtes Wildbretfleisch (Brustfleisch von Hirsch oder Reh) in kleine Stücke zerschneidet, im Mörser stampft oder mit dem Wiegemesser feinhackt und nebst der Brühe, worin es gekocht hat, zu den Linsen thut, tüchtig damit verrührt, einigemal aufkochen läßt, durch ein Haarsieb seiht und über gerösteten Semmel-Croutons anrichtet.

Confect. Alle Arten kleines feines Backwerk aus Mürbteig, Zuckerteig, Baiserteig, Makronen- und Mandelteig, Marzipan, ebenso alle Conditorwaren aus Chocolade, Fruchtpasten, kandierte und überzogene Früchte, Zuckerplätzchen und Bonbons von dem verschiedensten Geschmack bezeichnet man mit der allgemeinen Benennung Confect.

Confect-Küchel. Drei Eier werden mit 250 Gramm gestoßenen süßen Mandeln verrührt, dann fügt man $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, 8 Gr. gestoßenen Zimt und 6 Gramm gestoßene Nelken hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durcheinander, treibt ihn auf einem Blech messerrückendick auf, sticht kleine runde Kuchen davon aus und bäckt dieselben bei mäßiger Hitze.

Confect, Frankfurter, s. Frankfurter Confect.

Confect, Linzer. Zwei ganze Eier und zwei Dotter werden mit 140 Gramm Zucker eine halbe Stunde zu Schaum gerührt, worauf man allmählich 125 Gramm Butter, 250 Gramm feines Mehl, drei hartgekochte zerriebene Eidotter, die feingehackte Schale von einer Citrone und 125 Gramm gestoßene Mandeln dazu mengt, den Teig einen halben Finger stark auftollt, kleine Brezeln, Halbmonde, Sterne und dergleichen daraus formt, mit Ei bestreicht und bei mäßiger Hitze auf einem Bleche bäckt.

Confituren. Diesen Namen giebt man allen zu Gelée oder Marmelade eingekochten Früchten, auch die in Zucker eingemachten ganzen Früchte werden häufig so genannt.

Confiture melée. Man bereitet dieselbe meistens aus Sauerkirschen, welche besonders groß und schön sein müssen, aus roten Johannisbeeren und Himbeeren, kernt die Kirschen aus, rechnet auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Früchte $^1/_2$ Kilogramm Zucker, läutert denselben und kocht ihn ziemlich dick ein, bevor man die Früchte hinzuthut. Zuerst schüttet man die Kirschen in den Zucker, läßt sie mehrmals aufkochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Terrine oder Schüssel, siedet den Saft mit dem Zucker noch eine zeitlang, schüttet hierauf die Johannisbeeren hinein und nimmt sie nach wenigen Minuten, wenn sie zum Kochen gelangt, wieder heraus, legt sie zu den Kirschen, läßt den Saft abermals einsieden, und verfährt dann ebenso mit den Himbeeren, mit denen zugleich die Kirschen und Johannisbeeren nochmals aufgekocht werden. Nach dem Herausnehmen der Früchte legt man sie sofort in die Gläser oder in einen Steintopf, siedet den Saft noch eine Weile, bis er gelée-artig dickflüssig geworden, gießt ihn über die Früchte, läßt sie erkalten und bindet die Gefäße mit Blase zu, worauf man diese sehr wohlschmeckende Confiture an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Confitures à la Valenciennes. Hierzu kann man alle Arten in Rum oder Cognac eingemachter Früchte verwenden; man nimmt die Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Reineclauden oder Kirschen, was man eben hat, aus dem Branntwein, läßt sie gut abtropfen, überstäubt sie mit etwas Mehl und überzieht sie durch Bestreichen oder Eintauchen in sehr steifen Eiweißschnee, der mit gestoßenem Zucker geschlagen worden, über und über mit einer weißen Glasur, die man in der Wärme trocknen läßt, worauf man die Früchte nett in einer Glasschale ordnet und mit feinem Grün, als Myrthenzweigen, Orangenblättern u. dergl., verziert.

Confituren-Torte. Ein feiner Mürbteig (s. d.) wird zu einem Tortenboden ausgerollt, den man rings mit einem fingerbreiten Rand versieht und rasch bei mäßiger Hitze bäckt, dann mit der oben beschriebenen Confiture melée oder irgend einer

anderen Obst-Marmelade bestreicht, mit einer Citronen- oder Orangen-Glasur überzieht und noch eine kurze Zeit im Ofen überbacken läßt.

Congre. Meeraal, wird in derselben Weise zubereitet wie der Flußaal.

Consommé oder Kraftbrühe. Diese als Stärkungsmittel für Schwache und Kranke, wie zur Bereitung von Suppen und Saucen in der feinen Küche vorzüglich geeignete Fleischbrühe stellt man in folgender Weise her. Man zerschneidet 1 Kilogramm mageres Rindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch in Stücke, fügt 125 Gramm mageren rohen Schinken hinzu und setzt dies, mit etwas schwacher Fleischbrühe übergossen, zum Feuer, läßt die Brühe langsam zum Kochen kommen und dämpfen, bis sich die Brühe bräunlich am Boden ansetzt, dann füllt man 3 Liter Wasser nach, thut noch ein wohlgereinigtes altes Huhn oder 3—4 alte Tauben, etwas Salz, zwei zerschnittene Möhren, zwei Porrézwiebeln, zwei Petersilienwurzeln, ein kleines Stück Sellerie und ein Bündelchen feine Kräuter daran, deckt das Gefäß fest zu, stellt es an eine nicht zu heiße Stelle und läßt die Brühe 6—7 Stunden langsam kochen, entfettet sie, gießt sie durch ein Sieb und bewahrt sie zum Gebrauch auf. Auch alte Rebhühner lassen sich mit Vorteil mit dabei verwenden und sie verleihen dem Consommé einen sehr feinen Wohlgeschmack.

Consommé, weißes, zu Geflügel-Suppen und hellen Saucen. Der Boden eines großen Kasserols wird mit Scheibchen von rohem Schinken, einigen zerschnittenen Chalotten, Petersilienwurzeln, etwas Sellerie und, falls die Zeit dazu ist, einigen zerschnittenen Spargeln belegt, auf die man 1 bis $1^1/_2$ Kilogramm kleingeschnittenes, derbes Kalbfleisch, eine alte Henne und 2—3 alte Tauben legt, worauf man $2^1/_2$—3 Liter Wasser nebst dem nötigen Salz hinzuthut und dies gut zugedeckt 6—8 Stunden langsam kochen läßt. Will man die Brühe zu hellem Aspic verwenden, so werden noch sechs gereinigte und zerhackte Kalbsfüße dazu genommen, etwas mehr Wasser angegossen, Pfeffer- und Gewürzkörner, etwas Estragon und zwei Lorbeerblätter sowie später Citronensaft daran gethan.

Contentement. Ein namentlich Damen recht angenehmes Getränk, welches man bereitet, indem man 250 Gramm geschälte, fein geriebene oder gestoßene Mandeln, die dünn abgeschälte Schale einer Citrone und einer Apfelsine nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker in 2 Liter siedende Milch thut, einigemal damit aufkochen läßt, dann die Milch durchseiht, mit acht Eidottern recht schaumig abquirlt und sofort in Tassen aufträgt.

Coq, der Hahn. Man unterscheidet: coq de bois = Birkhahn; coq de bruyère = Auerhahn; coq de faisan = Fasanenhahn, und coq d'Inde = Truthahn.

Coquillages, Muscheltiere.

Coquillen oder Muschelschalen, Muschel-Ragouts. Seit den letzten Jahrzehnten ist es Sitte geworden, bei großen Frühstücken oder bei Diners nach der Suppe häufig pikante, feine Ragouts in Muschelschalen zu servieren, die man gleich in diesen Muscheln bäckt und wozu man gewöhnlich die hübsch geformten, großen Schalen der Fächer- oder Jakobsmuschel benützt. Nach dem Gebrauch werden diese Muscheln vorsichtig gewaschen und mit Kleie ausgebürstet.

Coquillen mit Austern-Ragout. Man öffnet je nach Bedarf 1—2 Dutzend Austern, befreit sie von ihren Bärten und dünstet sie mit etwas Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz ein wenig über gelindem Feuer. Währenddem blanchiert man eine Kalbsmilch, putzt sie, zerschneidet sie in Würfel und kocht dieselben in kräftiger Bouillon vollends weich. Man bereitet nun aus ganz heller Mehlschwitze und der Brühe von der Kalbsmilch eine dicke weiße Sauce, legiert sie mit drei Eidottern und dem Saft einer Citrone, würzt sie mit ein wenig Muskatnuß und Sardellenbutter, fügt die Kalbsmilchwürfel nebst den Austern hinzu, füllt das Ragout in butterbestrichene Muschelschalen, überstreut es mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt es mit Butter und läßt es auf einem Blech im heißen Ofen oben darauf gelbbraun backen.

Coquillen mit Fisch-Ragout. Frisch geschlachteten Fisch, wie Hecht, Karpfen, Zander u. s. w. löst man aus Haut und Gräten, wäscht ihn, trocknet ihn ab, schneidet ihn in Würfel, bestreut dieselben mit Salz, dünstet sie mit Butter und Citronensaft über gelindem Feuer weich und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Hierauf schwitzt man einen Löffel Mehl in zerlassener Butter, gießt $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe, ein Glas Weißwein und die Brühe, worin der Fisch weichgedämpft worden, hinzu, kocht die Sauce unter fleißigem Umrühren dick ein, zieht sie mit drei Eidottern ab, würzt sie mit etwas Citronensaft, Sardellenbutter, weißem Pfeffer und Muskatnuß, schüttet die Fischwürfel hinein, füllt das Ragout in die Muschelschalen, streut geriebene Semmel und Parmesankäse oben darauf, beträufelt sie mit zerlassener Butter oder Krebsbutter, setzt sie auf ein Blech, bäckt sie in einem heißen Ofen schön gelb und serviert sie.

Coquillen von Geflügel-Ragout. Von frisch gebratenem Wildgeflügel oder jungen Hühnern schneidet man das zarteste Fleisch in kleine, würfelartige Stücke, ebenso die weichgedünsteten Lebern des Geflügels, während man die Gerippe im Mörser zerstampft und in folgender Brühe auskochen läßt. 60—80 Gramm Butter werden hellbraun gemacht, mit einem Eßlöffel voll Mehl verrührt, mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und mit den zerstoßenen Geflügelknochen, kleingeschnittenem Wurzelwerk, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, einem Stück Citronenschale und drei feingehackten Sardellen eine halbe Stunde lang gekocht, worauf man diese Sauce durchseiht, mit etwas Citronensaft abschärft, mit dem hinzugefügten zerschnittenen Fleisch nebst einigen feingeschnittenen Trüffeln nochmals aufkocht, in Muschelschalen füllt und aufgiebt.

Coquillen mit Hering. Von vier bis fünf Mundbrötchen wird die Rinde abgerieben, die Krume

in Würfel zerschnitten und mit $^1/_2$ Liter Rahm übergossen; vier auserlesene Heringe werden 2 bis 3 Stunden gewässert, ausgegrätet, ebenfalls würflig geschnitten, eine Stunde in Milch gelegt und auf einem Siebe abgetropft. Hierauf rührt man 70 Gr. Butter zu Schaum, mischt sechs Eidotter, die zu Brei gerührten Semmelwürfel, die Heringe und zuletzt den Schnee der sechs Eiweiße dazu, füllt die Masse in Muschelschalen, bestreut sie mit geriebener Semmel, beträufelt sie mit geschmolzener Butter und bäckt sie eine Viertelstunde.

Coquillen mit Krebs-Ragout. 25—30 Krebse werden gekocht, die Schwänze und Scheren ausgebrochen, die Schalen gestoßen, in 200 Gramm kochende Butter gethan, beständig umgerührt, mit einem Eßlöffel voll Mehl durchgeschwitzt und mit $1^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, dick eingekocht und durch ein Sieb gestrichen, worauf man die Sauce mit Citronensaft und Sardellenbutter würzt, die Krebsschwänze, in Würfel geschnittenes Fleisch von beliebigem gekochten Fisch oder Kalbsmilch und in Butter gedünstete, kleingeschnittene Champignons hineinthut, das Ragout in Muschelschalen füllt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und bei ziemlicher Hitze hellbraun bäckt.

Coquillen mit Maccaroni. In Salzwasser weichgekochte und abgetropfte Maccaroni werden in kleine Stücke zerschnitten, einige Minuten in zerlassener Butter gedämpft, mit etwas kräftiger Coulis, Pfeffer, Salz, würflig geschnittener Pökelzunge und Schinken nebst geriebenem Parmesankäse vermischt, in die Coquillen gefüllt, mit Käse bestreut, mit Butter betropft und rasch gebacken.

Coquillen mit Ragout Béchamel. 125 Gramm Butter werden zerlassen und darin 250 Gramm kleingeschnittenes, rohes Kalbfleisch, zwei Eßlöffel voll gehackte Chalotten, etliche Gewürzkörner und weiße Pfefferkörner, nebst etwas gehackter Citronenschale gut zugedeckt bei langsamem Feuer gedünstet; nach einer Viertelstunde gießt man $^1/_4$ Liter Fleischbrühe hinzu und sobald diese beinahe eingekocht ist, schwitzt man einen Eßlöffel voll Mehl darin, ohne daß dieses eine gelbliche Farbe annehmen darf, füllt dasselbe mit $^1/_2$ Liter heißem Rahm auf und streicht alles durch ein Haarsieb. Diese Béchamel-Sauce wird mit Salz und Citronensaft gewürzt, mit gekochter Kalbsmilch, Ochsengehirn, gebratenem Hühnerfleisch und gedünsteten Champignons zu einem dicklichen Ragout vermischt, in die Muschelschalen gefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und ein kleines Weilchen im heißen Ofen überbacken.

Coquillen mit Ragout fin. $^1/_2$ Liter weiße Coulis wird mit einem halben Glase Weißwein unter fleißigem Umrühren zu einer dicken Sauce eingekocht, die man mit drei Eidottern abzieht, mit Citronensaft und Sardellenbutter würzt und mit kleingeschnittener gekochter Kalbsmilch, Kalbsgehirn, Rückenmark von Rind oder Kalb, welches ebenso wie das Gehirn vorher in Salzwasser mit etwas Essig aufgekocht und in Fleischbrühe eine Viertelstunde weichgekocht worden, Fischfleisch von beliebigem gekochten oder blaugesottenen Fisch, Kalbszungen, Ochsengaumen und gedünsteten Champignons vermischt, in die Muscheln füllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter betropft und rasch in einer heißen Röhre hellbraun bäckt.

Coquillen mit Rühreiern und geräuchertem Lachs. Vier bis sechs Trüffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und mit 200 Gramm ausgegrätetem, geräuchertem Lachs, der ebenso geschnitten worden, nebst 100 Gramm frischer Butter über dem Feuer geschwungen und durchdünstet, worauf man die Butter abgießt. Zwölf ganze Eier verrührt man mit 125 Gramm Butter, etwas gestoßenem weißen Pfeffer und drei Eßlöffeln Rahm zu einem dicken Rührei, das man mit dem Lachs und den Trüffeln vermengt, in die Muscheln füllt und sogleich zu Tisch giebt. Zuweilen streicht man auch die Coquillen mit Sardellenbutter aus, legt würflig geschnittenen Rheinlachs oder Pökling hinein und schlägt ein frisches Ei darüber, so daß das Dotter völlig ganz bleibt, was man dann im Ofen fest werden läßt und sofort serviert.

Corned Beef. Eine in Amerika, namentlich Texas, bereitete und von dort aus nach Europa kommende Rindfleischkonserve, die sich von gewöhnlichem Büchsenfleisch dadurch unterscheidet, daß das Fleisch vor dem Einlegen gepökelt wird.

Cornets, kleine Düten aus Oblatenteig oder Zuckerteig, die mit Rahmschaum oder Gefrorenem gefüllt zum Dessert gegeben werden.

Cornichon, s. Pfeffergurken.

Cornouille, Kornelkirsche, s. d.

Côte, Rippe; beliebte Gerichte sind z. B.: Côte de boeuf braisée oder grillée = gedämpfte oder auf dem Rost gebratene Ochsenrippe.

Coteletten. Man bereitet dieselben aus den zerteilten Rippenstücken von Hammel, Kalb oder Schwein, indem man das an jeder Rippe hängende derbe Fleisch von Haut, Fett und Knorpel befreit, zierlich zurechtschneidet, klopft, salzt, in geschlagenem Ei, oft auch verschiedenem Gewürz oder feingehackten Kräutern und dann in geriebenem Weißbrot wendet und in siedender Butter in einer Pfanne oder auf dem Rost brät. Zuweilen formt man auch das gehackte Fleisch von Hühnern und anderem Geflügel, Fischen, Krebsen ꝛc. zu Coteletten, ebenso bereitet man deren aus Schinken, Zunge, geklopftem Wildbret- und anderem Fleisch, indem man Rippen hineinsteckt, um sie wirklichen Coteletten ähnlich zu machen.

Coteletten von Fisch. Man schlachtet, schuppt und nimmt einen Fisch aus, sei es nun ein Hecht, Karpfen, Zander, Stör oder welchen man sonst dazu nehmen will, wobei zu bemerken ist, daß sich der Hecht wegen seines etwas trockenen Fleisches am besten zu diesem Zweck eignet. Das Fleisch wird an beiden Seiten vom Rückgrat abgelöst, die Gräten herausgezogen, und das Fleisch entweder gehackt und mit in Milch geweichtem Mundbrot, Eiern, gehackten Chalotten, Pfeffer und Salz zu

einer Farce verrührt, aus der man dann die Coteletten formt, oder bloß in Stücke zerschnitten, die man mit Salz bestreut, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wendet, in klarer Butter brät und zu Sauerkraut, Teltower Rüben, Kartoffelbrei und anderem Gemüse giebt. Sehr gut schmeckt es auch, wenn man die aus dem Fischfleisch geschnittenen Coteletten mit feinen Speckfäden durchzieht und in Butter und kräftiger Fleischbrühe mit feingeschnittenem Wurzelwerk langsam weichdämpft.

Coteletten von Froschkeulen. Man läßt die Keulen 1—2 Stunden in einer Marinade von Citronensaft, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer liegen, trocknet sie dann ab, wendet sie in geschlagenem Ei und in gestoßenem Zwieback, der mit geriebenem Parmesankäse vermischt ist, und bäckt sie in Butter hellbraun, serviert sie mit Petersilie garniert und giebt eine pikante Citronen-, Kapern- oder Sardellen-Sauce dazu.

Coteletten, Hammel-. Das Rippenstück wird in geeignete Stücke zerschnitten, die man sauber zurechtputzt, mit dem flachen Cotelettenmesser breitschlägt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Semmel wendet und in Butter brät. Zuweilen bestreicht man sie mit geriebenen Chalotten, salzt sie, zieht sie durch laue, zerlassene Butter und brät sie so auf dem Rost; auch salzt man sie nur, taucht sie in Butter und geriebene Semmel und brät sie braun. In allen diesen Fällen giebt man sie als Beilage zu Gemüsen, namentlich zu grünen Bohnen, Rosenkohl, Rüben, glasierten Zwiebeln.

Coteletten, Hammel-, auf englische Art. Die Coteletten werden zierlich zugeschnitten, gesalzen, etwas geklopft, in geschmolzene Butter getaucht, mit Ei bestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in siedendem Fett oder Butter gebacken, indem man sie öfters umwendet und nach dem Herausnehmen auf einem Löschpapier vor dem Feuer das Fett etwas ablaufen läßt, worauf man sie zu Tomaten- oder Kartoffel-Purée serviert. — Eine moderne, sehr beliebte Art der Zubereitung sind die Reformclub-Hammel-Coteletten; man bestreut sie mit Pfeffer und Salz, bestreicht sie mit Ei und taucht sie in ein Gemisch von sehr fein gehacktem Schinken und geriebenem Weißbrot, bäckt sie 8—10 Minuten lang in einer Pfanne mit heißem Oel, indem man sie oft umwendet, und serviert sie mit Kartoffel-Purée und Reform-Sauce, die man in folgender Weise herstellt. Zwei Zwiebeln, zwei Zweige Petersilie, zwei Zweigelchen Thymian, zwei Lorbeerblätter, eine halbe Knoblauchzehe, ein Stückchen Macis, 60 Gramm gehackter roher Schinken, zwei Eßlöffel voll Estragon-Essig, ein Löffel Chili-Essig und $^1/_2$ Liter braune Kraftbrühe werden langsam zusammen verkocht, bis die Sauce dicklich geworden, dann fügt man einen Eßlöffel voll kleingeschnittener Champignons und einen Löffel rotes Johannisbeer-Gelée hinzu, rührt die Sauce fleißig um, bis die Champignons derselben ihren Geschmack mitgeteilt haben und das Gelée zerflossen ist, und streicht das Ganze durch ein Sieb. Hierauf legt man die Coteletten in diese pikante, bei allen englischen Feinschmeckern hochgeschätzte Sauce, thut das in Streifen geschnittene Weiße von drei hartgekochten Eiern, einige in Butter gedünstete, ganze Champignons, 2—3 Pfeffergurken, 20 Gramm zerschnittenen gekochten Schinken nebst einer Prise Cayennepfeffer hinzu und giebt das Gericht auf.

Coteletten, Hammel-, geschwungene oder sautierte. Von einem gut abgelegenen Rippenstück macht man Coteletten, klopft sie mit dem flachen Cotelettenmesser, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, legt sie in eine mit geklärter, frischer Butter ausgestrichene Sautierpfanne, brät sie über hellem Feuer 1—2 Minuten erst auf der einen, dann auf der anderen Seite, gießt die Butter ab, schüttet einige Löffel voll Kraftbrühe oder Fleisch-Essenz darüber, läßt sie mit derselben nochmals aufkochen, richtet sie kranzförmig auf einer runden Schüssel an, gießt die Brühe in deren Mitte und giebt die Coteletten sofort zu Tisch. Auf diese Art zubereitet, bloß mit feinem Senf genossen, bilden sie eine sehr angenehme Schüssel bei Gabelfrühstücken.

Coteletten, Hammel-, à l'Italienne. Nachdem die Coteletten zurechtgeschnitten und von allem überflüssigen Fett befreit worden, legt man sie eine Viertelstunde in eine Marinade von Oel und gehackten feinen Kräutern und bestreut sie dann dick mit einer Mischung von feingehackten Champignons, geriebenem Weißbrot, gehackter Petersilie, Basilicum, Thymian, Estragon, einer gehackten Chalotte, etwas Citronenschale und gestoßener Muskatblüte, was sehr gut vermischt sein muß, worauf man sie in Butter hellbraun brät und eine Sauce aus in Butter gebräuntem Mehl, kräftiger Fleischbrühe, einigen Löffeln Portwein, ein wenig Soya und Estragon-Essig dazu bereitet.

Coteletten, Hammel-, à la marinière. Die dick zugeschnittenen Coteletten werden bloß geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Pfanne mit einem Stück Butter über dem Feuer geschwungen oder eine Minute auf jeder Seite gebraten, dann mit einem Glase Weißwein und ebensoviel Kraftbrühe übergossen, ein Dutzend sehr kleine, geschälte Zwiebelchen hinzugefügt und die Coteletten damit bei gelindem Feuer in einem verdeckten Kasserol eine halbe Stunde gedämpft. Nach Verlauf dieser Zeit thut man noch ein großes Stück Speck, eine Möhre, eine Petersilienwurzel, etwas Pfefferkraut und Petersilie, alles sehr fein geschnitten, mit in das Kasserol, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Löffel voll Estragon-Essig, schmort die Sauce sehr kurz ein, bis die Coteletten völlig weich sind, und serviert sie mit den Zwiebeln und der Sauce.

Coteletten, Hammel-, à la Nelson. Die Coteletten werden in einer Braise gedämpft, mit Zwiebelpurée bestrichen, über dem Feuer geschwungen und mit einer Sauce von flüssiger Fleischglace angerichtet.

Coteletten, Hammel-, à la Provençale. In 125 Gramm zerlassener Butter dämpft man zehn kleine feingehackte Zwiebeln und ein wenig Knob-

lauch langsam weich, doch ohne daß dieselben sich bräunen dürfen; sobald sie weich sind, fügt man Pfeffer und Salz, den Saft einer Citrone und vier rohe Eidotter hinzu und verrührt die Masse, bis sie wie ein dicker Teig geworden ist. Dann streicht man sie mit einem Messer dick auf die obere Seite der mit Pfeffer und Salz bestreuten Coteletten, taucht diese in geschlagenes Ei, geriebenen Parmesankäse und geriebenes Weißbrot und bäckt sie in reichlicher Butter hellbraun, richtet sie kranzförmig auf einer Schüssel an und füllt die Mitte mit geschmorten Kartöffelchen aus. Oder in 70 Gramm zerlassener Butter dünstet man zwei bis drei feingehackte mittelgroße Zwiebeln, fügt $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl, 3 Löffel geriebenen Parmesankäse, 3 Löffel sauren Rahm und ein Ei hinzu und verrührt diese Masse über dem Feuer, bis sie sich verdickt hat, um sie dann auf die eine Seite der zuvor geklopften, mit Salz und Pfeffer bestreuten, dick zugeschnittenen (von zwei Rippen) Coteletten zu streichen. Ist diese bestrichene Seite braun gebraten, so wendet man die Coteletten, bestreicht auch die andere Seite, brät sie braun und richtet sie kranzförmig auf einer Schüssel an.

Coteletten, Hammel-, à la royale. Die sauber zugeschnittenen Coteletten werden gesalzen, auf einer Seite in Butter überbraten, dann auf dieser gebratenen Seite mit einer guten Kalbfleisch-Farce bestrichen, in Ei und geriebener Semmel umgewendet, auf beiden Seiten schön braun gebraten und mit einer Champignon-, Trüffel- oder Tomaten-Sauce aufgegeben.

Coteletten, Hammel-, à la Soubise. Hierzu schneidet man die Coteletten entweder aus der Keule oder man nimmt zwei Rippen zu einer Cotelette und beseitigt einen der Knochen nebst allem Fett, klopft das Fleisch etwas und dämpft es in kräftiger Kalbs- oder Hühner-Brühe. Sobald die Coteletten ziemlich weich sind, preßt man sie zwischen zwei Schüsseln und läßt sie abtropfen, während man die Sauce bereitet. 10—12 Zwiebeln werden geschält, in kochendem Wasser blanchiert, in Scheiben geschnitten, mit frischer Butter und etwas würflig geschnittenem mageren Schinken weichgedünstet und mit ein wenig Mehl bestäubt, worauf man $^1/_4$ Liter weiße Coulis und ebensoviel Rahm hinzugießt, die Sauce mit noch etwas Coulis und Butter verdünnt, die Coteletten darin heiß werden läßt und so, mit Semmel-Croutons garniert, aufgiebt.

Coteletten, Hasen-. Von zwei schönen Hasen häutet man die Rücken, schneidet schräghin das Fleisch in fingerdicken Scheiben ab, schlägt dieselben etwas breit, steckt in jede Fleischscheibe eine rein abgeschabte und etwas verkürzte Rippe und bestreut die Coteletten mit Pfeffer und Salz. Inzwischen hackt man einige Chalotten, Champignons, etwas Petersilie und eine Trüffel sehr fein, dünstet sie mit Butter und einem Glase Weißwein, legt die Coteletten dann hinein und brät dieselben über raschem Feuer unter öfterem Umschwingen schnell gar, richtet sie kranzförmig auf einer Schüssel an, kocht die fines herbes im Kasserol mit einigen Löffeln kräftiger brauner Coulis und etwas Citronensaft noch einmal auf und gießt sie über die Coteletten.

Coteletten, Hecht-, s. Coteletten von Fisch.

Coteletten, Hirsch-. Von einem Hirschrücken werden Coteletten geschnitten, wie die Hammelcoteletten zugerichtet, mit Salz und Pfeffer bestreut und in frischer Butter über raschem Feuer auf beiden Seiten schön braun gebraten, worauf man die Butter abgießt und etwas braune Coulis hinzuschüttet, in der man die Coteletten noch ein wenig ziehen läßt. Man hat inzwischen Maccaroni mit Parmesankäse und Tomaten-Sauce bereitet, garniert die Schüssel beim Anrichten mit den Coteletten und gießt die Sauce darüber.

Coteletten, Hühner-. Die Brustsẗücke von mehreren jungen Hühnern werden sauber abgelöst, von der Haut befreit, mit einem Cotelettenmesser etwas breit geschlagen und zierlich zugeschnitten; dann steckt man einen abgeschabten Flügelknochen in das Fleisch, bestreut es mit etwas Salz, bestreicht die Coteletten mit geschlagenem Ei, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie in Butter goldgelb, worauf man sie als Garnierung zu Spargel oder Blumenkohl, grünen Erbsen und derlei feinem Gemüse verwendet oder mit einer Champignon-Sauce, auch mit Champignon-Gemüse serviert.

Coteletten, Kalbs-. Von einem schönen, genügend abgelegenen Kalbsrippenstücke schneidet man den Rückgratknochen der Länge nach los, stutzt die Rippen auf der inneren Seite etwas, löst das auswendige Fleisch ab und zerschneidet das Rippenstück so, daß jede Rippe eine Cotelette giebt, löst die Haut von den Rippen und schabt dieselben rein ab bis zum Fleisch herunter, dann klopft man die Coteletten mit der Fläche eines breiten Messers, putzt sie zurecht, schneidet sie in zierliche Form, salzt sie auf beiden Seiten, taucht sie in zerlassene Butter oder geschlagenes Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel und brät sie mit reichlicher Butter auf dem Rost oder in einer Pfanne. Man giebt sie als Garnierung um die verschiedensten Gemüse und Purées oder mit gebratenen Kartoffeln und einer kräftigen Sauce zu Tisch.

Coteletten, Kalbs-, à la Bordelaise. Die gut zurechtgeputzten Coteletten werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf beiden Seiten mit einer Farce aus geriebenem Weißbrot, feingehacktem Speck, ebenso feingewiegtem Kalbfleisch, Chalotten, Petersilie, Salz, Pfeffer und Eidottern bestrichen, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel gewendet, in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne, die man zudeckt und deren Deckel mit glühenden Holzkohlen belegt wird, rasch hellbraun gebacken, herausgenommen, angerichtet und mit dem Fond übergossen, den man mit etwas Bouillon und Citronensaft oder Essig losgekocht hat.

Coteletten, Kalbs-, à la Dreux. Die Coteletten werden mit geräucherter Zunge, Speck und Trüffeln gespickt, in Madeira weichgedünstet und mit einer Trüffelsauce angerichtet.

Coteletten, Kalbs-, mit Estragon-Sauce. Nachdem die Coteletten wie gewöhnlich geklopft, gesalzen, in Ei und Semmel gewendet und in heißer

Butter auf beiden Seiten gebacken sind, verrührt man drei hartgekochte Eidotter mit einigen Löffeln Provenceröl, einem Eßlöffel voll Senf, feingehacktem Estragon, Petersilie, zwei Chalotten und etwas Schnittlauch, einer Prise Salz und zwei Eßlöffeln voll Weinessig zu einer dicklichen Sauce, die man auf eine runde Schüssel gießt und mit den Coteletten garniert.

Coteletten, Kalbs-, aux fines herbes. 6—8 Champignons werden mit Butter und Citronensaft weichgedünstet und nebst vier blanchierten Chalotten, 1—2 Trüffeln, etwas Petersilie und zwei Pfeffergurken feingehackt, in einem Kasserol mit Butter oder einigen Eßlöffeln voll Speise-Oel und 8—10 zugeputzten und gesalzenen Coteletten über Kohlenfeuer langsam weichgedünstet, indem man zuweilen einen Löffel voll Kraftbrühe hinzugießt, damit die feinen Kräuter nicht auf dem Boden anhängen. Sobald die Coteletten völlig weich sind, nimmt man sie heraus, richtet sie rings um eine Schüssel an, entfettet die Brühe, kocht sie mit etwas Citronensaft und brauner Coulis nochmals auf und gießt sie in die Mitte der Schüssel.

Coteletten, Kalbs-, gehackte. Von einem Rippenstück schneidet man das Fleisch ab, häutet es, hackt es fein mit 250 Gramm Speck zusammen, formt starke Coteletten aus dieser Masse, in die man rein abgeschabte Rippenknochen steckt, würzt sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in Butter.

Coteletten, Kalbs-, gespickte. Die sauber zurechtgeputzten Coteletten, welche ziemlich stark im Fleisch sein müssen, werden mit feinen Speckfäden durchzogen und nebst einigen Speckscheiben, Wurzelwerk, einem Stück rohen Schinken, Salz und einem Lorbeerblatt in ein Kasserol gelegt, mit einem Glase Weißwein und etwas kräftiger Fleischbrühe übergossen, fest zugedeckt und über langsamem Feuer weichgedämpft, indem man sie mit der kurz eingekochten Brühe öfters übergießt und auf diese Art glasiert. Man giebt sie zu Spinat, grünen Erbsen oder auch Maccaroni, dickem Reis und dergleichen.

Coteletten, Kalbs-, à la napolitaine. Die sauber hergerichteten Coteletten werden mit etwas Salz und weißem Pfeffer gewürzt, in geschlagenes Ei getaucht und in einer Mischung von halb geriebenem Weißbrot, halb geriebenem Parmesankäse mehrmals umgewendet, dann auf beiden Seiten schön braun gebraten und zu Maccaroni, die mit etwas Tomaten-Sauce vermischt sind, gegeben.

Coteletten, Kalbs-, in Papilloten. Man schneidet die Coteletten etwas kleiner und dünner zu als gewöhnlich, dünstet sie nebst feingehackten Champignons, Chalotten, Trüffeln und Petersilie in frischer Butter fast weich und läßt sie in der Brühe erkalten. Inzwischen schneidet man weißes Schreibpapier herzförmig, etwa einen Daumen breit größer als die Coteletten zu, bestreicht es mit feinem Oel, bedeckt die Coteletten mit den gedämpften Kräutern und einer Speckscheibe und hüllt sie hierauf in die Papierstücke, deren Rand man von hinten angefangen in kleinen Falten fest übereinanderbiegt, so daß nur der Knochen uneingehüllt bleibt. Sie werden auf einem mit Oel bestrichenen Papierbogen auf den Rost gelegt und über schwachem Feuer langsam gebraten, worauf man sie im Papier serviert; namentlich beliebt sind sie in dieser Zubereitung bei Herrenfrühstücken, wo sie bei allen Feinschmeckern großen Anklang finden.

Coteletten, Kalbs-, sautierte. Recht fleischige Coteletten werden leicht geklopft, mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestreut, in eine flache, mit Butter ausgestrichene Pfanne gelegt, mit Butter übergossen und wenige Minuten, bevor sie auf den Tisch kommen sollen, über raschem Feuer unter öfterem Umschwenken der Pfanne 2—3 Minuten auf jeder Seite gebraten. Hierauf schüttet man die Butter ab, gießt einige Löffel voll brauner Kraftbrühe über die Coteletten und schwenkt sie damit über dem Feuer, um sie zu schöner Farbe zu glasieren; dann richtet man sie kranzförmig auf einer Schüssel an und thut in die Mitte ein feines Gemüse, Champignons oder Trüffeln, auch eine pikante Sauce, wie z. B. Madeira- oder braune Kräuter-Sauce.

Coteletten, Kalbs-, mit Sardellen. Die zurechtgeputzten Coteletten werden mit Sardellen, gekochtem Schinken oder geräucherter Zunge und Pfeffergurkenstreifchen gespickt, zwei Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Citronensaft, feinen Kräutern, Chalotten und Petersilie gelegt, dann in Butter weichgedünstet und mit einer Sardellen-Sauce aufgegeben.

Coteletten, Kalbs-, à la St. Cloud. Man spickt die geklopften, starken Coteletten mit Trüffeln, dämpft sie eine Viertelstunde in Butter, läßt sie erkalten, legt sie in ein Kasserol auf Speckscheiben und bedeckt sie mit solchen, worauf man sie mit einigen Löffeln voll weißer Coulis und einem Glase Madeira wohl zugedeckt langsam völlig weichdünstet und mit einer Trüffel-Sauce oder einem Trüffel-Ragout anrichtet.

Coteletten, Krammetsvögel-. Etwa ein Dutzend Krammetsvögel werden gerupft und ausgenommen, die Brüstchen abgeschnitten, mit der Messerklinge breitgeschlagen, abgehäutet und mittels der hineingesteckten, abgeschabten Beinchen zu kleinen Coteletten geformt, gesalzen, in Ei und Semmel gewendet und in geklärter Butter einige Minuten vor dem Anrichten goldbraun gebraten, worauf man sie zu Champignons oder Trüffeln oder mit einer feinen Sauce serviert.

Coteletten, Krebs-. Eine beliebige Anzahl Krebse, etwa 16—20 Stück, werden gekocht, ausgebrochen und nebst zwei bis drei in Salzwasser abgekochten und ausgehäuteten Kalbsmilchen mit dem Wiegemesser fein zerhackt, während man aus den zerstoßenen Schalen der Krebse und 125 Gramm Butter Krebsbutter bereitet. Dann verrührt man die größere Hälfte dieser Krebsbutter mit zwei bis drei Eiern, 50 Gramm in Wasser geweichter und ausgedrückter Semmelkrume, dem Krebs- und Kalbsmilch-Fleisch, etwas Pfeffer und Salz, formt zierliche Coteletten aus der Masse, steckt in jede eine

Krebsschere, wendet sie in Ei und geriebener Semmel, brät sie in Butter und der übrigen Krebsbutter und legt sie um Spargel, Blumenkohl oder ähnliche feine Gemüse.

Coteletten, Lamm-. Man bereitet sie aus dem Rippenstück eines nicht zu kleinen Lamms oder aus dem gehackten Fleisch vom Rippenstück und Blatt, in das man eine reingeschabte, verkürzte Rippe steckt; in beiden Fällen bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie in Butter, worauf man sie als Beilage zu Gemüsen verwendet.

Coteletten, Lamm-, à la Dauphine. Die nett zugeputzten Coteletten werden in 125 Gramm heißer Butter einige Minuten gedünstet, ohne daß die Butter braun werden darf; dann nimmt man die Coteletten heraus, läßt sie abtropfen, vermischt die Butter, nachdem sie ausgekühlt ist, mit drei frischen Eidottern, zieht die Coteletten durch diese Butter, bestreut sie mit geriebenem Weißbrot und bäckt sie rasch hellbraun, worauf man sie um ein Purée aus jungen Erbsen garniert.

Coteletten, Lamm-, à la Villeroi. Die panierten, über dem Feuer geschwungenen Coteletten werden mit Tomaten-Purée angerichtet.

Coteletten, Rebhühner-. S. Krammetsvögel-Coteletten, nach welcher Art auch die von Rebhühnern bereitet werden.

Coteletten, Reh-. Aus einem gut abgelegenen Rehrücken schneidet man Coteletten, häutet sie, schlägt sie breit, spickt sie, bestreut sie mit Salz, brät sie auf beiden Seiten in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne über raschem Feuer, gießt die Butter ab, füllt einige Löffel braunes Fleischgelée über die Coteletten, schwenkt sie mehrmals damit über dem Feuer, um sie zu glasieren, und serviert sie mit Champignons-, Tomaten- oder Trüffel-Sauce.

Coteletten, Reh-, auf dem Rost gebraten. Die Coteletten werden gesalzen und mehrere Stunden in eine Marinade von 125 Gramm Provencer-Oel, dem Saft einer Citrone, gehackter Petersilie und etwas ganzem weißem Pfeffer gelegt, worauf man sie über hellem Kohlenfeuer auf dem Roste brät. Auch ohne sie vorher zu marinieren taucht man die Coteletten in laue, zerlassene Butter, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie so auf dem Rost.

Coteletten, Rinds-, s. auch Rostbraten. Von einem mehrere Tage altschlachtenen Ochsen-Rippenstück schneidet man das Fleisch ab, hackt es fein, nimmt auf $1^1/_2$ Kilogramm Fleisch 375 Gramm Rinds-Nierentalg, der ebenfalls feingehackt und mit dem Fleische vermischt wird, nebst ein bis zwei in Wasser geweichten und wieder ausgedrückten Mundbroten, zwei ganzen Eiern sowie dem nötigen Salz und Pfeffer, formt aus dieser Masse handgroße Coteletten, in die man einen gespaltenen und verkürzten Rippenknochen steckt, und taucht sie in zerlassene Butter und geriebene Semmel. In hellbrauner Butter schwitzt man eine gehackte Chalotte, fügt einige Löffel voll brauner Kraftbrühe hinzu, legt die Coteletten hinein, deckt sie fest zu und dünstet sie unter öfterem Begießen mit der Brühe langsam gar, indem man auch den Deckel des Kasserols mit glühenden Holzkohlen belegt. Sobald die Coteletten fertig sind, nimmt man sie heraus, kocht den Fond mit etwas kräftiger Bouillon und Madeira zu einer dicklichen Sauce, die man mit Citronensaft ansäuert, durchseiht und nebst gebratenen Kartöffelchen zu den Coteletten giebt.

Coteletten, Rinds-, auf Wiener Art. Man zerteilt ein Ochsen-Rippenstück in einzelne, ziemlich starke Coteletten, haut die Rippen ein Stück ab, klopft das Fleisch, bestreut es mit Pfeffer und Salz, taucht es in zerlassene Butter, streut etwas Mehl darüber und brät es auf dem Rost zu schön brauner Farbe; hierauf legt man die Coteletten in ein Kasserol, übergießt sie mit etwas kräftiger, brauner Coulis, fügt eine kleingeschnittene Zwiebel und etliche gehackte Sardellen hinzu und läßt sie so völlig weich dünsten, nimmt sie heraus, entfettet die Sauce, kocht sie mit noch etwas Fleischbrühe, einem Glase Weißwein und einigen Löffeln saurem Rahm dicklich und richtet sie über die Coteletten an, während man in die Mitte der Schüssel Schmorkartöffelchen legt.

Coteletten, Schweins-. Man behandelt dieselben ganz nach Art der Kalbs-Coteletten, schneidet den größten Teil des Fettes ab, giebt ihnen eine nette Form, schabt Haut und Fleisch von den Rippen, klopft das Fleisch auf beiden Seiten mit der breiten Messerfläche, bestreut es mit Salz und weißem Pfeffer, wendet es in Ei und Semmel und brät die Coteletten rasch in Butter; will man sie auf dem Rost braten, so taucht man sie in laue, zerlassene Butter und bestreut sie mit Semmel. Man verwendet sie als Beilage zu grünen Bohnen, Erbsen, Linsen, gedämpftem Kraut, Sauerkraut, Kartoffelbrei ꝛc.

Coteletten, Schweins-, gehackte. Das Fleisch des Carréstückes wird abgeschnitten und nebst einem Teile des Fettes fein gehackt und zu Coteletten geformt, in die man je eine Rippe steckt, worauf man sie in Ei und Semmel kehrt und in Butter brät. Etwas verschiedenartig kann man sie herstellen, indem man auf $^1/_2$ Kilogramm derbes gehacktes Fleisch 125 Gramm Rinds-Nierentalg, 2—3 gehackte Sardellen, etwas Citronenschale, eine kleine Zwiebel und ein in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrot nebst Pfeffer und Salz nimmt, aus der gut gemengten Masse Coteletten formt und damit wie oben angegeben verfährt.

Coteletten, Tauben-. Von acht bis zehn fleischigen jungen Tauben schneidet man die Brüstchen ab, schlägt sie mit einer angefeuchteten Messerklinge breit, steckt die abgeschabten Flügelknochen hinein, taucht sie in zerlassene, mit drei Eidottern verrührte Butter und geriebene Semmel, brät sie rasch in frischer Butter und giebt sie zu Spargel, Blumenkohl oder grünen Erbsen.

Coteletten, Wildschwein-. Man kann dieselben entweder wie gewöhnliche Coteletten mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Ei und geriebener Semmel wenden und in Butter braten, worauf man sie

mit Johannisbeer- oder Hagebutten-Gelée oder Marmelade aufträgt, oder man sautiert sie und giebt eine pikante Sauce dazu. Nachdem sie geklopft und gesalzen worden, läßt man sie wenige Minuten in geklärter Butter über raschem Feuer auf beiden Seiten rösten, gießt die Butter ab, schüttet einige Löffel braune Coulis in die Pfanne, schwenkt die Coteletten einigemal damit über dem Feuer, nimmt sie heraus, kocht die Brühe mit einem Glase Madeira auf und giebt sie als Sauce, oder man serviert eine Sauce Robert, ebenso eine sauce poivrade dazu.

Coteletten, Wildschwein-, à la Kannitz. Die Coteletten werden zuerst mit Bouillon, Wurzelwerk und Rotwein weichgedämpft, dann abgetropft, mit geklärter Butter, die mit etlichen Eidottern verrührt ist, überstrichen und mit geriebenem Schwarzbrot nebst etwas Zucker und Zimt bestreut, in Butter braun gebacken und mit einer süßsäuerlichen Sauce von Weißwein und Aprikosen-Marmelade serviert.

Coteletten, Zungen-. Eine frische Ochsenzunge wird weichgekocht, abgezogen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, in geschlagenes Ei getaucht, mit geriebener Semmel überstreut, die man mit etwas Muskatnuß würzen kann, und dann in hellbrauner Butter gebraten, worauf man sie als Beilage zu Rosenkohl, Spinat und anderen Gemüsen giebt.

Coulis oder Grund-Sauce, Kraftbrühe. Die Coulis bilden die sogen. Grund- oder Stamm-Saucen, welche man in jedem größeren Haushalt in Vorrat hält, um mit deren Hilfe rasch alle nötigen Saucen zu Fleisch-Speisen jeder Art bereiten zu können; zu allen hellen Saucen, wie Champignon-Sauce, weiße Austern-, Trüffel-, Kapern-, Sardellen-Sauce, Fricassée-Saucen ꝛc. bedient man sich der weißen Coulis, zu allen dunklen Saucen der braunen.

Coulis, braune, auch sauce espagnole oder spanische Sauce genannt. Der Boden eines tiefen Kasserols wird mit frischer Butter ausgestrichen, mit etwa 250 Gramm in Scheiben zerschnittenem, mageren rohen Schinken, $^1/_2$ Kilogramm derbem Kalbfleisch, zwei in Scheiben zerteilten Zwiebeln, einem alten Huhn oder zwei alten Tauben sowie $^1/_2$ Kilogramm magerem Rindfleisch belegt, wozu man 1—2 zerschnittene Möhren und Petersilienwurzeln und $^1/_2$ Liter Fleischbrühe fügt. Das zugedeckte Kasserol stellt man über ein gelindes Feuer und läßt alles darin Befindliche langsam einkochen und lichtbraun anziehen, ohne daß es anbrennen darf, hierauf füllt man 2 Liter gewöhnliche, heiße Rindsbrühe darüber, salzt dieselbe, thut auch ein bouquet garni von Basilicum, Thymian und Pfefferkraut nebst einigen getrockneten Champignons oder Steinpilzen hinzu und läßt alles langsam weiter sieden. Inzwischen bräunt man 125 Gramm Butter, läßt unter fortgesetztem Umrühren zwei Eßlöffel voll Mehl darin kastanienbraun rösten, mit etwas Fleischbrühe glatt verkochen und schüttet es zu der Coulis, die so verdickt noch einige Stunden leise einkochen muß, worauf man sie entfettet, durchseiht und zum Gebrauche aufbewahrt, indem sie offen an einen kühlen, luftigen Ort gestellt und von Zeit zu Zeit wieder einmal aufgekocht wird.

Coulis, weiße, oder deutsche Sauce, sauce allemande. Die Bereitungsart derselben ist ziemlich die gleiche; in ein butterbestrichenes Kasserol thut man einige Zwiebelscheiben, Möhren, Petersilienwurzel und Porré, etliche rohe Schinkenschnitten, 1 Kilogramm derbes Kalbfleisch, ein altes Huhn und $^1/_2$ Liter Kalbsbrühe und läßt dies gut zugedeckt so lange einkochen, bis sich die gallertartige Brühe lichtgelb auf dem Boden ansetzt. Dann füllt man zwei Liter gewöhnliche, helle Fleischbrühe hinzu, schäumt gut ab, bereitet aus 125 Gramm Butter und zwei Löffeln Mehl eine ganz helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit Fleischbrühe, schüttet sie mit zu der Coulis, salzt dieselbe, würzt sie mit einigen Champignons, etwas Pimpinelle, Estragon und einem Lorbeerblatt, läßt sie mehrere Stunden langsam kochen, entfettet sie und seiht sie durch.

Coulis von Fischen. In 125 Gramm geschmolzener Butter läßt man in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, Möhren, Porré und Sellerie hellbraun schwitzen, gießt 2 Liter Wasser zu und legt 2—$2^1/_2$ Kilogramm gut gereinigte und in kleine Stücke zerschnittene Süßwasserfische beliebiger Art hinein, wozu man kleine und mit vielen Gräten versehene, die man als Speise weniger schätzt, sehr gut verwenden kann, ebenso fügt man Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner nebst einem bouquet garni hinzu, kocht dies mindestens drei Stunden langsam, bis der Fisch völlig zerfallen ist, seiht die Brühe durch und benützt sie zu pikanten Saucen oder Suppen.

Coulis von Krebsen. Die Schalen und Leiber von 30—40 mittelgroßen, gekochten und ausgebrochenen Krebsen werden in einem Mörser fein gestoßen, dann in 250 Gramm Butter nebst 250 Gramm kleingeschnittenem, mageren rohen Schinken unter häufigem Umrühren über schwachem Feuer drei Viertelstunden geschwitzt, worauf man zwei Eßlöffel voll Mehl eine Weile damit verrührt, $1^1/_2$ Liter Fleischbrühe hinzumischt, das Ganze eine Stunde verkochen läßt und schließlich durch ein Sieb streicht.

Coup de milieu, der Mitteltrunk bei Tafel. Derselbe bestand früher aus einem Gläschen altem Rum oder Cognac, das vor dem Braten genommen wurde; in neuerer Zeit serviert man statt dessen Sorbet, Punsch à la romaine oder Eis-Punsch.

Coup de table oder auch morceau de résistance. Mit diesem Namen belegt man in der gastronomischen Sprache die großen Eingangsgerichte (entrées) von Fleisch bei einem ausgedehnteren Mittagessen, wie sie meist nach dem Fisch aufgetragen werden, als z. B. Boeuf à la mode, Roastbeef, Rindslende mit Madeira-Sauce oder à la Jardinière, Schinken in Burgunder, gedämpfte Kalbs- und Hammelkeulen, Ungarisches Rindfleisch, Wildschweins-Ziemer oder -Keule à la Braise oder krustiert — kurz, alle Arten große Fleischstücke,

die geschmort, gedämpft und auf ähnliche Weise zubereitet und nicht als Braten auf den Tisch kommen.

Court-Bouillon. Dieser Ausdruck bezeichnet die Brühe, worin man Fische weichkocht und welche in Häusern, worin man deren beinahe täglich auf die Tafel bringt, mehrmals benützt zu werden pflegt. Die Court-Bouillon der feinen Küche besteht aus Wasser und Weißwein oder Essig, den man mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Wurzelwerk, Zwiebeln, Chalotten, Lorbeerblättern, einem Bündelchen Petersilie und Thymian, nach Belieben auch etwas Knoblauch erst eine zeitlang kochen läßt, bevor der Fisch hineingelegt wird.

Converts, gefüllte. Aus einem nicht zu dünn ausgerollten Blätter- oder Mürbteig schneidet man mit einem Kuchenrädchen gleichgroße, viereckige Stücke von etwa 16—18 Centimeter Länge, bestreicht dieselben inwendig in der Mitte mit Kirsch- oder Himbeer-Marmelade, legt die vier Ecken in der Mitte zusammen, drückt sie fest, überstreicht sie mit geschlagenem Ei, setzt sie auf ein mit Mehl bestäubtes, mit kaltem Wasser besprengtes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze; nachdem sie fertig gebacken sind, legt man eine eingemachte Kirsche oder etwas Marmelade als Siegel oben darauf.

Crabe, Krabbe, eine Art kleiner Seekrebse.

Crackers, amerikanische. Eine Art kleiner, sehr hart und spröde gebackener Biscuits oder Zwiebacke, welche in Amerika sehr gern zum Thee gegessen werden. Man bereitet sie sehr verschiedenartig, auf einfachere und feinere Art, wir geben hier nur folgende Weise an: Aus 750 Gramm Mehl, zwei Eidottern, etwas Salz oder Zucker und höchstens $^1/_4$ Liter Milch oder Wasser macht man einen sehr steifen Teig, der so lange geschlagen und geknetet wird, bis er geschmeidig genug geworden, um sich sehr dünn ausrollen zu lassen, worauf man mit einem Ausstecher kleine runde oder viereckige Kuchen davon ausstich, die man bei gelinder Hitze eine Viertelstunde bäckt. Auch Knallbonbons nennt man in Amerika Crackers.

Cracon, s. v. w. Krachconfect, s. d.

Cranberry. Diese in Nordamerika heimische Beerenart, lat. Oxycoccus macrocarpus, gehört zu derselben Familie wie die in den Moorgegenden des nördlichen Deutschlands und Rußlands wachsende Moosbeere, Sumpf-Preißelbeere, in Rußland Klukva genannt, nur sind die amerikanischen Cranberries noch etwas größer als jene, da die scharlachroten Beeren die Größe von kleinen Kirschen haben. Sie eignen sich ausgezeichnet zur Herstellung von säuerlichen Saucen, Gelées und Compot und werden in den Vereinigten Staaten, namentlich da sie sich den ganzen Winter über roh halten, sehr viel als Zuspeise zu Fleisch und Puddings gegessen.

Cranberries zu kochen. 1 Liter gelesene und gewaschene Beeren werden mit einer knappen Obertasse Wasser zugesetzt; wenn sie zehn Minuten lang gekocht haben, fügt man 180 Gramm Zucker hinzu und läßt sie unter öfterem Umrühren noch zehn Minuten kochen, schüttet sie in eine Schüssel oder Form aus und erhält nach dem Erkalten ein Gelée von schönem Aussehen und gutem Geschmack.

Crapaudine, à la. Krötenförmig dressiert, was bei einer besonderen Zubereitung von Tauben oder jungen Hühnern geschieht. Man teilt dieselben in Hälften, biegt die Füße einwärts, plattet den Körper ab, paniert die Hälften in Ei und Semmel, brät sie auf dem Rost und giebt dazu eine sauce tartare oder Rémouladen-Sauce.

Crécy-Suppe. Man bereitet dieselbe aus verschiedenartigem Wurzelwerk, putzt und zerschneidet ungefähr sechs große Möhren, mehrere Kohlrüben, einen großen Selleriekopf, einige Zwiebeln, Porrés, Petersilienwurzeln, schwitzt dieselben in 140 Gramm Butter, ohne daß sie bräunen dürfen, füllt 2 Liter Fleischbrühe darüber, kocht sie darin etwa zwei Stunden lang, bis sie breiartig weich sind, streicht sie durch ein Sieb, läßt den Wurzelbrei dann mit der Brühe nochmals aufkochen und richtet die Suppe entweder über gerösteten Semmel-Croutons, über Sago oder über ausgequelltem Reis an.

Crème. Die feinere Kochkunst rechnet die nach ihren Bestandteilen und Zubereitungsweisen unendlich verschiedenartige Menge von Crèmes zu den zartesten Delikatessen, die man teils als kalte, mit Zuthat von Hausenblase, Gelatine u. dergl. zum Erstarren gebrachte Mehlspeisen, teils warm in dickschaumigem Zustande als Sauce zu Mehlspeisen oder als Füllung von Torten, Puddings ꝛc. auf den Tisch bringt. Man bereitet sie großenteils aus Rahm und Eiern mit Hinzufügung von Frucht-Marmeladen und Säften, gestoßenen Mandeln, Nüssen, Pistazien, Chocolade, Gewürzen aller Art, Weinen, Liqueuren, Thee, Kaffee und anderen Ingredienzien und wir geben hier nur diejenigen an, aus deren Benennung man nicht auf die Zubereitung schließen kann, während man diejenigen Crèmes, welche mit Hilfe von Früchten, Getränken, Gewürzen ꝛc. hergestellt und nach denselben benannt sind, wie Apfel-, Apfelsinen-, Aprikosen-, Arak-, Karamel-, Chocolade-, Citronen-Crème und dergl., unter diesen Benennungen zu suchen hat. Auch teilt man die Crèmes in abgerührte Crèmes, Dunst- oder englische Crèmes, geschlagene Crèmes, gestürzte und erstarrte Crèmes, die auch französische Crèmes à la Bavaroise heißen, Mandel- oder Nuß-Crèmes, auch Blancmangers (s. d.) genannt, und zusammengesetzte Crèmes, die aus geschlagenem Rahmschnee und in Milch ausgequelltem Reis, Gries oder Sago bereitet werden und zu den kalten Mehlspeisen gehören (s. Crème à la Princesse). — Crème bedeutet in der feinen französischen Küche auch den durchgestrichenen Schleim von Reis, Graupen, Hafer u. s. w.; man spricht von Crème de riz, Crème d'orge, Crème d'avoine.

Crème oder eigentlich **Chrème** (Chrysam, Salb- oder Weihe-Oel) nennt man auch die feinen, farblosen, sehr süßen Liqueure, weil sie gleichsam wie Oel hinabfließen; man hat z. B. Crème de roses, Crème de fleurs d'oranger, Crème de Barbados, Crème de Cacao, Crème de vanille ꝛc.

Crème, abgerührte, oder **Crème pâtissière.** Diese Art Crèmes giebt man entweder, mit kleinem Backwerk oder eingemachten Früchten garniert, als süße Zwischenspeise vor dem Dessert bei Diners und Soupers oder bei Damenkaffees nach dem Kaffee, oder man benützt sie zur Herstellung von feinen Aufläufen, zur Füllung von Torten und Törtchen; zwei bis drei Eßlöffel voll Mehl werden mit acht Eidottern und $^1/_2$ Liter Rahm glatt gequirlt und dann über dem Feuer zu einer musartigen, lockeren Masse abgerührt, der man durch Zusatz von Zucker und der abgeriebenen Schale von Citronen und Apfelsinen, oder Chocolade, Vanille, gestoßenen Makronen, Maraschino, gerösteten Mandeln und dergleichen einen feinen Wohlgeschmack verleiht (s. d. betreffenden Crèmes).

Crème Bavaroise oder fromage bavarois, gestürzte Crème. Diese Art Crème besteht aus der Vereinigung einer über dem Feuer abgerührten Crème von Rahm, Zucker, Eidottern mit beliebiger Zuthat von Chocolade, Vanille, Citronenzucker, Maraschino 2c., oder eines durch ein Sieb gestrichenen mit Zucker versüßten Breies von frischen Früchten, wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren u. s. w., mit aufgelöster Hausenblase oder Gelatine nebst dickgeschlagenem Rahmschnee, was man in einer Form auf Eis erstarren läßt, dann stürzt und mit Backwerk garniert aufträgt. Näheres hierüber siehe unter den verschiedenen Arten Bavaroise, als Ananas-, Aprikosen-, Citronen-Bavaroise u. s. w.

Crème-Biscuit, s. Biscuit à la crème.

Crème brulée. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille langsam zum Kochen gebracht und eine zeitlang ohne weiter zu sieden auf einer warmen Stelle stehen gelassen, dann durchgeseiht und mit zehn Eidottern, 125 Gramm Zucker und $1^1/_2$ Eßlöffel voll Mehl über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crème abgerührt, die man in eine Schüssel ausschüttet. Hierauf schmelzt man 63 Gramm Zucker unter fortwährendem Umrühren, bis sich derselbe rotbraun färbt, gießt diesen Karamel in langen Fäden über die Crème, vermischt sie rasch damit, bestreut die Crème obenauf dick mit Zucker, tröpfelt einen Löffel voll Arak darüber und glasiert den Zucker mit einer glühenden Schaufel.

Crème Chantilly. $^1/_2$—1 Liter frischer, süßer und sehr fetter Rahm wird zu festem Schaum geschlagen und mit gestoßener Vanille und Zucker, Citronen- oder Orangen-Zucker, Maraschino, Nußliqueur, Malaga oder mit frischen, durch ein Haarsieb gestrichenen Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsichen, Aprikosen und dem nötigen Zucker vermischt.

Crème à la Chateaubriand. Man rührt $^1/_4$ Liter Rahm mit acht Eidottern, 188 Gramm Zucker und einem Stückchen gestoßener Vanille über dem Feuer zu einer Crème ab, vermischt dieselbe mit 25 Gramm aufgelöster Gelatine, läßt die Masse auskühlen und mengt $^3/_4$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter, thut in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form eine 3 Centimeter hohe Schicht von dieser Masse, belegt dieselbe mit eingemachten, abgetropften Früchten, wie Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Nüssen, Melonen u. dergl., von denen man die größeren in Stücke zerschneidet, bedeckt die Früchte mit einer Schicht Crème und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist, die man dann auf Eis stellt und nach dem völligen Erstarren auf eine Schüssel stürzt, worauf man die Speise auch oben darauf noch mit eingemachten Früchten verziert.

Crème en fantôme. 1 Liter süßer Rahm wird mit 150 Gramm Zucker und einer zerschnittenen halben Vanillenschote langsam zum Kochen gebracht, durchgegossen und zum Auskühlen hingestellt; nach völligem Erkalten des Rahms vermischt man ihn mit 16 zu Schaum gequirlten Eidottern, gießt ihn in eine Blechform und setzt ihn in den Ofen auf einen Topf mit kochendem Wasser. Sobald sich daraus nach einer halben oder drei Viertelstunden eine feste Masse gebildet hat, stürzt man dieselbe auf eine Schüssel, läßt sie kalt werden und richtet den festgeschlagenen Schnee von $^1/_2$ Liter Rahm, mit Vanillenzucker oder Maraschino gewürzt, bergartig hoch darauf an, sobald man die Speise zu Tische giebt.

Crème, flandrische. $^1/_2$ Liter Rahm, sechs Eidotter, die feinabgeschälte Schale einer halben Citrone, ein Kaffeelöffel voll Arrowroot, ein Lorbeerblatt und 80 Gramm Zucker werden über gelindem Feuer zu einer Crème abgerührt, durchgeseiht und bis zum Erkalten weiter gerührt; hierauf vermischt man die Crème mit einem Weinglas voll Madeira und dem Schnee der sechs Eiweiße, füllt sie in Formen und stellt sie auf Eis.

Crème, fouettée. 1 Liter fetter saurer Rahm wird mit der Schneerute zu steifem Schaum geschlagen, mit zwei Eßlöffeln voll Orangenblütenwasser oder Maraschino, Rum und dergl. und 125 Gramm Zucker vermischt und in einer Glas-Schale angerichtet.

Crème frangipane. Man benützt dieselbe zur Füllung von Puddings, Torten und kleinen Törtchen, namentlich den Frangipan-Törtchen, und bereitet sie, indem man $^1/_2$ Liter Rahm mit drei Eiern, $1^1/_2$ Eßlöffeln Mehl und einer Prise Salz über dem Feuer verrührt, bis eine dickliche Crème entsteht, die man, sobald sie ausgekühlt ist, mit 80 Gramm Zucker, zwei Kaffeelöffeln voll Orangenblütenwasser, 80 Gramm geriebenen Makronen und vier Eidottern vermischt.

Crème, gebackene. $^1/_2$ Kilogramm Mehl wird mit fünf ganzen Eiern gut verquirlt, dann schüttet man 1 Liter Milch hinzu und rührt dies über dem Feuer zu einer glatten Crème ab, läßt dieselbe etwas auskühlen, vermischt sie mit 125 Gramm Zucker, sechs Eidottern, einer Prise Salz und 30 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln oder der auf Zucker abgeriebenen Schale einer bitteren Pomeranze oder Citrone, oder auch einer Quantität Chocolade, Vanille 2c., breitet die Masse in einer 3 Centimeter hohen Schicht auf einem mit Butter bestrichenen Blech aus, läßt sie kalt werden, schneidet sie in längliche Stücke, wendet dieselben in Ei und ge-

riebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter und bestreut sie mit Zucker.

Crème à la gelée. 1/4 Liter warmes Kalbsfuß-Gelée wird mit 1/4 Liter Rahm zusammen tüchtig geschlagen, worauf man etwas Maraschino oder feinen Nußliqueur hinzugießt, die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form schüttet und auf Eis stellt.

Crème, holländische. Eine halbe Flasche Weißwein wird mit zehn Eidottern, 90 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas gestoßenem Zimt über gelindem Feuer zur Crème verrührt, mit 20 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine vermischt, bis zum Erkalten geschlagen, hierauf mit dem steifen Schaum von 1/2 Liter Rahm untermengt, in Formen gegossen und kaltgestellt.

Crème, italienische. Eine halbe Schote Vanille wird kleingeschnitten und nebst 28 Gramm Hausenblase und 170 Gramm Zucker in 1/2 Liter Milch unter fortgesetztem Umrühren so lange gekocht, bis die Hausenblase vollständig aufgelöst ist, worauf man die Milch durchseiht, mit 1/2 Liter fettem Rahm vermischt, eine zeitlang mit der Schneerute schlägt, bis sie sich zu verdicken beginnt, und dann in einer ölbestrichenen Form auf Eis stellt.

Crème mousseline. Auf Eis geschlagener, ganz fester Rahmschnee.

Crème à la Nesselrode. Man verrührt 1/4 Liter Rahm, sechs Eidotter und 250 Gramm Zucker über dem Feuer; sobald die Crème etwas ausgekühlt ist, mischt man 250 Gramm geschälte und in Milch mit etwas Vanille weichgedünstete, durch ein Sieb gestrichene Kastanien, 40 Gramm aufgelöste Gelatine und 70 Gramm zu Karamel gebrannten Zucker hinzu, rührt die Crème bis zum völligem Erkalten, fügt hierauf ein Liqueurglas voll Maraschino, 90 Gramm Sultanrosinen, 60 Gramm Korinthen und 30 Gramm kleingeschnittenes Citronat unter fortgesetztem Umrühren, sowie zuletzt den steifgeschlagenen Schaum von 1/2 Liter Rahm hinzu und läßt die Masse in einer mit Mandelöl bestrichenen Form auf Eis erstarren; man serviert die Crème mit Rahmschaum, der mit Zucker und Maraschino gewürzt ist.

Crème-Nocken. Diese feine und wohlschmeckende Speise, welche namentlich in Oesterreich sehr beliebt und gebräuchlich ist, bereitet man in folgender Weise. Unter den steifgeschlagenen Schnee von zwölf Eiweißen mischt man 125 Gramm Zucker, an dem die Schale von zwei Citronen abgerieben worden, sticht von dem Schnee nußgroße Nocken ab und läßt dieselben in 1/2 Liter siedendem Weißwein aufkochen, nimmt sie heraus und legt sie zuerst auf ein Sieb zum Abtropfen und dann auf eine vertiefte Schüssel. Hierauf schlägt man von 1/2 Liter Wein, zwölf Eidottern und 70 Gramm Zucker über dem Feuer eine schaumige Crème, schüttet sie über die Nocken, streut Zucker darüber, überbäckt die Speise noch etwas im mäßig heißen Ofen und giebt sie auf.

Crème pâtissière, s. Crème, abgerührte.

Crème Pimontaise. 200 Gramm Reis werden mit 3/4 Liter Rahm, 125 Gramm Zucker und der feinabgeschälten Schale einer Citrone weichgekocht und zum Auskühlen ausgeschüttet, während man von 3/8 Liter Weißwein, acht Eidottern, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone nebst 200 Gramm Zucker über schwachem Feuer eine dickliche Crème schlägt. Hierauf mengt man 30 Gramm aufgelöste Gelatine und die Wein-Crème unter den Reis, rührt denselben, bis er sich zu verdicken beginnt, füllt ihn mit abwechselnden Schichten von eingemachten Früchten in eine Form, stellt ihn auf Eis, stürzt ihn später und verziert ihn auch oben darauf mit Früchten.

Crème Plombière. Diese Art Crème wird ohne Beimischung von Gelatine, Hausenblase oder sonstigem Stand bereitet und auch nicht in Formen geschüttet, sondern auf einer Porzellan- oder Glas-Schüssel angerichtet. Man giebt ihr verschiedenartigen Geschmack durch Beimischung von Früchten oder Gewürzen, feinen Liqueuren 2c. wie allen übrigen Crèmes und läßt sie auf Eis teilweise frieren, als ob man Gefrorenes herstellen wolle. Man quirlt z. B. einen gehäuften Kaffeelöffel voll Reismehl mit sechs Eidottern glatt, gießt nach und nach 3/8 Liter Rahm hinzu, stellt das Gefäß in kochendes Wasser, schlägt den Rahm mit einer Schneerute dick und schaumig und setzt das Schlagen fort, bis er wieder ziemlich ausgekühlt ist, worauf man ihn auf Eis beinahe gefrieren läßt. Inzwischen streicht man 1/2 Liter frische Walderdbeeren durch ein Haarsieb, verrührt sie mit 90 Gramm Zucker, mischt diese Marmelade und den Schaum von 1/4 Liter Rahm zu der Crème, läßt sie noch kurze Zeit frieren und verziert sie beim Aufgeben mit Erdbeeren und kleinen Biscuits; auf dieselbe Weise läßt sich die Plombière von Himbeeren oder gebratenen Borsdorfer Aepfeln bereiten. — Oder man schlägt eine Crème von 1 Liter Rahm mit einem Eßlöffel voll Reismehl, acht Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone nebst 200 Gramm Zucker, vermischt sie mit zehn süßen und fünf bitteren gestoßenen Makronen, läßt sie auf Eis etwas gefrieren, zieht den Schaum von 1/4 Liter Rahm darunter und garniert sie bei dem Auftragen mit Makronen; dieselbe Crème kann man anstatt mit Makronen mit einem Weinglas voll Maraschino oder anderem sehr feinem Liqueur und etwas mehr Rahmschaum mischen. — Eine ebenfalls sehr wohlschmeckende Plombière erhält man, indem man 1/2 Kilogramm süße und 120 Gramm bittere geschälte Mandeln stößt und nebst 1 Liter Rahm, zwölf Eidottern und 1/2 Kilogramm Zucker zu einer Crème abschlägt, auskühlen und dann auf Eis frieren läßt, worauf man durchgeschlagene frische, sehr reife Aprikosen oder auch Aprikosen-Marmelade und etwas Rahmschnee darunter mengt, das Ganze noch einige Minuten frieren läßt und die Schüssel mit eingemachten Aprikosen verziert.

Crème à la Princesse. 200 Gramm blanchierter Reis werden mit 3/4 Liter Rahm, 250

Gramm Zucker und einer halben Schote Vanille langsam weichgekocht und zum Auskühlen in eine Schüssel geschüttet, mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt, in einer Form auf Eis gestellt und unter fortdauerndem Umrühren mit einem Weinglas voll Maraschino und dem steifgeschlagenen Schnee von $^1/_2$ Liter Rahm gemengt, wonach man diese Crème auf dem Eis erstarren läßt, nach dem Ausstürzen mit Früchten ausputzt und mit einer kalten Wein- oder Frucht-Sauce serviert.

Crème-Punsch, kalter. In 4 Liter heißem Wasser werden 2 Kilogramm Zucker aufgelöst, mit 4 Liter Arak, dem ausgepreßten Saft von acht Citronen und einer kleingeschnittenen halben Schote Vanille in einem glasierten Topf erhitzt und sobald die Flüssigkeit leise zu kochen beginnt, allmählich unter fortdauerndem Umrühren mit 3 Liter Milch oder Rahm vermischt. Dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, bindet ein Tuch darüber, läßt es zwei Stunden ruhig stehen, filtriert den Punsch, zieht ihn auf Flaschen und hebt ihn zum Gebrauch auf, da er sich sehr lange vorzüglich wohlschmeckend erhält.

Crème à la Reine. Man brüht und schält 250 Gramm süße Mandeln, stößt sie mit etwas Rosenwasser, vermischt sie mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, 30 Gramm aufgelöster Gelatine und 1 Liter zu steifem Schaum geschlagenem Rahm, der mit einem Liqueurglas voll Maraschino untermengt ist, schlägt alles gut durcheinander und läßt die Crème auf Eis erstarren.

Crème, russische. Auf 250 Gramm Zucker reibt man die Schale von zwei Citronen und einer Apfelsine oder von drei Citronen ab, stößt den Zucker, preßt den Saft der Früchte darauf, fügt 25 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine, $^1/_2$ Liter feinen Weißwein, acht Eidotter und vier ganze Eier hinzu, stellt das Gefäß in kochendes Wasser und schlägt den Inhalt zu einer dicken Crème, vermischt dieselbe mit noch 250 Gramm gestoßenem Zucker, schlägt sie bis zum Erkalten, zieht den Schnee von 1 Liter Rahm sowie $^1/_4$ Liter feinen Arak darunter und laßt die Crème auf Eis erstarren; bei dem Anrichten wird sie mit verschiedenem Confect garniert.

Crème Sambaglione. Zwölf frische Eidotter, $^1/_2$ Liter Madeira, 200 Gramm Zucker und eine Prise gestoßener Zimt werden über dem Feuer zu einem steifen Schaum geschlagen oder gequirlt und sofort in Tassen oder Gläsern serviert.

Crème, Schweizer. $^1/_2$ Liter Milch, acht Eidotter, 125 Gramm Zucker und ein Kaffeelöffel voll Stärkemehl werden über dem Feuer zu einer Crème abgerührt, die man bis zum Erkalten weiter schlägt, in eine Schale schüttet und mit dem steifgeschlagenen Schaum von $^1/_2$ Liter Rahm, der mit Zucker, gestoßener Vanille und drei Eßlöffeln voll Rum gewürzt ist, untermischt, worauf man die Crème mit Makronen garniert.

Crème soufflée. 60 Gramm süße und einige bittere geschälte Mandeln werden hellbraun geröstet, gestoßen und nebst einem Eßlöffel voll Orangenblütenwasser in 1 Liter kochenden Rahm geschüttet, den man eine Stunde lang damit ziehen läßt, durchseiht und mit vier Eidottern, zwei ganzen Eiern und 90 Gramm Zucker über dem Feuer zu einer Crème verrührt, die man nach dem Erkalten mit dem steifen Schnee von sechs Eiweißen durchzieht, in eine buttergestrichene Form schüttet, mit Zucker besiebt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Crème à la Sultan. Man brennt 60 Gramm Zucker unter beständigem Umrühren zu Karamel, läßt denselben mit $^1/_2$ Liter Rahm und etwas ganzem Zimt zehn Minuten langsam verkochen, seiht den Rahm durch, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit acht Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, stellt dieselbe in kochendes Wasser und belegt den Deckel mit glühenden Holzkohlen. Nachdem die Crème-Speise völlig fest geworden, stürzt man sie auf eine Schüssel und serviert sie mit einer Weinschaum-Sauce.

Crème-Törtchen. Kleine Kupfer- oder Blechformen werden mit Biscuitteig, Mürbteig, Sandteig oder Blätterteig ausgelegt oder bloß mit Butter ausgestrichen und mit Mehl bestreut, worauf man sie mit Citronen-, Apfelsinen-, Vanille-, Mandel- oder Haselnuß-Crème (s. d.) füllt, nach Belieben auch mit einer Teigplatte bedeckt und in einem mäßig heißen Ofen bäckt.

Crème-Torte. Nachdem man aus Mürbteig, Makronen, Biscuit- oder Blätterteig einen flachen Tortenboden ausgerollt und auf denselben einen 2—$2^1/_2$ Centimeter hohen Rand entweder durch Umbiegen oder mittels Eigelb aufgesetzt hat, belegt man den Boden mit einem butterbestrichenen Papier, umbindet den Rand gleichfalls mit einem solchen Papier und bäckt die Torte so in mäßiger Hitze zu der erforderlichen Farbe. Inzwischen bereitet man eine Crème (s. auch Crème Pâtissière), indem man zwei Eßlöffel voll sehr feines Mehl mit sechs Eidottern glatt verquirlt, mit $^1/_2$ Liter Rahm, 125 Gramm Zucker nebst 60—70 Gramm Butter über dem Feuer abrührt und mit Citronenzucker, gestoßenen Makronen, aufgelöster Chocolade, gestoßenen Mandeln, Vanille oder dergleichen würzt, die Crème bis zum Erkalten rührt und auf den Tortenboden streicht, worauf man denselben auch mit einem Gitter von Teigstreifen über der Fülle verzieren kann, und dann die Torte noch eine Weile backen läßt. Eine andere Art Crème zum Füllen von Torten schlägt man kalt, doch darf man in diesem Falle den Tortenboden vorher nur halb gar backen, da diese rohe Crème längerer Zeit zum Durchbacken bedarf. Man schlägt $^1/_2$ Liter Rahm mit zehn Eidottern, 200 Gramm Zucker, 125 Gramm süßen und etlichen bitteren Mandeln, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 70 Gramm Kartoffelmehl zu dickem Schaum, mischt denselben mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von sechs Eiern, füllt die Masse in die Torte und bäckt diese noch eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. Auch

diejenigen Torten, welche fertig gebacken und dann mit steifem Rahmschnee gefüllt oder überstrichen werden, ohne nochmals in den Ofen zu kommen, nennt man Crème-Torten; man giebt dem aus 1 Liter Rahm geschlagenen Schaum mit Vanillezucker, Orangenzucker, Maraschino, Rum oder durch ein Haarsieb gestrichenen und mit Zucker versüßten frischen Erdbeeren, Himbeeren und Aprikosen einen angenehmen Beigeschmack (s. Crème Chantilly).

Crème tutti frutti. Eine tiefe Schüssel wird mit Biscuits belegt, auf die man ein mit Wein, Zucker und Citronenschale gekochtes Compot von ausgesteinten Sauerkirschen, Pflaumen, Borsdorfer Aepfeln u. dergl. schüttet. Während dasselbe auskühlt, rührt man eine Crème ab aus $^1/_2$ Liter Rahm, etwas kleingeschnittener Vanille, 80 Gramm Stärkemehl, 80 Gramm Zucker und sechs Eidottern, schlägt dieselbe bis zum Erkalten, richtet sie über dem Obst an, bedeckt sie mit dem Schnee der sechs Eiweiße, streut Zucker darüber und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

Crème veloutée. Eine Schüssel wird mit Biscuitscheiben ausgelegt, auf jede Scheibe etwas Aprikosen- oder Reineclauden-Marmelade gestrichen und ein Weinglas voll Sherry oder Malaga nebst dem Saft einer Citrone darübergegossen. Inzwischen löst man 15 Gramm Hausenblase in etwas Wasser auf, vermischt dieselbe mit $^1/_2$ Liter Rahm, drei Eßlöffeln voll Zucker, dem Abgeriebenen von einer Citrone und vier Eidottern, quirlt alles gut durcheinander und schüttet es durch ein Sieb über die Biscuits, worauf man die Crème auf Eis oder im Keller erstarren läßt.

Cremortartari-Kuchen. Man rührt 4 Eidotter mit 150 Gramm Zucker zu Schaum, fügt nach und nach eine Obertasse voll zerlassene Butter, eine Tasse laue Milch, die abgeriebene Schale von einer Citrone, $^1/_2$ Kilogramm feines Weizenmehl, 100 Gramm Kartoffelmehl, 60 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, den Schnee der Eiweiße, 1 Kaffeelöffel doppeltkohlensaures Natron und 3 Kaffeelöffel Cremortartari hinzu, schlägt die Masse tüchtig, bis sie Blasen wirft, füllt sie in eine gebutterte Form und läßt sie eine Stunde backen.

Crêpe, Pfannkuchen, Krapfen.

Crépine, das Netz vom Kalb, Hammel oder Schwein.

Crépinettes. Eine Art feiner Würstchen, die man in der vornehmen Küche zur Garnierung von Gemüsen oder großen Fleischstücken herstellt oder mit einer Trüffel-Sauce serviert und welche aus einer pikanten Fleischfarce bestehen, die in Stücke von Schweine- oder Hammelnetzen eingeschlagen und in Butter gebraten wird. Man hackt z. B. eine Schweins- oder Kalbsleber sehr fein, schmelzt 200 Gramm frisches Schweinefett mit einigen in Scheiben geschnittenen Chalotten, Thymian, Basilicum und Pfeffer über gelindem Feuer, seiht es durch ein Sieb, läßt es erkalten, rührt es zu Schaum, vermischt es nach und nach mit drei ganzen Eiern, 200 Gramm in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, der gehackten Leber, etwas Salz und geriebener Muskatnuß, füllt je einen Eßlöffel von der Masse in handgroße Stücke von einem Schweine-Netz, wickelt sie gut zusammen, daß sie eine länglichrunde Form erhalten, und brät sie in Butter hellbraun. Auch von dem Fleisch alter Rebhühner oder Fasanen, das man mit Speck und kleingeschnittenen Trüffeln mischt, macht man vorzügliche Crépinettes, oder auch von feingehacktem Schweinefleisch mit Speck und Trüffeln, indessen bestehen sie größtenteils aus Leberfarce oder Schweins- und Kalbs-Gehirn.

Crépinettes aus Krebsen. 30—40 Krebse werden gekocht, ausgebrochen und aus den Schalen mit 250 Gramm Butter Krebsbutter bereitet. Aus dem Brustfleisch eines alten gekochten Huhnes, oder rohem Kalbfleisch, in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, vier Eiern, einigen in Butter gedünsteten, gehackten Champignons, etwas Krebsbutter, Salz und Muskatnuß stellt man eine gut vermischte Farce her, legt auf jedes Stück des zerschnittenen Schweinsnetzes einige Krebsschwänzchen und einen Löffel Farce, schlägt die Crépinetten in ovaler Form zusammen und brät sie in Butter und Krebsbutter.

Cresson, Brunnenkresse, Wasserkresse, s. d.

Crêtes de coq, Hahnenkämme, s. d.

Crevettes. Diese kleinen auch unter dem Namen Garneelen bekannten Seekrebse, welche zu der Gattung der Krabben gehören, werden lebend in Wasser mit Salz, Essig, Zwiebeln, Pfeffer, etwas Petersilie und Lorbeerblättern abgekocht — zuweilen läßt man auch das Salz beim Kochen weg und bestreut sie erst damit, wenn sie fertig gekocht und abgetropft sind, worauf man sie noch einige Minuten über dem Feuer schwenkt, damit das Salz gleichmäßig eindringt; dann legt man eine zierlich gebrochene Serviette auf eine Schüssel, ein Büschel Petersilie in die Mitte und die Crevettes kranzförmig ringsherum. Sehr oft werden sie auch schon abgekocht versendet und man serviert sie kalt mit Essig, Oel und Pfeffer, giebt sie zu Butterbrot oder garniert sie um Spargel und Fischgerichte.

Crevetten-Suppe. Ungefähr hundert Stück Crevetten werden in weißem, mit wenig Wasser verdünntem Wein mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer gekocht, aus der Brühe genommen, ausgebrochen und die Schwänze bei Seite gestellt, während man die Leiber und Schalen im Mörser stößt und noch eine Stunde in dem Sud kochen läßt, den man hierauf durchseiht. Inzwischen hat man sechs Tomaten und sechs weiße Zwiebeln in Fleischbrühe weichgedämpft und durch ein Sieb gestrichen; dieses Purée verkocht man mit der Krebsbrühe, fügt zuletzt die ausgebrochenen Schwänze hinzu und giebt die Suppe auf.

Crococelli. Eine Art kleiner, aus Italien stammender Kürbisse, welche man in der Weise als Gemüse zubereitet, daß man sie schält, in mäßig große Würfel schneidet, von den Kernen befreit und in siedendem Salzwasser weichkocht, worauf man

sie ähnlich wie den Blumenkohl mit einer warmen Eiersauce übergießt und aufgiebt.

Crocovettes. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit drei Eiern, 200 Gramm geriebener Semmel, etwas gehackter Citronenschale, Salz und geriebener Muskatnuß, einigen Eßlöffeln voll Rahm, sowie 250 Gramm gehacktem rohem Kalbfleisch vermischt und zu handgroßen, nicht zu dicken Kuchen geformt, auf die man eine pikante Fülle von Fisch, Krebsen oder Wildfleisch mit Sardellen vermischt legt, worauf man sie zusammenrollt, in geschlagenem Ei, geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel umwendet, in Butter braun bäckt und auf einer Schüssel pyramidenförmig angerichtet als hors d'oeuvre nach der Suppe aufträgt.

Crocoviques. Ebenfalls eine Art hors d'oeuvre, doch kann man sie auch anstatt eines Ragout mit Sauce auftragen und alle Arten Ueberbleibsel von Braten, Wild, Geflügel oder Fischen gut dazu verwenden.

Crocoviques von Fischen. Die übriggebliebenen Stücke von gesottenem, gebackenem oder gebratenem Fisch jeder Art werden von den Gräten befreit und kleingeschnitten; in 125 Gramm siedender Butter schwitzt man gehackte Petersilie, Estragon und ein wenig Schnittlauch, schüttet vier in etwas Milch zerquirlte Eier hinzu und verrührt dieselben nebst dem Fische zu einem Rührei, das mit geriebener Muskatnuß, einer Messerspitze Pfeffer, ebensoviel Cayennepfeffer und dem Saft einer halben Citrone gewürzt wird. Von dieser Fülle legt man einen Eßlöffel voll auf viereckig zugeschnittene Oblaten, die man mit Ei überstreicht, oder auf ebensolche Stücke Nudelteig, auch auf ungesüßte dünne Eierkuchen, rollt dieselben in Gestalt einer Geldrolle, legt sie herzförmig oder dreieckig zusammen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in siedender Butter, worauf man sie, zierlich mit Petersilie garniert, anrichtet und mit einer Kapern-Sauce aufgiebt.

Crocoviques von Geflügel, Kalbs- oder Wildbraten. Ein Stück Butter von ungefähr 90 Gramm wird zerlassen, mit kleingeschnittenem Wurzelwerk, Zwiebel und rohem Schinken durchgeschwitzt, mit $^3/_8$ Liter kräftiger Fleischbrühe oder Coulis eingekocht, die Brühe dann durchgeseiht und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Hierauf bereitet man von vier Eiern und etwas Butter ein Rührei, fügt kleingehacktes übriges Fleisch von Geflügel oder Braten nebst etlichen zerschnittenen, in Butter gedünsteten Champignons und die kurz eingekochte Brühe hinzu, giebt der Masse, falls es nötig ist, durch geriebene Semmel etwas Festigkeit, setzt diese Fülle löffelweise auf zugeschnittene Stücke Nudelteig oder dünne Omeletten, wickelt dieselben zusammen, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie in Butter und giebt sie zur Suppe oder mit einer Champignon-Sauce.

Crocoviques von Krebsen. 20—25 Krebse werden gekocht, das Fleisch aus Schwänzen und Scheren gebrochen und die Schalen mit 250 Gramm Butter zu Krebsbutter verarbeitet. Aus der Hälfte dieser Krebsbutter, vier Eiern und einigen Löffeln Rahm bereitet man ein Rührei, mischt das kleingeschnittene Krebsfleisch und Salz, weißen Pfeffer nebst einer Prise Muskatnuß hinzu und füllt viereckige Omelettenstücke oder Nudelteig, auch Oblaten damit, kehrt sie in geschlagenem Ei, zerlassener Krebsbutter und gestoßenem Zwieback, bäckt sie in Butter und giebt sie zur Suppe oder nach derselben mit Krebs-Sauce auf.

Croissant, Halbmond von Blätterteig, auch Hörnchen als Thee- und Frühstücksgebäck.

Croll-Kuchen. Vier frische Eier werden in einen Topf geschlagen und zerquirlt, worauf man unter unausgesetztem Rühren oder Quirlen $^1/_4$ Liter Milch, 125 Gramm geschmolzene Butter, 250 Gramm Zucker, ebensoviel feines Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, einen reichlichen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt und ein wenig Kardamomen hinzufügt. Nachdem dieser Teig sehr gut untereinandergeschlagen worden, erhitzt man ein rundes oder viereckiges flaches Oblateneisen, streicht es mit wenig Butter aus, gießt einen Löffel voll Teig hinein, drückt es zusammen und bäckt die Kuchen darin über glühenden Kohlen auf beiden Seiten hellbraun, nimmt sie heraus, biegt sie über ein Nudelholz und bestreut sie danach mit Zucker.

Cromesquis. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man in der feineren Kochkunst eine Art Ragout aus Ochsen-Gaumen oder Zunge, Gehirn und Rückenmark vom Rind und Kalb, Geflügel, Wild oder Fisch mit Trüffeln, Champignons und weißer Coulis, welches in Streifen von gekochtem Kalbseuter eingehüllt, in einen Ausbacketeig getaucht und in Butter gebacken wird; man serviert die Cromesquis als hors d'oeuvre nach der Suppe. Die Herstellung geschieht in folgender Weise: Man kocht etwa vier Ochsengaumen und eine Kalbsmilch in gesalzenem Wasser nicht zu weich und schneidet sie nach dem Erkalten in Stücke, während man zwölf große, ebenfalls zerschnittene Champignons und vier Trüffeln in etwas brauner oder weißer Coulis weichdünstet. Sobald dies geschehen, mischt man das Fleisch, ein nußgroßes Stückchen Butter und etwas geriebene Muskatnuß und weißen Pfeffer dazu, läßt das Ragout ganz dicklich einkochen und auskühlen. Nun kocht man zwei Kalbseuter einigemal in Salzwasser auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, schneidet sie in möglichst große, dünne Scheiben quer durch, formt aus dem Ragout fingerstarke Würstchen, die man in die Kalbseuter-Scheiben einwickelt, in einen Ausbacketeig (s. d.) eintaucht, in heißer Schmelzbutter bäckt und mit gebackener Petersilie garniert anrichtet. Ganz in derselben Art bereitet man die Cromesquis mit geräucherter Ochsenzunge, Gehirn oder Rückenmark, gebratenem Geflügel- oder Wildbretfleisch und Fisch, nach Belieben gemengt und gewürzt.

Croquants. So nennt man verschiedenartiges, sehr scharf und spröde gebackenes kleines Zuckerbackwerk, welches zwischen den Zähnen kracht, s. auch Krach-Confect, Krach-Teig, Krach-Törtchen ꝛc.

Man bereitet solche Croquants z. B. aus einem Teige von 125 Gramm feinem Mehl, 60 Gramm gestoßenem Zucker und so viel frischen Eidottern, um einen steifen Teig herzustellen, den man messerrückenstark ausrollt und mit Blechformen in Gestalt von Herzen, Sternen, Halbmonden 2c. ausstieht, ein Weilchen trocknen läßt, dann mit Eiweiß überstreicht, mit Zucker bestreut und auf einem Blech wenige Minuten im mäßig heißen Ofen bäckt. Ebenso kann man 250 Gramm Mehl auf das Kuchenbrett schütten, in dessen Mitte eine Grube machen, in die man ein ganzes Ei, zwei Dotter, drei Eßlöffel voll Zucker, zwei Löffel Wasser, einen Löffel Rum und 180 Gramm zerlassene Butter thut, was man an einem kalten Ort rasch zusammenwirkt und auf einem mehlbestreuten Blech dünn ausrollt, zu verschiedenen Formen ausstieht oder mit dem Kuchenrädchen ausschneidet. Nachdem die kleinen Küchel eine Weile ausgetrocknet sind, bestreicht man sie mit Eiweiß, überstreut sie dick mit feingehackten Mandeln und Zucker, bäckt sie in einem wohlgeheizten Ofen und begießt sie, nachdem sie dunkelgelb gebacken, mit zerlassener, ungesalzener Butter.

Croquant-Torte. $^1/_2$ Kilogramm abgeschälte Mandeln werden fein gehackt und in einer lauwarmen Ofenröhre auf Papier getrocknet; hierauf rührt man $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker mit fünf bis sechs Eidottern zu Schaum, mischt die Mandeln hinzu, teilt den Teig in vier bis fünf gleiche Teile, aus denen man runde Kuchen von ganz gleicher Größe austreibt und deren Mitte man bis auf einen zwei Finger breiten Rand ausstieht. Diese großen Ringe bäckt man bei gelinder Hitze, überstreicht sie mit Aprikosen-Marmelade und legt sie übereinander.

Croquenbouche. Die Croquenbouches gehören zu den großen, eleganten und schwierigen Stücken der Kunstbäckerei oder Conditorei, die man mit dem Ausdruck „pièces montées" bezeichnet und meistens nur zur Ausschmückung eines Ball-Büffets oder zur Zierde der Dessert-Tafel bei festlichen Gelegenheiten verwendet. Die Ausführung erfordert viel Uebung und Geschicklichkeit, sowie eine Menge Formen verschiedener Art,. so daß man im Falle des Bedarfs am besten thut, das Stück bei einem sehr geschickten Konditor zu bestellen; wir wollen nur erklären, was man überhaupt unter einem solchen Croquenbouche versteht. Eine weite und glatte cylindrische Kupfer- oder Blech-Form von etwa 34 Centimeter Höhe, unten 19, oben 22 Centimeter weit, wird mit Mandelöl ausgestrichen, worauf Zucker zum Bruch gekocht und in glühende Asche gestellt wird, damit er nicht weiterbräunen kann, und dann kleines Zuckergebäck von gleicher oder verschiedener Art, wie Makronen, Krachconfect, Baisers, Herzoginbrötchen, kandierte Kastanien, Aprikosen, Datteln, Mandeln, Apfelsinenstückchen 2c. in den Bruchzucker getaucht, dicht aneinander in der Form aufgestellt, bis dieselbe ganz ausgefüllt ist, und nach einiger Zeit behutsam gestürzt, so daß die Gestalt der Form von dem durch den Zucker fest zusammenhängenden Confect hergestellt wird. Man setzt diesen Confect-Cylinder auf eine große Vase mit stufenförmigem Sockel aus Zuckerteig, Mandelteig oder Tragant, umgiebt die Stufen des Sockels noch mit allerlei zierlich glasiertem Backwerk, als Baisers, Biscuit 2c., schmückt den Croquenbouche oben mit irgend einem Aufsatz von gesponnenem Zucker und giebt ihn auf die Tafel.

Croquettes. Diese nützlichen und angenehmen kleinen Gerichte, welche man sowohl als Beilagen zu Gemüsen und Fleischspeisen, wie auch als hors d'oeuvre nach der Suppe mit einer Sauce auf den Tisch bringt, bestehen aus gehacktem Fleisch aller Art, Fischen, Krebsen 2c., wozu man Ueberreste gut verwenden kann. Das Fleisch wird durch eine pikant gewürzte Sauce gebunden und nach dem Erkalten in beliebige passende Form gebracht, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel eingetaucht und in heißem Backfett oder Schmalz ausgebacken. Man bereitet auch nicht bloß von Fleisch, sondern von Kartoffeln, Reis und Frucht-Mus Croquetten, von denen erstere zu Braten und gedämpftem Fleisch, letztere als Mehlspeisen aufgetischt werden.

Croquettes von Aepfeln. Aus feinen Reinetten oder Borsdorfer Aepfeln nebst etwas Weißwein und abgeriebener Citronenschale kocht man ein dickes Mus, das man durchstreicht, mit gehackten Mandeln oder Pistazien nebst ein wenig gestoßener Vanille vermischt und auf sehr dünne Eierkuchen streicht, die man hierauf zusammenrollt, während man sie oben und unten überschlägt und die Enden mit Ei befestigt. Sobald alle Croquetten so vorbereitet sind, wendet man sie in zerrührtem Ei und gestoßenem Zwieback, bäckt sie in heißem Schmalz lichtbraun, bestreut sie mit Zucker und giebt sie mit einer Sauce aus verdünntem Apfel-Gelée, mit Vanille-Liqueur oder Maraschino gewürzt, zu Tisch.

Croquettes von Eiern. Von 125 Gramm Butter und 45 Gramm Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, gießt $^1/_2$ Liter Rahm hinzu, läßt dies unter fleißigem Umrühren gut verkochen, würzt die Sauce mit Pfeffer und Salz nebst einem Eßlöffel voll kräftiger Jus, zieht sie mit zwei Eidottern ab, seiht sie durch und mischt behutsam sieben bis acht hartgekochte, nach dem Erkalten in Würfel geschnittene Eier und eine ebenso geschnittene, gekochte Kalbsmilch, sowie einige Eßlöffel voll gehackten Estragon hinzu, schüttet alles auf eine flache Schüssel und läßt es auf Eis oder im Keller erkalten und fest werden; um das Erstarren rascher herbeizuführen, kann man unter jede Croquetten-Masse einige Löffel Kalbsstand oder Aspic thun. Hierauf schneidet man das festgewordene Ragout in fingerlange Stücke, legt dieselben auf ein mit geriebener Semmel dick bestreutes Brett und formt sie zu kleinen Würstchen, die man in Ei und Semmel wendet, in Schmalz bäckt und mit ausgebackener Petersilie garniert.

Croquetten à la financière. In 30 Gramm geschmolzener Butter schwitzt man einen Eßlöffel voll Mehl hellbraun, rührt das Mehl sehr glatt und fügt einige feingehackte Geflügellebern, eine Kalbsmilch, ein halbes Dutzend Austern, eine

Chalotte, sechs Champignons und zwei Trüffeln, alles sehr kleingeschnitten, hinzu, ebenso Salz, Pfeffer und noch 30 Gramm Butter, dünstet dies zehn Minuten lang unter fortgesetztem Umrühren, schöpft das Fett ab, gießt ein Glas leichten Weißwein zu und läßt die Masse noch zehn Minuten über gelindem Feuer einkochen, schüttet sie hierauf aus, stellt sie auf Eis und wenn sie vollkommen erstarrt ist, formt man sie zu kleinen Kugeln oder Klößchen, die man in Ei und Semmel umkehrt und ausbäckt.

Croquetten von Fisch. Zwei Eßlöffel voll Mehl quirlt man mit einer Obertasse voll kaltem Wasser möglichst glatt, fügt zehn Eidotter, 90 Gramm frische Butter, zwei Eßlöffel Essig, eine Prise weißen Pfeffer und einige Löffel Fleischbrühe hinzu und verrührt dies über gelindem Feuer zu einer dicken Sauce, die man durch ein Haarsieb streicht, mit 1—1½ Kilogramm von Haut und Gräten befreitem, kleingeschnittenem Fisch von beliebiger Art vermischt und auf einer flachen Schüssel auf Eis stellt. Nach dem Starrwerden schneidet man Streifen daraus, die mit Semmel zu Würstchen gerollt, in Ei getaucht, paniert und ausgebacken werden.

Croquetten von Gänseleber. Zwei Gänselebern werden mit einigen kleingeschnittenen Trüffeln in einem verdeckten Kasserol in Butter langsam weich gedünstet, herausgenommen und nach dem Erkalten würflig geschnitten; inzwischen röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in 30 Gramm Butter, gießt die Sauce von den Gänselebern und etwas starke Fleischbrühe hinzu, verkocht dies gut zusammen, zieht die Sauce mit vier Eidottern und dem Saft einer halben Citrone ab, mengt die zerschnittenen Lebern darunter, läßt das Ragout auf einer flachen Schüssel starr werden, formt Würstchen daraus, paniert sie und bäckt sie aus.

Croquetten von Geflügel, Kalbsbraten und anderem Fleisch. Aus einer hellen Mehlschwitze, kräftiger Fleischbrühe oder Coulis, einem Glase Weißwein und etwas Kalbsstand verrührt man über dem Feuer eine dickliche Sauce, mischt drei bis vier Eidotter, den Saft einer Citrone, ein Stück Sardellenbutter und dann das kleingeschnittene Fleisch von übriggebliebenem gebratenem Geflügel, Kalbs- oder Hammelbraten, womöglich auch einige Champignons hinzu, läßt das Ragout erstarren, formt Würstchen oder abgeplattete Kugeln daraus und verfährt wie mit den obigen.

Croquetten von Käse. In ¼ Liter Milch schmelzt man 250 Gramm Butter und rührt 200 Gramm feines Mehl damit über dem Feuer zu einem steifen Brei so lange, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst; sobald der Brei ausgekühlt ist, vermengt man ihn mit sechs ganzen Eiern, vier Eidottern, 70 Gramm geriebenem Parmesankäse und ebensoviel Chesterkäse, etwas gestoßener Muskatblüte und Salz, macht eiförmige Croquetten daraus, wendet sie in Eiern und gestoßenem Zwieback, bäckt sie aus und serviert sie mit einem Ausputz von gebackener Petersilie.

Croquetten von Kalbsmilch und Gehirn. Man bereitet ein feines Ragout aus Kalbsmilch, Kalbs- oder Ochsen-Gehirn und etwa noch Rückenmark von Kalb oder Rind, indem man dieselben in kochendem Wasser blanchiert, in kaltem abkühlt und mit etlichen Champignons in sehr kräftiger weißer Coulis oder einer Béchamel-Sauce weichdünstet. Die Coulis zieht man noch mit einigen Eidottern ab, Béchamel-Sauce würzt man mit Citronensaft und Salz, Kalbsmilch, Gehirn ꝛc. werden würflig geschnitten, wieder mit der Sauce vermischt, mit geriebener Muskatblüte bestreut und auf einer naßgemachten flachen Schüssel kaltgestellt. Hierauf macht man längliche Croquetten daraus und behandelt sie wie die übrigen.

Croquetten von Kalbsniere. Eine gebratene Kalbsniere nebst einigen Stücken Kalbsbraten werden in kleine Würfel geschnitten, mit gehackter Citronenschale und geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer gewürzt, auch wohl mehrere gehackte Sardellen hinzugethan; währenddem kocht man aus in Butter geschwitztem Mehl, Kalbsbraten-Sauce und dem Saft einer Citrone eine dicke Sauce, zieht sie mit drei Eidottern ab, mischt das Fleisch darunter, läßt das Ragout kalt werden, macht längliche Klößchen daraus, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie aus.

Croquetten von Kartoffeln. Man rührt 70 Gr. Butter zu Schaum, mischt allmählich zwei Eier, einen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Salz, weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß, sowie sechs gehäufte Eßlöffel voll geriebene, gekochte Kartoffeln einer feinen mehligen Art dazu, formt die Masse zu kleinen, daumendicken Würstchen, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie aus und benützt sie zur Garnierung von großen Fleischgerichten, gedämpftem Wild ꝛc. Auch an Stelle einer Mehlspeise kann man Kartoffel-Croquetten geben, die man dann in folgender Weise herstellt. Eine Anzahl sehr mehlreicher, feiner Kartoffeln werden gekocht oder in der Asche geröstet, in einem Reibenapf mit der Keule zerrieben und über dem Feuer mit ½ Liter Milch, Salz, Zucker, gestoßener Vanille und etlichen gehackten bitteren Mandeln sowie drei Eidottern zu einem steifen Brei abgerührt, den man nach dem Erkalten zu ovalen Klößchen formt, in einen Ausbacketeig taucht oder auch in Ei und Semmel kehrt und in Butter bäckt, worauf man sie mit einer Frucht- oder Wein-Sauce serviert.

Croquetten von Krebsen. In 90 Gramm heißer Krebsbutter röstet man zwei Löffel Mehl und eine ganze Zwiebel, rührt ¾ Liter Rahm hinzu, kocht diese Sauce sehr dick ein, entfernt die Zwiebel, mengt das kleingeschnittene Fleisch von 40—60 ausgebrochenen Krebsen und sechs gekochte Karpfenmilche mit der Sauce, läßt das Ragout auf Eis starr werden, rollt es auf einem Brett mit geriebener Semmel zu daumendicken Würstchen, taucht sie in Ei, paniert sie mit Semmel, bäckt sie aus und trägt sie mit Petersilie garniert nach der Suppe auf.

Croquetten von Nudeln. Aus zwei Eiern und dem nötigen Mehl bereitet man feingeschnittene Nudeln, kocht dieselben in Milch, thut ein nußgroßes Stückchen Butter, eine Prise Salz und 70 Gramm Zucker daran und, wenn die Nudeln weichgekocht sind, einige gestoßene bittere Makronen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und sechs Eidotter, läßt das Gemisch kalt werden, formt eirunde Croquetten daraus, paniert sie, bäckt sie aus und giebt eine Obst- oder Wein-Sauce oder auch eine Citronenschaum- oder Vanillen-Sauce dazu.

Croquetten von Reis. 250 Gramm Reis werden gebrüht, mit $^1/_2$ Liter sehr kräftiger Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, Salz und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel langsam weichgedünstet; hierauf nimmt man die Zwiebel heraus, vermengt den Reis mit drei Eidottern, etwas geriebenem Parmesankäse und Muskatnuß, läßt ihn erkalten, teilt ihn in gleiche Teile, die man auseinanderdrückt, mit gehacktem Schinken oder anderem Fleisch oder auch einem der oben angegebenen Ragouts füllt, zusammenwickelt, in Ei und Semmel kehrt und ausbäckt. Ebenso kann man den Reis in Milch kochen, ihm nach Belieben einen würzigen Beigeschmack geben gleich den Nudeln und die Croquetten mit Sauce als Mehlspeise auftragen.

Croquetten von Rindfleisch. $^1/_2$ Kilogramm gekochtes Rindfleisch wird feingehackt, in eine gute braune Coulis gethan, die man mit drei Eidottern abgezogen und sehr dick eingekocht hat, mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und nach Belieben einigen gehackten Sardellen vermischt, nach dem Erkalten in zwei Finger starke Rollen geformt, in Ei und Semmel gekehrt und ausgebacken.

Croquetten von Wildbret. Zu einer braunen Mehlschwitze gießt man $^1/_4$ Liter braune Coulis, ebensoviel Wildbret-Sauce, kocht dies sehr sämig ein, würzt die Sauce mit Pfeffer, Muskatnuß, Citronenschale und Citronensaft, mengt einige Eidotter und das würflig geschnittene Wildfleisch hinzu, läßt die Masse auf einer flachen, mit geriebener Semmel bestreuten Schüssel erkalten, macht Rollen oder Klößchen daraus, paniert sie und bäckt sie aus.

Croquignolles. Eine Art sehr feines und angenehmes Krach-Confect, welches man in Frankreich sehr gern ißt, auch zur Herstellung der vorher beschriebenen Croquenbouches verwendet und dessen Nachahmung zu empfehlen ist, da es sich als Dessert wie als Thee-Backwerk vorzüglich eignet. Man brüht und schält 250 Gramm süße und 15 Gramm bittere Mandeln, stößt sie mit ein bis zwei Eiweißen, mischt sie mit 250 Gramm Mehl, 250 Gramm gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Salz und einem nußgroßen Stück Butter nebst zwei ganzen Eiern. Nachdem der Teig gut verarbeitet ist, wird er dünn ausgerollt, in beliebigen Figuren ausgestochen, mit Ei bestrichen und in einem heißen Ofen auf einem butterbestrichenen Blech gebacken. Oder man läßt die Mandeln weg und mengt 250 Gramm Mehl, $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, einen Löffel voll überzuckerte, gestoßene Orangenblüten oder einen Eßlöffel voll Orangenblütenwasser, ein nußgroßes Stück Butter, eine Prise Salz und zwei bis drei Eier zu einem steifen Teig, den man wie oben behandelt.

Crosnes, japanische Kartoffel, Knollenziest, s. d.

Croustaden. Dies sind eine Art Pastetchen, in besonderen, becherartigen Formen gebacken und mit einem beliebigen feinen Ragout gefüllt nach Art der Ragouts zu den Croquetten, Crocoviques, Cromesquis, auch gleich diesen als hors d'oeuvre nach der Suppe aufgetragen. Hat man keine Croustadenformen, so nimmt man länglichrunde Mundbrötchen, raspelt die äußere Rinde davon ab, schneidet sie in der Mitte quer durch, beseitigt die Spitzen unten, damit sie stehen können, bäckt sie in Schmalz, höhlt die Krume heraus, füllt sie mit einem kleinen feinen Ragout, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und bäckt sie in einem Ofen mit guter Oberhitze nochmals eine kurze Zeit.

Croustaden à la financière. Die kupfernen oder blechernen Croustadenformen von 4 Centimeter Höhe und $3^1/_2$ Centimeter Durchmesser werden mit geklärter Butter ausgestrichen und mit einem Butterteig ganz glatt ausgelegt, was man am besten bewirkt, indem man die messerrückenstarken Teigstreifen und den Boden erst um ein in die Form passendes, dazu gedrechseltes Holz legt, das man zuvor in Mehl getaucht hat, dann in die Form drückt und herauszieht. Hierauf bestreicht man den Teig in den Formen recht fett mit geklärter Butter, bäckt ihn bei ziemlicher Hitze hellgelb, stürzt die Croustaden, bestreicht sie außen mit geschlagenem Ei und läßt sie noch eine kurze Zeit backen, formt aus den Abfällen des Butterteiges mit einem Ausstecher passende runde Deckel, die mit einem kleinen Knopf versehen, mit Ei bestrichen und gebacken werden. Inzwischen hat man aus würflig geschnittener Kalbsmilch, Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln nebst kleinen Klößchen von Hühnerfleisch, die man in dick eingekochter brauner Coulis mit etwas Madeira aufkocht, ein Ragout à la financière bereitet, welches man in die Croustaden füllt, bevor sie auf die Tafel kommen.

Croustaden mit Geflügel-Ragout. Ganz in derselben Weise gebackene Croustaden füllt man mit einem Ragout aus kleingeschnittenem Fleisch von gebratenem Kapaun oder jungen Hühnern, gekochter Pökelzunge und in Madeira gekochten Trüffeln mit Béchamel-Sauce.

Croustaden von Kartoffeln. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und drei Suppentellern voll geriebener, tags zuvor abgekochter Kartoffeln vermischt, so daß ein steifer Teig entsteht, von dem man eine 5 Centimeter hohe Platte bildet, aus der man mit einem in Mehl getauchten runden Ausstecher von etwa $3^1/_2$ Centimeter Durchmesser becherförmige Croustaden aussticht, die man in geriebener Semmel, in geschlagenem Ei und nochmals in geriebener Semmel

und Parmesankäse wendet und, nachdem man mit einem kleineren Ausstecher oben den Deckeleinschnitt gemacht, in heißem Schmalz ausbäckt. Dann hebt man den Deckel ab, höhlt mit einem Löffelstiel die Croustaden aus, füllt sie mit einem heißen Fisch- oder Geflügel-Ragout, deckt die Deckel darüber und giebt sie auf.

Croustaden von Nudeln. Aus drei ganzen Eiern und drei Dottern nebst dem nötigen feinen Mehl, etwas frischer Butter und Salz wird ein Nudelteig gemacht, der möglichst dünn ausgerollt und sehr fein geschnitten wird; nachdem die Nudeln genügend trocken geworden, läßt man sie einige Minuten in Salzwasser kochen und auf einem Sieb abtropfen, schwitzt sie eine Weile in 125 Gramm heißer Butter mit etwas geriebener Muskatnuß und Salz, vermischt sie mit einigen Löffeln voll geriebenem Parmesankäse, füllt sie entweder in die gut gebutterten Formen oder sticht sie aus wie die Kartoffel-Croustaden. Sind sie in den Formen kalt und steif geworden, so stürzt man sie behutsam, wendet sie in geriebener Semmel, in geschlagenem Ei und nochmals in Semmel, bezeichnet mit einem Ausstecher die Form des Deckels, bäckt die Croustaden in Schmalz, schneidet den Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie vor dem Anrichten mit einem feinen Krebs-Ragout oder Geflügel-Hachis und deckt die Deckel darauf.

Croustaden von Reis werden ganz in derselben Weise hergestellt, indem man $^1/_2$ Kilogramm Reis blanchiert, mit Geflügelbrühe, einer Zwiebel und etwas rohem Schinken dick ausquellt, in die gebutterten Formen fest eindrückt, nach dem Erkalten stürzt und damit wie oben beschrieben verfährt. Man bereitet zur Füllung ein Ragout von Gänseleber, Trüffeln, Pökelzunge und Geflügelfleisch mit dicker brauner Coulis und Madeira, oder ein Hachis von Schinken, ein Kalbsmilch-Ragout ꝛc., wie es bei den Croquetten angegeben worden.

Croûte au pot, Pot-au-feu-Suppe mit gerösteten Brotstücken.

Croûtes, in Butter geröstete Weißbrot- oder Biscuitscheiben, die mit einer Obstsauce oder Fruchtsirup serviert werden, etwas ganz Aehnliches wie „Arme Ritter", nur feiner zubereitet. Man hat z. B. Croûtes à l'ananas = geröstete Biscuitscheiben mit Ananassirup; Croûtes au madère = geröstete Biscuitscheiben mit einer Sauce von Aprikosenpurée und Madeira; Croûtes au fromage = mit Käse belegte und dann geröstete Weißbrotschnitten.

Croutons. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man nett ausgeschnittene Stücke von Weißbrotkrume in Form von Halbmonden, Dreiecken, Hahnenkämmen u. dergl., welche man in heißer Butter hellbraun bäckt, zuweilen auch vor dem Ausbacken in Milch weicht und in Ei und Semmel umwendet, um sie dann zur Garnierung von Gemüsen und Ragouts zu verwenden, zu welchem Zweck sie mit etwas Eiweiß und Mehl aufrecht um den Schüsselrand befestigt werden. Ebenso giebt man etwas kleinere, dreieckig oder rund geschnittene, in Butter gebackene Croutons bei dem Anrichten in die Suppen oder man serviert sie extra dazu.

Croutons, glasierte. Aus dünnen Milchbrotscheiben sticht man kleine Rundungen aus, bestreut sie auf beiden Seiten dick mit feingestoßenem Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel; sie eignen sich besonders zu Obst-Kaltschalen und Obst-Suppen.

Croutons mit Mark. Zu klaren Bouillonsuppen oder feinen Gemüsen giebt man häufig runde oder dreieckige, in Butter gebackene Croutons, die man mit in Fleischbrühe gekochtem Rindermark bestreicht, mit Salz bestreut und so heiß als möglich serviert.

Cru, roh, ungekocht, z. B. jambon cru, roher Schinken.

Crumpets. Eine Art in England und Schottland beliebter Frühstückskuchen, die man folgendermaßen herstellt. In $^1/_2$ Liter frischer, erwärmter Milch läßt man 30 Gramm Butter zerschmelzen, nimmt die Milch dann vom Feuer, fügt nach einer Weile ein zerquirltes Ei, eine Prise Salz und etwa 375 Gramm bis $^1/_2$ Kilogramm Mehl (in Schottland nimmt man ungebeuteltes Mehl oder Hafermehl) nebst ein bis zwei Eßlöffeln voll Hefe hinzu, mischt alles gut, deckt den Teig zu und läßt ihn eine Viertelstunde im Warmen aufgehen. Dann bäckt man die Crumpets auf einem gut gebutterten, viereckigen Blech mit Rand oder in einer Eierkuchenpfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun, und ißt sie so frisch, oder schneidet sie nach dem Erkalten in Stücke, röstet diese und bestreicht sie mit Butter.

Cuisse, Schenkel, z. B. cuisse de poulet, de perdreau, de grenouille, Hühner-, Rebhuhn-, Frosch-Schenkel.

Cuisseau, Keule von Kalb, Hirsch, Reh u. s. w.

Culotte de boeuf, das Schwanzstück vom Ochsen.

Cumberland-Pudding. 250 Gramm Zucker werden mit sechs ganzen Eiern, sechs Dottern und 30 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone eine Viertelstunde nach einer Seite hin gerührt; dann fügt man 250 Gramm würflig geschnittenes Rindermark und ebensoviel zerlassenes Nierenfett, $^1/_2$ Kilogramm geriebenes Mundbrot und $^3/_8$ Liter süßen Rahm hinzu, verrührt dies wieder eine Viertelstunde, mengt zehn bis zwölf würflig geschnittene, gezuckerte feine Aepfel, 250 Gramm Korinthen, ein Weinglas voll Rum, etwas gestoßenen Kardamom und Muskatblüte wie den Schnee der sechs Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, kocht den Pudding im Wasserbade zwei Stunden und giebt ihn mit einer Bischof- oder Rum-Sauce zu Tisch.

Cumberland-Sauce, kalte. Zwei Kaffeelöffel voll sehr feiner Senf werden mit einem Eßlöffel Provenceröl gerührt, mit einer halben Flasche Rotwein und einer Obertasse voll brauner Coulis, in der man die Schale einer bitteren Pomeranze und einer Citrone weichgekocht, nebst 180 Gr. Johannisbeer-Gelée möglichst gut durch anhaltendes Rühren

vermischt, worauf man die Sauce durchseiht und zu Wildschweinskopf, Preßkopf, kaltem Geflügel und dergl. giebt.

Cumquat. Eine chinesische Fruchtkonserve aus dort einheimischen kleinen grünen Pomeranzen oder Orangen von länglicher Form, die in ähnlicher Weise wie der Ingwer in Zuckersirup eingemacht sind.

Curaçao. Dieser berühmte Liqueur wird am vorzüglichsten in Amsterdam hergestellt durch Digerieren der gewürzhaft-bitteren, getrockneten Curaçao-Schalen (die Schalen einer Abart der bitteren Pomeranze, welche namentlich auf Curaçao, einer der Antillen-Inseln, der größten niederländischen Besitzung in Westindien, gedeiht) mit sehr feinem Branntwein, der mit Zucker-Sirup versüßt ist. Ein wirklich guter Curaçao kann freilich nur durch sehr geschickte Mischung, Destillation und langes Lagern bereitet werden, jedoch läßt sich für den Hausgebrauch durch bloßes Digerieren schon ein ganz leidlicher derartiger Liqueur darstellen. 50 Gramm Curaçaoschalen werden gewaschen, abgetropft und mit 1 Liter Franzbranntwein in einer gut verkorkten Flasche 2—3 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt, indem man öfters die Flasche umschüttelt; nach Verlauf dieser Zeit kocht man einen dickflüssigen Zucker-Sirup aus $^1/_2$ Kilogramm Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser, filtriert den Branntwein, mischt ihn mit dem Sirup, färbt den Liqueur mit Zucker-Couleur bräunlich, filtriert ihn bis zur vollständigen Klarheit und zieht ihn auf Flaschen.

Curaçao-Gelée. 30 Gramm aufgelöste Gelatine werden mit $^3/_4$ Liter Wasser und zwei etwas schaumig geschlagenen Eiweißen vermischt, 250 Gramm gestoßener Zucker hinzugerührt und die Mischung über dem Feuer bis zum Kochen geschlagen, worauf man den Saft einer Citrone hineindrückt, die Flüssigkeit durch ein Tuch seiht und mit einem reichlichen Weinglas voll Curaçao vermengt, in die Form oder in Gläser gießt und an einem kühlen Orte erstarren läßt.

Curaçao-Punsch, amerikanischer. In ein großes Glas thut man einen knappen Eßlöffel gestoßenen Zucker, ein Weinglas Brandy, ein halbes Weinglas Jamaika-Rum, ein knappes Liqueurglas Curaçao und den Saft einer halben Citrone, füllt das Glas mit gestoßenem Eis, schüttelt alles in zwei Gläsern gut hin und her und trinkt den Punsch durch einen Strohhalm.

Curaçao-Sauce zu Puddings. Ein Kaffeelöffel voll Arrowroot wird mit ein wenig kaltem Wasser verrührt, $^1/_2$ Liter kochendes Wasser hinzugegossen, die Sauce dann zum Feuer gesetzt, unter öfterem Umrühren eine kurze Zeit gekocht, mit 80 Gramm Zucker versüßt und mit einem Weinglas voll Curaçao gewürzt.

Curcuma oder Gelbwurzel, franz. curcuma, engl. turmeric, lat. Curcuma longa oder Amomum curcuma. Die Wurzel einer zu den Ingwerarten gehörigen, in Ostindien, China und auf Java heimischen Pflanze; sie hat einen bitter gewürzhaften Geschmack, ist außen graubraun, innen orangegelbrot und wird wegen ihres unschädlichen gelben Farbstoffes wie Safran zum Färben von Speisen und Liqueuren benützt.

Curry (zuweilen auch Kari geschrieben). Dieses ostindische Lieblingsgericht, welches allen, die je eine zeitlang in Indien gelebt, unentbehrlich wird und sich deshalb auch in der englischen Küche völlig eingebürgert hat, kann auch solchen Feinschmeckern, deren Fuß nie die geheiligten Ufer des Ganges betreten hat, zur Nachahmung empfohlen werden, und Curry-Pulver, das ja leicht in jedem Droguengeschäft herzustellen ist, giebt vielen sonst etwas fad schmeckenden Speisen eine höchst angenehme und pikante Würze, wenn es maßvoll angewendet wird. Nur darf man nicht von dem völlig falschen Grundsatz ausgehen, daß die nämliche Mischung von Gewürzen für Kalbfleisch, Hühner, Fisch, Seekrebse 2c. geeignet sei, sondern man muß darauf bedacht sein, die Zusammenstellung derselben der Art des zu verwendenden Fleisches und womöglich dem persönlichen Geschmack der Esser anzupassen. Die Hauptbedingungen zum guten Gelingen des Gerichtes sind: gute und starke Fleischbrühe, passende Gewürzmischung und die gehörige Menge von besonders dazu bereitetem Reis, der den vornehmsten Bestandteil jeder Curry-Schüssel bildet. Das gekochte oder rohe Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und mit Zwiebelscheiben und Champignons oder Champignon-Pulver in heißer Butter geschmort, bis es leicht gebräunt ist, dann gießt man etwas starke Fleischbrühe daran, läßt es eine Weile sachte damit durchkochen und verdickt dieselbe später mit Curry-Pulver und, falls man dies liebt, mit etwas Reismehl. Der gekochte Reis wird rings um die Fleischstücke auf dem Schüsselrand aufgehäuft. Wenn nicht ausdrücklich andere Mengen angegeben werden, so rechne man auf jedes halbe Kilogramm Fleisch eine Messerspitze voll Curry-Pulver, ebensoviel Reismehl und eine Obertasse voll Fleischbrühe. Manche Curry-Gerichte werden im Geschmack noch gehoben durch Hinzufügung eines sauren Apfels, einiger Tomaten, Gurken oder unreifer Stachelbeeren, auch Spinat und andere Gemüse kann man dazu nehmen; alle diese Früchte oder Gemüse dämpft man in der Fleischbrühe weich, streicht sie durch ein Sieb und mischt sie dann wieder zu dem Curry.

Curry, Admirals-. In 40 Gramm heißer Butter werden vier mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, sowie etwas Wurzelwerk weichgeschwitzt, durch ein Sieb gestrichen, mit $^1/_4$ Liter guter Bouillon verdünnt und mit einem Theelöffel Curry-Pulver und einem Theelöffel Chutnee-Sauce (s. d.) gewürzt, tüchtig zusammen verrührt und mit nicht zu kleingeschnittenem Hühner- oder Kaninchenfleisch oder auch Fisch vermengt, das man in der Sauce langsam schmort, indem man von Zeit zu Zeit etwas Buttermilch oder süße Milch und Citronensaft hinzugießt und nach einer reichlichen Viertelstunde das Curry vom Feuer nimmt und mit Reis anrichtet.

Curry, Calcutta-. 125 Gramm Butter werden geschmolzen, zwei in Scheiben geschnittene

kleine Zwiebeln darin leicht gebräunt und ein reichlicher Theelöffel Curry-Pulver damit vermischt. Dann wird ein in Stücke zerschnittenes junges Huhn darin gebraten, die Milch einer Cocosnuß darangeschüttet und alles eine Viertelstunde gedämpft, worauf man den Saft einer Citrone hineinpreßt und das Gericht mit Reis serviert.

Curry, indisches. Geflügel, Kalbsmilch oder Kaninchen werden in zierliche aber nicht zu kleine Stücke zerlegt, während man in 125 Gramm Butter zwei zerschnittene Zwiebeln und eine Gewürznelke schwitzt, dann mit $^1/_4$ Liter Fleischbrühe eine Weile kochen läßt, einen Theelöffel voll Curry-Pulver, einen Eßlöffel voll Mehl und einen halben Theelöffel voll Salz mit Wasser zu einem Teig anrührt und in der Sauce zerkocht, worin dann das Fleisch weichgedünstet wird, wobei man öfters Brühe nachgießt und umrührt, schließlich auch noch mit dem Saft einer Citrone abschärft. Der Reis wird in einer besonderen Schüssel aufgegeben.

Curry, malayisches. 60 Gramm geschälte Mandeln werden in 90 Gramm Butter bräunlich geröstet, auf einem Siebe getrocknet und mit der Schale einer Citrone nebst einer Zwiebel zusammen fein gehackt, während man ein junges, zerlegtes Huhn in der Butter eine Weile brät und dann herausnimmt. Hierauf vermischt man einen Theelöffel voll Curry-Pulver und einen kleinen Löffel Salz mit der Butter, gießt $^1/_4$ Liter Fleischbrühe daran, thut das Huhn und die gehackten Mandeln nebst Citronenschale und Zwiebel hinein, läßt alles eine halbe Stunde kochen, schüttet $^1/_4$ Liter Rahm und vor dem Aufgeben den Saft einer Citrone hinzu.

Curry-Pulver. Alle Bestandteile desselben müssen sehr gut getrocknet, fein gestoßen und gehörig vermischt sein. Wir geben hier mehrere Rezepte hierzu, die etwas in der Zusammensetzung voneinander abweichen. Ein sehr gutes ist folgendes: 15 Gramm Koriander, 8 Gr. Ingwer, 8 Gr. Kümmel, 8 Gr. weißer Pfeffer, 15 Gr. Curcuma, 6 Gr. Kardamomen, 2 Gr. spanischer Pfeffer. Eine anderweitige Zusammenstellung lautet: 30 Gr. Koriander, 30 Gr. Mohnsamen, 30 Gr. Curcuma, 15 Gr. Ingwer, 5 Gr. Zimt, 10 Gr. Senfkörner, 8 Gr. spanischer Pfeffer. Manche setzen auch ein wenig Knoblauch dazu, doch kommt das auf persönlichen Geschmack an. Für europäische oder gar deutsche Gaumen werden unter dem indischen Namen jedoch meist weit mildere Mischungen in den Handel gebracht, die man zur Würze von Wild- und Geflügel-Ragouts, Hammel-Curry u. dergl. verwendet.

Curry, Reis zu kochen zum. 2 Liter Wasser mit einem Eßlöffel voll Salz werden zum Feuer gesetzt, dann schüttet man 250 Gramm gewaschenen Reis hinein, läßt denselben 20—25 Minuten unter öfterem Umschütteln des Topfes, aber ohne umzurühren, aufquellen, gießt das Wasser ab, schüttet den Reis in ein Sieb und läßt ihn vor dem Feuer trocknen, worauf man ihn rings um die Schüssel mit dem Curry garniert.

Curry-Sauce. Ein säuerlicher Apfel, eine Möhre, zwei kleine Zwiebeln und 30 Gramm roher Schinken werden würflig geschnitten, in 80 Gramm Butter geschwitzt und mit zwei Eßlöffeln voll Mehl, einem Theelöffel Curry-Pulver, etwas Salz und Zucker nebst $^3/_4$ Liter Milch verrührt, eine reichliche Viertelstunde gekocht und durchgeseiht.

Curry von Stockfisch. Gut geräucherter und gewässerter Stockfisch wird etliche Stunden vor der Zubereitung in Stücke geschnitten und etwas gesalzen, mit zwei zerschnittenen Zwiebeln in Butter braun gebraten, mit $^1/_4$ Liter Kalbfleischbrühe, einem Theelöffel voll Curry-Pulver, einem nußgroßen Stück Butter, das man in Mehl rollt, 4—5 Eßlöffeln Rahm und einer kleinen Prise Cayennepfeffer langsam weichgekocht und mit Reis serviert. Auf dieselbe Weise bereitet man auch das Curry von frischen Fischen.

Curry-Suppe. Zwei gehäufte Eßlöffel Mehl schwitzt man in Butter hellgelb, kocht diese Mehlschwitze in $^1/_4$ Liter süßem Rahm glatt und vermischt sie mit 2 Liter kräftiger Hühnerbrühe, fügt einen Eßlöffel voll Citronensaft und einen halben Kaffeelöffel voll Curry-Pulver hinzu und giebt die Suppe über kleingeschnittenem Hühnerfleisch oder Hühnerfleischklößchen auf.

Custard, s. Eierrahm.

Czay oder **Tschay.** Dieses in Ungarn und Rußland sehr beliebte warme Getränk bereitet man aus gröblich gestoßenem Kukuruz (Mais) mit Wasser, was man eine Stunde lang kochen läßt, worauf man das Wasser durchseiht und Zucker sowie Rum in reichlicher Quantität hinzusetzt. In Rußland wird auch Thee mit Zucker und Rum Czay genannt.

Dachs, franz. blaireau, engl. badger, lat. Taxus Meles oder Meles vulgaris. Der Dachs zählt zu den marderartigen Raubtieren, gehört jedoch zu den plumpsten und am wenigsten schädlichen unter seinen Stammverwandten, da er sich von Käfern, Fröschen, Mäusen, Früchten und Wurzeln nährt. Freilich erstreckt er seine Jagd auch häufig auf die Jungen der am Boden brütenden Waldvögel und richtet in den Fasanerien und Waldhühner-Revieren dadurch viel Schaden an. Er lebt in möglichst einsamen Gegenden, meist Laubwäldern des nördlichen Europa und Asiens, auch in Amerika findet sich eine kleinere Abart in den Rocky mountains und den Ebenen um den Missouri. Er wird 70—75 Centimeter lang und 25—30 Centimeter hoch, ist von gedrungener Gestalt, mit breitem Rücken, kurzen Beinen, fünfzehigen, mit langen Krallen und nackten Sohlen versehenen Füßen. Auf dem Rücken sieht das Fell schwarz und weiß meliert, an den Seiten weißlich grau aus, die Beine sind schwarz, Kopf und Hals schwarz und weiß gestreift, von der Schnauze aus läuft auf jeder Seite über Augen und Ohren hin eine nach oben breiter werdende schwarze Binde. Die Augen sind klein und tiefliegend, die Schnauze endigt in einen kurzen Rüssel mit schwarzer, feuchter Nase, die Ohren sind kurz und behaart, der Schwanz kurz, mit langen, steifen Haaren besetzt; zwischen Schwanz und After liegt eine Drüsentasche, welche eine ölige, stark riechende Feuchtigkeit absondert. Der Dachs ist mißtrauisch, scheu und tückisch, hat ein sehr scharfes Gebiß, läuft schnell und giebt Töne von sich wie das Schwein. Die Weibchen besitzen eine hellere, ins Bläuliche übergehende Färbung. Der Dachs wohnt in einem unterirdischen, selbstgegrabenen und sehr künstlich angelegten Bau mit zehn bis zwölf Ausgangs- und Luft-Röhren und einem tiefliegenden, geräumigen, kesselartigen Mittelpunkt und ist schwer aus seinem Bau aufzujagen; im Herbst wird er außerordentlich fett und man benützte sein Fett früher zu Arzneizwecken, die Haare werden zu Bürsten und Pinseln verwendet und das sehr dicke Fell zu wasserdichten Ueberzügen und Ranzen verarbeitet. Das Dachsfleisch, namentlich von jungen Tieren, wird als wohlschmeckend gerühmt und in Frankreich wie der Schweiz gelten die Dachskeulen als besondere Delikatesse.

Dachsbraten. Ist der Braten von einem jungen Tier, so legt man ihn zwei bis drei Tage in eine Marinade von nicht zu scharfem Essig, Salz, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Basilicum, Thymian und etlichen Lorbeerblättern, wäscht und spickt ihn dann und brät ihn mit Butter eine halbe Stunde. Das Fleisch von älteren Tieren wässert man vor dem Marinieren einen Tag in Salzwasser.

Dachspfeffer. Man verwendet hierzu entweder das ganze, in handgroße Stücke zerlegte Tier oder alles Fleisch außer dem Rücken, falls man den letzteren lieber zu braten beabsichtigt; das Fleisch wird vor der Zubereitung zwei Tage wie oben mariniert. In 125 Gramm gebräunter Butter schwitzt man einen Kochlöffel voll Mehl braun, ebenso eine kleingeschnittene Zwiebel, füllt dies mit $^1/_2$ Liter kochendem Wasser auf, verkocht es zu einer glatten, dicklichen Sauce, die man mit Salz, Pfeffer, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und einem Teil des Essigs, worin das Fleisch gelegen, gehörig würzt und in der man das Fleisch weichdämpfen läßt; wenn dasselbe fast gar ist, gießt man ein Glas Rotwein zu der Sauce, was ihr einen sehr angenehm kräftigen Geschmack verleiht.

Dalken, böhmische, s. Böhmische Dalken.

Dämpfen. So nennt man das langsame Garkochen von Fleisch, Obst, Gemüse 2c. in fest zugedeckten Gefäßen, also mit Zurückhaltung des Dampfes, wodurch dieselben weicher, saftiger und schmackhafter werden. Man bedient sich hierzu häufig auch der sogenannten Dampfkochtöpfe oder Papinschen Töpfe, welche namentlich für Kartoffeln ausgezeichnet sind, aber auch zum Dämpfen von anderem Gemüse, Obst und Fleisch benützt werden können; dieser einfache Apparat besteht aus einem Gefäß mit einzufügendem siebartig durchlöchertem Boden, auf den man die Kartoffeln u. dergl. legt, welche dann nur durch die Dämpfe des darunter befindlichen Wassers, ohne direkt mit demselben in

Berührung zu kommen, weichgekocht werden und demzufolge weit mehliger und wohlschmeckender sind. Größere Papinsche Töpfe sind mit einem Ventil versehen, um ein Zerspringen des festverschlossenen Gefäßes zu verhindern. Anstatt Dämpfen sagt man auch Schmoren, Dünsten, Stoven.

Dämpffleisch, s. v. w. Rindfleisch, gedämpftes, s. d.

Dämpfkraut, s. v. w. Kraut, gedämpftes.

Daim, Damhirsch, s. d.

Dalmatine, Gefrorenes von Kirschen mit Maraschino, Champagner und kleinen Ananaswürfeln.

Damenbrett-Mehlspeise. In eine mit Butter bestrichene Form legt man große, ordentlich viereckig zugeschnittene Würfel von altbackenem Biscuit, von denen man die Hälfte mit in Wasser aufgelöster Chocolade dunkelbraun gefärbt hat, in der Farbe wechselnd fest ein, schüttet $^1/_2$ Liter Rahm, der mit vier Eidottern abgequirlt worden, darüber, kocht die Mehlspeise im bain-marie drei Viertelstunden lang und serviert sie mit einer Obst-Sauce.

Damenbrett-Torte. 140 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man 140 Gr. Zucker, acht Eidotter, den Schnee der acht Eiweiße und 140 Gramm feinstes Mehl unter beständigem Rühren nach und nach hinzufügt, die Masse in zwei gleich große, viereckige und mit Butter bestrichene Kapseln aus steifem Papier mit daumenbreitem Rand füllt und auf einem Blech bei mäßiger Hitze bäckt. Dann bestreicht man das eine der gebackenen Vierecke mit Aprikosen-Marmelade, setzt das andere darauf, macht mit Eiweißschnee und Zucker gleichmäßige Quadrate auf die Oberfläche der Torte, läßt dieselben im Ofen trocknen, füllt die Quadrate hierauf abwechselnd mit Chocoladen- und Citronen-Glasur aus und trocknet auch diese in der lauwarmen Röhre.

Damhirsch, franz. daim, engl. fallow-deer, lat. Cervus dama. Der Damhirsch ist etwas kleiner als der gewöhnliche Hirsch, hat ein zusammengedrücktes, an der Spitze breitzackiges, schaufelförmiges Geweih, stärkeren Leib, lange Blume (Schwanz), kürzere und dünnere Läufe, sieht rotbraun (im Sommer heller, im Winter dunkler) aus, über den Rücken mit weißen Flecken besäet. Er wirft das Geweih im Mai und Juni ab, welches bis zum September wieder wächst; sein eigentliches Vaterland ist Nordafrika und Südeuropa, doch hat er sich auch in den nördlichen Ländern, in Deutschland, Schweden und Norwegen völlig akklimatisiert und dient allen Wildparks zur Zierde, wird jedoch sonst seltener angetroffen als der Edelhirsch. Das Damwild wird eben so gejagt und benützt wie das Edelwild; sein Fleisch ist zarter, die Haut weicher und elastischer, ersteres aber weniger haltbar als das vom Edelhirsch.

Damhirsch-Keule. Die Zubereitung des Damwildfleisches ist ganz dieselbe wie die des gewöhnlichen Hirsches, indessen wollen wir, um nicht lediglich auf „Hirsch" verweisen zu müssen, hier einige Methoden der Zurichtung anführen. — Nachdem die Keule gut geklopft, gehäutet und gespickt worden, läßt man in einer passenden großen Pfanne 250 Gr. Butter schmelzen, legt die Keule hinein, dünstet sie erst eine kurze Zeit in der bloßen Butter, dann fügt man etwas kräftige Fleischbrühe oder Wasser, einige Chalotten, eine zerschnittene Möhre, zwei Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt und Pfefferkörner nebst dem nötigen Salz hinzu und brät die Keule unter fleißigem Begießen $2^1/_2$ bis 3 Stunden, bis sie weich genug und schön braun ist. Dann nimmt man sie heraus, verkocht die Sauce, welche man gut entfettet, mit einem Kochlöffel voll Mehl, einem Glase Rotwein und vier Eßlöffeln voll saurem Rahm, seiht sie durch und serviert sie mit dem Braten. Auch kann man das Mehl in Butter braun schwitzen und mit $^1/_4$ Liter Madeira in der Sauce glatt kochen.

Damhirsch-Rücken. Man spickt denselben mit Speckstreifchen, die vorher in Salz und pulverisierten oder feingehackten Kräutern umgewendet sind, belegt den Boden der Pfanne mit Speckscheiben oder Rinds-Nierenfett, begießt den darauf gelegten Braten mit gebräunter Butter, bestreut ihn mit Salz und stellt ihn in einen wohlgeheizten Ofen, wo man ihn unter öfters wiederholtem Begießen mit Butter eine halbe Stunde braten läßt, worauf man nach und nach $^1/_2$—1 Liter Kraftbrühe hinzuschüttet, die man aus Wildabgängen, Rindfleisch, rohem Schinken, Wurzelwerk, Kräutern, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern wie dem nötigen Salz und Wasser drei Stunden lang gekocht hat. Mit dieser Brühe feuchtet man den Hirschrücken fleißig an, so daß er in etwa $2^1/_2$ Stunden gehörig weich und saftig ist, wonach man ihn auf einer Schüssel warmstellt, die Sauce entfettet, mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm oder Rotwein verkocht, durchseiht und zu dem Braten aufgiebt.

Dampfbad, s. v. w. Bain-marie, s. d.

Dampfbrühe oder **Dämpfbrühe, weiße,** zum Dämpfen von Fleisch, Geflügel und Fischen, s. Braise.

Dampfel, süddeutscher Ausdruck für Hefenstück, s. d.

Dampf-Nudeln, bayrische. Man bereitet aus 750 Gramm feinem, gewärmtem Mehl, 70 Gramm Butter, 32 Gramm Zucker, einer reichlichen Prise Salz, vier Eidottern, 28 Gramm Preßhefe und $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch einen etwas festen Teig, den man tüchtig mit dem Kochlöffel schlägt, dann mit einem gewärmten Tuch bedeckt und an einem warmen Orte aufgehen läßt, bis er doppelt so hoch geworden als vorher. Hierauf sticht man mit einem Blechlöffel Nudeln von der Größe eines kleinen Hühnereies davon ab, verrundet dieselben gut und läßt sie auf einem mit Mehl bestäubten Brett nochmals aufgehen. Ist dies geschehen, so stellt man in einem dazu bestimmten runden irdenen oder blechernen Geschirr $^1/_2$ Liter heiße süße Milch mit 125 Gramm Butter und 70 Gramm Zucker über ein Holzkohlenfeuer; sobald die Milch zu sieden beginnt, setzt man die Nudeln dicht nebeneinander hinein, doch so, daß die Milch nicht darüber hinweggeht, und bedeckt das Geschirr mit einem Blechdeckel, auf den man glühende Holzkohlen legt, damit

die Nudeln gleich wieder zum Kochen kommen. Sobald die Milch eingekocht ist und die Nudeln sich zu färben beginnen, was man riecht und hört, ohne den Deckel abnehmen zu müssen, schürt man das unter dem Gefäß befindliche Kohlenfeuer aus, damit die Nudeln langsam eine hellbraune Kruste bekommen, dann nimmt man sie mit einer kleinen Schaufel heraus, schichtet sie auf einer Schüssel bergartig auf und giebt sie mit einer Vanille-Rahmsauce zu Tisch.

Dampf-Nudeln, gebackene. Man rührt 125 Gr. Butter zu Schaum, mischt nach und nach drei frische Eier, zwei reichliche Eßlöffel gestoßenen Zucker, etwas Salz, eine Messerspitze gestoßenen Zimt und 25 bis 30 Gramm in Milch aufgelöste Preßhefe hinzu, zuletzt so viel feines Mehl, daß man einen mäßig festen Teig erhält. Von diesem Teig formt man eigroße Häufchen, knetet sie tüchtig durch und läßt sie an einer warmen Stelle eine Stunde gehen. Dann streicht man eine Mehlspeisenform gut mit Butter aus, setzt die Dampfnudeln dicht nebeneinander hinein, überstreicht sie mit Butter und läßt sie bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde backen, bis sie schön hellbraun geworden. Dann thürmt man sie einzeln auf einer Schüssel auf, um sie mit frischem gedämpftem Obst, einer Fruchtsauce, einer Vanillen- oder Weinschaumsauce aufzutischen.

Dampf-Nudeln mit Krebsen. Der Teig wird auf dieselbe Weise wie oben beschrieben zurechtgemacht; während er im Aufgehen begriffen ist, kocht man 16—20 Krebse in Salzwasser, bricht die Schwänze aus, stößt die Schalen mit 30 Gramm abgezogenen süßen Mandeln und 80 Gramm Butter im Mörser, läßt 125 Gramm Butter zergehen und röstet die Schalen darin eine Viertelstunde lang unter öfterem Umrühren, preßt die Butter durch ein Tuch, gießt $^1/_2$ Liter siedende Milch über die Schalen und kocht sie eine Viertelstunde darin aus, worauf man die Milch ebenfalls durchseiht. Sobald die Nudeln geformt und gehörig aufgegangen sind, bestreicht man die Form, worin sie gebacken werden sollen, dick mit Krebsbutter, gießt einen Teil der Milch, worin die Schalen gekocht wurden, hinein und versüßt dieselbe mit 60 Gramm Zucker, setzt die Nudeln hinein, stellt sie auf Kohlen, belegt den festschließenden Deckel ebenfalls mit Kohlen und läßt sie so schön braunrot backen. Wenn die Milch eingekocht ist, nimmt man die Kohlen unter der Form weg, später sticht man die Nudeln heraus, schichtet sie auf eine Schüssel und giebt folgende Sauce dazu. Man läßt die übrige Krebsbutter zergehen, rührt einen knappen Eßlöffel Mehl daran, gießt die Krebsmilch vollends hinzu, würzt die Sauce mit etwas Zucker und einem Stück ganzem Zimt, läßt die Krebsschwänze darin aufkochen und serviert die Sauce zu den Nudeln, die man mit den aus der Sauce genommenen Krebsschwänzen belegt. Einfacher und ebenfalls sehr schmackhaft bereitet man die Krebs-Dampfnudeln, wenn man die Form bloß reichlich mit Krebsbutter ausstreicht, die Nudeln fest aneinandergedrückt hineinstellt, oben darauf gleichfalls mit Krebsbutter überpinselt und sie so bei guter Oberhitze eine knappe halbe Stunde bäckt.

Dampf-Nudeln mit Pflaumen. Der Teig wird wie gewöhnlich verarbeitet, und während er aufgeht, schmort man ein Schock frische Pflaumen (Zwetschen) mit 125 Gramm Zucker und einem Glase Weißwein weich. In dem Geschirr, worin die Dampf-Nudeln gekocht werden sollen, läßt man 125 Gramm Butter zergehen, schöpft einige Löffel voll von der Pflaumenbrühe dazu, siedet dieselbe mit der Butter auf, setzt die Nudeln hinein, deckt sie fest zu, giebt ihnen von unten und oben gelinde Kohlenglut und läßt sie so backen. Wenn sie herausgestochen und auf die Schüssel geschichtet sind, trägt man die geschmorten Pflaumen dazu auf; anstatt der frischen Früchte kann man auch gebackene Pflaumen oder getrocknete Hagebutten in derselben Weise verwenden.

Dandelion-Wein, s. Löwenzahn.

Danziger Goldwasser. Dieser feine, vorzugsweise in Danzig fabrizierte Liqueur, dessen Bereitungsweise lange Zeit sehr geheim gehalten wurde, wird in der Weise hergestellt, daß man den erforderlichen Branntwein mit frischen Rosenblättern, Orangenblüten, Zimtblüte, Nelken und Lavendelblüten digeriert, zwei Teile Wasser zusetzt, destilliert und das Destillat mit Zucker-Sirup, Rosenwasser, Orangenblütenwasser und Goldschaum vermischt. — Eine leidliche Nachahmung des Goldwassers ohne Destillation kann man darstellen, indem man 2 Liter 83gradigen Alkohol mit 2 Gramm Citronen-Essenz, 5 Tropfen Macis-Essenz, $2^1/_2$ Tropfen Zimt-Essenz vermischt, 2 Kilogramm gestoßenen Zucker in $1^1/_2$ Liter Wasser auf kaltem Wege auflöst und zu dem Alkohol gießt, das Ganze unter häufigem Umschütteln vier Wochen stehen läßt, hierauf filtriert, auf Flaschen füllt und auf die Flasche ein Blatt sehr klein zerschnittenen Goldschaum hinzufügt.

Danziger Kaffee-Brot. $^1/_2$ Kilogramm feines durchgesiebtes Mehl wird auf ein Kuchenbrett geschüttet, mit 250 Gramm Zucker, vier Eiern und 125 Gramm in Stückchen zerpflückter Butter vermengt und zu einem leichten Teige verarbeitet, den man dann in ein Tuch geschlagen über Nacht an einem kühlen Orte ruhen läßt. Am folgenden Morgen drückt man ihn auseinander, überstreut ihn mit 2 Gramm Hirschhornsalz, arbeitet dies rasch damit durch, rollt den Teig messerrückendick aus, sticht mit Blechformen Sterne, Herzen und ähnliche Figuren davon aus und bäckt dieselben auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze.

Danziger Zwieback. Man rührt $^1/_2$ Kilogramm frische Butter zu Schaum, mischt nach und nach drei Eidotter, 250 Gramm Zucker, ein reichliches Liter feines Mehl und drei Eßlöffel voll süßen, dicken Rahm hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durch und formt mit der Hand Kugeln oder Klöße von der Größe mittelmäßiger Kartoffeln daraus, die man auf ein butterbestrichenes Blech legt, mit der Hand breit und flach drückt und in der Mitte

mit einer kleinen Vertiefung versieht. Dann überstreicht man sie mit zerquirltem Ei, streut grobgehackte süße und bittere Mandeln und Zucker darauf und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze goldbraun.

Daquet, der Spießhirsch.

Dariolen. Eine Art kleiner Crèmetörtchen, die sehr fein und angenehm schmecken und zu den vorzüglichsten Dessert- und Thee-Backwerken gehören. Man bereitet einen feinen Blätterteig (s. d.), rollt ihn höchstens messerrückendick aus und füttert etwa achtzehn kleine blecherne Tartelettenformen damit aus. Hierauf quirlt oder rührt man 30 Gramm feines Mehl mit einem ganzen Ei, sechs Eidottern, 125 Gr. Zucker, 200 Gr. gestoßenen Makronen und noch einem ganzen Ei sehr klar und glatt, fügt $^1/_4$ Liter süßen Rahm und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone oder einen Eßlöffel voll Orangenblütenwasser hinzu und rührt alles nochmals gut untereinander, legt in jede mit Teig gefütterte Törtchenform ein haselnußgroßes Stückchen frische Butter, füllt die Crème darüber, stellt die Formen auf ein Blech, bäckt die Törtchen langsam bei mäßiger Hitze und giebt sie noch warm zu Tisch.

Dariolen mit Vanille. $^1/_2$ Liter süßer Rahm, in dem man eine halbe, kleingeschnittene Schote Vanille ausgekocht hat, wird durchgeseiht und über dem Feuer mit 70 Gramm Reismehl, 70 Gramm frischer Butter und 125 Gramm Zucker zu einer dicklichen Crème abgerührt, nach dem Erkalten mit sechs Eidottern, vier Eßlöffeln voll Rahmschnee und dem steifgeschlagenen Schnee von vier Eiweißen vermischt. Diese Crème füllt man in achtzehn mit Blätterteig ausgelegte Tartelettenformen, bäckt dieselben wie oben angegeben und serviert sie warm.

Darne, eine dicke Schnitte von größeren Fischen, z. B. Darne de saumon, Lachsschnitte.

Dattel, franz. datte, engl. date, lat. Dactylus. Die Datteln sind die Früchte der Dattelpalme, lat. Phoenix dactylifera, welche vorzugsweise in Arabien und Aegypten, überhaupt im nördlichen Afrika, sowie in Süd- und Vorderasien gedeiht und außerordentlich reichtragend ist, auch in sehr vielfachen Varietäten auftritt. Die Datteln sind ein Segen für manche dieser Gegenden, welche ohne dieselben fast unbewohnbar wären, wie z. B. der ganze 270 Meilen lange und 80 Meilen breite Landstrich, welcher von den Grenzen Marokkos bis zu denen von Fezzan reicht, im Süden an die Sahara, im Norden an Marokko, Algier, Tunis und Tripolis grenzt und Bilèd-ul-Djerid oder Dattelland genannt wird, weil dort die besten und saftigsten Datteln in ungeheurer Menge wachsen und fast das einzige Nahrungsmittel der Bewohner bilden. In frischem Zustande sehen die länglichrunden, pflaumenartig geformten Datteln rötlichgelb oder hochrot aus; sie enthalten unter der dünnen, glatten Schale ein süßes, saftiges Fleisch, in dessen Mitte sich der harte, länglich-runde, der Länge nach mit einer Furche versehene Kern befindet. Wir erhalten die Datteln nur in getrocknetem Zustande, unter ihnen sind die besten die sogenannten Königsdatteln aus Tunis; auch die Kara Khourma oder schwarzen Datteln, welche die Türken in den Handel bringen, sind gut, ebenso die spanischen aus Valencia, welche indessen selten und nicht sehr haltbar sind. Gute Datteln müssen groß, voll und fleischig, ohne Runzeln und mit einer dünnen Haut bekleidet sein, von außen braunrot, um den Kern weißlich aussehen und einen süßen, weinartig erfrischenden Geschmack besitzen. In Arabien bereitet man sie auf sehr verschiedene Art zu, am häufigsten ißt man sie in Butter gebraten oder ganz einfach in frischem Zustande. Man preßt auch einen honigähnlichen Saft, den Dattelhonig, daraus, oder gewinnt den Dattelwein, indem man den dick eingekochten und geklärten Dattelsaft in einem wohlverschlossenen Gefäß 12—14 Tage in die Erde eingräbt und gären läßt; dieser Dattelwein schmeckt sehr angenehm, hält sich jedoch nicht lange. Sehr gewöhnlich ist das Verfahren, die Datteln in völlig reifem Zustande mit Gewalt in sehr große Körbe einzupressen, die so stark beschwert werden, daß die Früchte zu einer einzigen, teigartigen Masse zusammengedrückt sind, welche man Adschu nennt und in den Städten auch so zu Markte bringt, wo der Adschu aus dem Korbe geschnitten und pfundweise verkauft wird. Man ißt ihn in diesem teigartigen Zustande oder löst ihn in Wasser auf, wodurch man ein sehr süßes und erfrischendes Getränk erhält.

Dattel-Cake, englischer. Aus einigen Dutzend Datteln entfernt man, ohne sie ganz aufzuschneiden, die Kerne und steckt an deren Stelle geschälte Mandeln hinein, legt eine nicht zu große runde oder viereckige Blechform mit Reispapier aus, schichtet einige dicke Lagen so verarbeiteter Datteln hinein, bedeckt dieselben mit Reispapier, preßt sie durch ein daraufgestelltes Gewicht einige Stunden gehörig zusammen und stürzt den Dattelkuchen dann auf eine Krystallschüssel, garniert ihn mit Apfelsinenscheiben und erhält auf diese Weise eine sehr hübsch aussehende und wohlschmeckende Dessert-Schüssel.

Datteln, glasierte. Man bereitet sich zunächst einen Mandelteig, indem man, je nach der Menge der Datteln, die man zu glasieren wünscht, 125 bis 160 Gramm geschälte süße Mandeln mit etwas Orangenblütenwasser stößt, die Masse mit reichlich ebensoviel gestoßenem Zucker in ein Kasserol thut und über gelindem Feuer unter fortwährendem Umdrehen mit einem Spatel abtrocknet, bis der Teig nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. Aus dieser Masse formt man längliche, mandelförmige Kerne, denen man auch ganz die walzenförmige Gestalt der Dattelkerne geben kann; dann schneidet man die nötige Anzahl schöner, recht frischer Datteln an einer Seite auf, nimmt den Kern heraus und steckt einen Kern von dem Mandelteig hinein. Nun steckt man jede Dattel an einen kleinen Holzspieß, taucht die Früchte einzeln in Zucker, den man bis zum Bruch gekocht hat, läßt sie gut abtropfen, steckt die Holzspießchen in die Löcher eines umgedrehten Blechsiebes, bis der Zucker erkaltet und starr geworden ist, und nimmt die

Datteln dann von den Spießchen, um sie als sehr angenehmes Dessert zu servieren.

Dattel-Stangen. Man vermischt 200 Gramm klaren Zucker, 200 Gramm in feine Streifchen geschnittene Datteln und 150 Gramm geschälte und ebenfalls in Streifchen geschnittene süße Mandeln sehr gut mit dem festen Schnee von vier Eiweißen, streicht die Masse fingerdick auf Oblaten, läßt sie bei mäßiger Hitze hellbraun backen und schneidet sie noch warm in Stangen oder Streifen.

Dattel-Torte. 160 Gramm entkernte und in kleine längliche Streifchen geschnittene Datteln, 160 Gramm geschälte, feingeriebene Mandeln und 150 Gramm Zucker, der mit abgeriebener Citronenschale oder gestoßener Vanille gewürzt ist, werden mit dem festen Schnee von 6—8 Eiweißen verrührt, worauf man ein Tortenblech mit Oblate auslegt, letztere mit der Masse bestreicht und die Torte bei mäßiger Hitze gelb backen läßt. Nach dem Backen wird sie mit gezuckertem Rahmschnee überzogen, den man mit grobgeschnittenen Mandeln und Dattelstückchen überstreut und im Ofen trocknen läßt.

Daubieren oder **à la Daube** bereiten, s. v. w. dämpfen, s. **Braise**.

Dauer-Butter, s. Butter.

Dauer-Zwieback. Aus 375 Gramm Mehl, $^1/_8$ Liter Rahm und 70 Gramm in einer Obertasse lauem Wasser aufgelöster frischer Preßhefe setzt man ein Hefenstück an, läßt es aufgehen und verarbeitet es mit 750 Gramm Mehl, $^1/_2$ Kilogramm Butter, 200 Gramm Zucker und acht Eiern zu einem festen Teig, den man in eine mit Mehl bestreute Serviette einhüllt und über Nacht an einem warmen Orte stehen läßt. Am folgenden Morgen bestreicht man längliche, handbreite Zwiebackformen von Blech mit Butter, füllt dieselben mit Teig, setzt sie sofort auf dem Dreifuß oder einem Blech in den Ofen, läßt die Zwiebacke hellbraun backen und zerschneidet sie nach dem Erkalten in fingerlange Scheiben, die man mit Zucker bestreut und auf einem butterbestrichenen Blech nochmals röstet.

Daumen-Klöße. Dies sind kleine Klöße aus Hühner- oder Kalbfleisch-Farce, welche man zu daumendicken Streifen rollt, in zolllange Stückchen zerschneidet, zierlich länglichrund formt, in Salzwasser abkocht und zu feinen Ragouts verwendet.

Daumont, Garnitur à la, eine beliebte Schüsselgarnierung für Fischgerichte; sie besteht aus Fleischklößchen, Trüffeln und gefüllten Krebsnasen.

Dauphin. Eine sehr feine Mehlspeise, für größere Tafeln passend, welche man in folgender Weise herstellt. Ueber gelindem Feuer rührt man in einem Kasserol 125 Gramm frische Butter, neun Eidotter, 125 Gramm gestoßenen Zucker und den Saft einer Citrone zu einem dicken Brei, den man in eine Schüssel ausschüttet, mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von zwei Citronen oder Apfelsinen vermischt und bis zum Erkalten fortdauernd schlägt. Dann mengt man den steifen Schnee der neun Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Kuppelform, bäckt sie bei mäßiger Wärme etwa $1^1/_4$ Stunden und läßt sie in der Form auskühlen. Hierauf stürzt man das Gebäck aus, schneidet es sehr vorsichtig in fingerstarke Scheiben, die man mit Aprikosen- und Kirsch-Marmelade bestreicht und auf einer Schüssel wieder zu der ursprünglichen Form zusammensetzt, schlägt sechs Eiweiße zu sehr steifem Schnee, den man mit sechs Eßlöffeln Zucker vermischt, und überstreicht die Mehlspeise damit, bestäubt sie mit Zucker, setzt sie in einen mäßig warmen Ofen, läßt sie warm werden und den Schnee etwas überbacken, worauf man sie mit einer Sabayon-Sauce aufgiebt.

Dauphines de volaille, Croquetten aus feinem Geflügelhachê.

Decken einer Tafel. Eine geschmackvoll gedeckte Tafel in einem hellen, freundlichen und geräumigen Speise-Saal oder -Zimmer erfreut schon zum voraus das Auge und Herz jedes eintretenden Gastes und dieser angenehme äußere Eindruck macht selbst verwöhnte Gourmands geneigt, die Speisen schmackhaft und gut zubereitet zu finden. Vor allen Dingen muß den Gästen der Platz bei Tische reichlich genug zugemessen sein, denn es speist sich schlecht, wenn man zu eng sitzt, und so kann man, einer französischen gastronomischen Vorschrift zufolge, mindestens 60—70 Centimeter auf eine Person bei Tische rechnen. Am bequemsten und hübschesten ist natürlich stets eine lange Tafel, läßt dies jedoch der Raum nicht zu, so stellt man die Tische in Form eines Hufeisens; das Zimmer darf nicht zu warm sein, etwa 13—14° R., das Tischzeug sei ausgesucht schön, das Silberzeug, Gläser und alle Geschirre mit der größten Sorgfalt geputzt. Das schimmernd weiße Tafeltuch, in der Mitte des Randes oder an zwei sich einander gegenüberliegenden Ecken mit dem Monogramm der Besitzerin geziert, muß so breit und lang sein, daß es tief herabhängt; auf jedem Platz steht ein flacher Teller mit einer nett gebrochenen Serviette, unter der ein Brötchen liegt; zur Rechten kommt ein Messerbänkchen mit dem Messer, die Schneide nach dem Teller gekehrt, daneben der Suppenlöffel, links die Gabel. Wird Fisch gegeben, so legt man rechts neben das Messer ein silbernes oder neusilbernes Fischmesser mit schaufelförmiger Klinge und links die Fischgabel; quer oberhalb des Tellers kommt das Dessertbesteck oder in Ermangelung desselben auch nur ein kleines Messer und ein Compotlöffel. Etwas nach links kommt ein kleiner Compotteller und über diesen für je zwei Personen abwechselnd ein kleines Salz- und Pfeffergefäß, damit sich jeder Gast leicht damit bedienen kann. Oberhalb des Dessertbestecks ist der Platz für die Gläser, von denen gewöhnlich nur eins für Rotwein, eins für Weißwein und am weitesten links eventuell das becherförmige Champagnerglas aufgestellt werden. Wird Sherry oder Portwein, Madeira u. dergl. nach der Suppe gegeben, so fügt man noch ein kleines Madeiraglas hinzu. Austerngabeln lege man, wenn nötig, oben an den Teller. Die feinen Rheinweine reicht man in den dazu bestimmten Gläsern herum,

welche nebst den Gläsern zu den Dessertweinen auf dem Büffet oder, falls kein Büffet da ist, auf einem gedeckten Nebentische stehen, wo meist auch die Suppe serviert wird und die Teller nebst den Bestecken zum Wechseln bei der Hand sind. Der für jeden Gast bestimmte Platz wird durch eine auf die Serviette gelegte elegante Karte mit dessen Namen bezeichnet und bei größeren Diners legt man auch zu jedem Couvert ein geschriebenes Menu oder befestigt dasselbe auf einem zierlichen Menuhalter. Für je vier bis fünf Personen rechnet man eine Flasche Weiß- und eine Flasche Rotwein, die auf Untersetzern einander schräg gegenübergestellt werden, auch an Wasser-Karaffen nebst Gläsern darf man es nicht fehlen lassen. Falls die Speisen nicht schon in der Küche oder auf dem Büffet tranchiert werden, wird das Vorschneidemesser nebst der großen dazu gehörigen Gabel vor das Couvert des Hausherrn gelegt; bei kleineren, freundschaftlichen Mittagsessen teilt die Hausfrau die Suppe aus, und die Suppenterrine wird ihr zur Rechten, ein Stoß Suppenteller ihr zur Linken hingestellt. Aufgeschnittenes Schwarzbrot in zierlichen Körbchen, sowie mehrere Menagen mit Senf, Essig und Oel sind auf dem Tisch zu verteilen, ebenso einige Armleuchter mit Wachskerzen. Die Mitte der Tafel nimmt ein größerer Tafelaufsatz oder ein großer Korb mit frischen Blumen ein, um welche Schalen mit Obst und Backwerk gruppiert werden. Der Blumenschmuck einer Festtafel wird gegenwärtig häufig so angeordnet, daß von dem mit Blumen und Blättern gefüllten Tafelaufsatz in der Mitte langrankende Schlinggewächse ausgehen, die entweder erst hoch hinauf zum Kronleuchter oder gleich direkt bis an die Enden der Tafel geführt werden, wo sie an den Verzierungen der wieder so beliebten vielarmigen Prunkleuchter ihren Stütz- und Ruhepunkt finden. Uebrigens wechselt die Mode des Blumenschmucks für die Tafel so oft, daß sich darüber keine bestimmten Anweisungen geben lassen. Schalen mit Compot und Salaten, sowie später Torten und Assietten mit Dessertbackwerk stellt man in bestimmten Zwischenräumen auf; nach jedem Gericht wechselt man die Teller und womöglich auch die Bestecke, jedenfalls müssen nach dem Fisch andere Bestecke gegeben werden. Zu den Crèmes und Gelées werden kleine Teller mit daraufliegenden Löffeln hingestellt; vor Beginn des Desserts, sobald alle Speisen und Teller abgeräumt sind, giebt man Dessertteller nebst Dessertbestecken und kleinen Servietten.

Décoction, ein abgekochtes Getränk (Trank) von Kräutern, Fleisch, Gemüsen u. s. w.

Découpage, découper, das Aufschneiden, Zerlegen, Tranchieren von Geflügel, Wild oder Schlachtbraten.

Degorgieren. Alles Fleisch, welches viel Blut enthält, wie z. B. Kalbsmilch, Kalbsgehirn, Lebern und Herzen der Tiere, ebenso Fische, muß man längere Zeit in kaltem Wasser einwässern, bevor man an die Zubereitung desselben gehen kann, und dieses Wässern nennt man mit dem technischen Ausdruck der Küchensprache degorgieren.

Degraissieren, s. v. w. Abfetten, das Fett von Fleischbrühen und Saucen abschöpfen.

Déjeuner, s. Frühstück.

Déjeuner à la fourchette, Gabelfrühstück.

Déjeuner dînatoire, ein großes festliches Frühstück, das die Stelle eines Mittagessens vertritt und häufig bei Hochzeiten, Jubiläen und derartigen Familienfesten zur Anwendung kommt.

Dekorieren. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man die Ausschmückung von Speisen in irgend einer Weise; z. B. das Anbringen von Papiermanschetten an gebratenen Keulen und Schinken, das Verzieren einer Torte mit Früchten, Spritzglasur u. s. w.

Demi-Glace. So nennt man eine Art Eis aus geschlagenem Rahmschaum, dem man durch verschiedene Zusätze einen angenehmen Beigeschmack gegeben hat; man serviert die Demi-Glaces als Dessert bei Mittags- und Abendtafeln, ebenso im Sommer an Stelle einer Crème bei größeren Kaffeegesellschaften. Es giebt dazu besondere Formen aus Blech, die unten enger, oben weiter und scharf ausgezackt sind; sie haben oben und unten Deckel zum Abnehmen und wenn man die Masse hineinthun will, nimmt man zuerst den unteren Deckel ab, legt ein weißes Papier über die Oeffnung, preßt den Deckel darüber, füllt den Rahmschaum ein, bedeckt ihn oben auch mit Papier, setzt den oberen Deckel auf, stellt die Form in das Eis, legt ein in kaltes Wasser getauchtes und ausgedrücktes Tuch darüber, häuft Eis darauf und läßt sie so vier Stunden stehen. Will man hierauf das Demi-Glace ausstürzen, so taucht man die Form erst in kaltes, dann in laues Wasser, wischt sie ab, nimmt den weiten Deckel nebst dem Papier ab, ebenso den oberen Deckel, schiebt von oben mit dem Papier nach, und indem man die Form vorsichtig hebt, schüttet man das Eis auf die Schüssel.

Demi-Glace à la Pückler. 1 Liter guter süßer Rahm wird eine Stunde lang auf Eis oder in den Keller gestellt, mit einer Schneerute zu sehr festem Schaum geschlagen, dann mit 125 Gramm Zucker, den man mit einer halben Schote Vanille gestoßen, und mit sechs süßen und sechs bitteren kleingeschnittenen Makronen vermischt. Hierauf teilt man den so gewürzten Rahmschnee in drei Teile, läßt den einen davon weiß, färbt den zweiten mit zwei bis drei Kaffeelöffeln voll Cochenille-Tinktur rot und den dritten mit 125 Gramm in Wasser aufgelöster Chocolade braun, füllt zuerst den weißen, dann den roten und zuletzt den braungefärbten Rahmschaum nach obiger Angabe in die Form, stellt dieselbe vier Stunden in Eis und stürzt sie danach auf eine passende Schüssel.

Demi-Glace von Chocolade. Man läßt 250 Gramm feine Chocolade in einer Porzellanschale auf dem warmen Ofen völlig weich werden, verrührt sie mit einer Obertasse voll heißem Wasser und vermischt sie nach dem Erkalten mit dem festen Schaum von 1 Liter Rahm, setzt noch 100 Gramm

Zucker hinzu und füllt den Schaum in die Gefrierbüchse.

Demi-Glace von Pumpernickel oder Schwarzbrot. Von 1 Liter Rahm wird dicker Schaum geschlagen, den man mit 125 Gramm gestoßenem Zucker versüßt und mit 180—200 Gramm geriebenem oder gestoßenem und geröstetem Schwarzbrot nebst etwas Vanille oder ebensoviel geriebenem Pumpernickel und frischen, stark gezuckerten Walderdbeeren vermengt und frieren läßt.

Demi-Glace von Reis. 125 Gramm Reis werden mehrmals abgebrüht, dann in 1 Liter Rahm mit 125 Gramm Zucker, auf dem man die Schalen von zwei Citronen abgerieben, ausgequellt und nach dem Erkalten mit dem Schaum von $^3/_4$ Litern Rahm und einigen gestoßenen süßen und bitteren Makronen gemischt in die Gefrierbüchse gefüllt.

Demi-tasse, starker, in kleinen Mokkatäßchen servierter Kaffee.

Demi-Torte. 250 Gramm gebrühte und geschälte süße Mandeln, mit 10 Gramm bitteren vermischt, werden im Mörser gestoßen und dabei mit einigen Löffeln voll Rosenwasser angefeuchtet, in eine tiefe Schüssel geschüttet und nach und nach mit 300 Gramm feingestoßenem Zucker und zwanzig Eidottern verrührt, bis das Ganze eine schaumige Masse geworden ist, die in zwei Hälften geteilt wird. Zu der einen Hälfte mischt man 200 Gramm geriebene Chocolade, zu der anderen 50 Gramm feines Mehl und zu jeder den festgeschlagenen Schnee von acht Eiweißen, füllt den Teig in zwei gleich große, flache, mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Tortenbleche, bäckt beide Tortenboden bei mäßiger Wärme langsam zu schöner Farbe durch, stürzt sie nach dem Erkalten aus, bestreicht den einen mit Aprikosen-Marmelade, setzt den anderen darauf, glasiert ihn mit Citronen-Glasur und verziert die Oberfläche mit eingemachten Früchten.

Dent-de-Lion, Löwenzahn, s. d.

Desossieren, s. v. w. Ausbeinen, s. d.

Dessauer Kuchen. Man siebt $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl auf das Kuchenbrett und schneidet 125 Gramm sehr harte, ausgewaschene Butter in kleinen Flöckchen unter das Mehl, in dessen Mitte man eine Vertiefung macht, wohin man vier ganze Eier, 66 Gramm Zucker und eine Obertasse voll süßen Rahm schüttet. Davon knetet man rasch einen festen Teig, rollt ihn aus, belegt ihn mit 375 Gramm in Scheiben geschnittener, möglichst harter Butter, schlägt ihn darüber zusammen und arbeitet ihn so fünf- bis sechsmal durch, indem man ihn immer wieder aufrollt und zusammenlegt. Schließlich treibt man ihn messerrückendick aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, ritzt mit der Messerspitze Streifen der Länge und der Quere nach hinein, sticht jeden Streifen mehrmals mit einer Gabel, bestreicht den Kuchen mit heißer Butter und bäckt ihn bei ziemlich starker Hitze; sobald er hellbraun geworden, bestreut man ihn mit 130 Gramm Zucker und 8 Gramm Zimt, läßt den Zucker im Ofen bräunen, nimmt den Kuchen dann heraus und zerschneidet ihn, wenn er ausgekühlt ist, nach dem Lauf der Streifen.

Dessert oder Nachtisch. Das Dessert bildet stets den glänzendsten und anmutigsten Teil eines großen Mittags- oder Abendessens und die Hausfrau muß es sich deshalb besonders angelegen sein lassen, dasselbe möglichst geschmackvoll und reich, eben so verlockend für das Auge wie den Gaumen anzuordnen. Ist die Tafel sehr geräumig, so kann es teilweise gleich von Anfang an mit als Zierde derselben aufgestellt werden, allein in sehr vielen Fällen wird es erst aufgetragen, sobald alle Schüsseln, Teller und Servietten abgeräumt und das Tischtuch mit der dazu gehörigen zierlichen Bürste gereinigt ist, indem die Brotkrümel und was sonst umherliegt auf eine elegante Schaufel gefegt werden. In die Mitte kommt dann bei einer Tafel in großem Stil irgend ein Aufsatz von Backwerk, wie sie die Konditoren in eleganter Weise herzustellen wissen — ein Baumkuchen, ein Croque-en-bouche, ein Tempel oder dergleichen — zu dessen beiden Seiten Krystall- oder Silberschalen mit einer reichen Auswahl von kleinem Backwerk, namentlich den sogen. Petits fours, ferner Schüsseln mit Crèmes und Gelées, Compote von eingemachten Früchten, Aufsätze mit Bonbons und Confect, von Blumen und Blättern umkränzte Schalen mit frischem, getrocknetem oder auch kandiertem Obst, dazwischen von Krystallglocken bedeckte Teller mit Käse, nebst Butter und verschiedenartigem Weiß- und Schwarzbrot, oder statt dessen die modernen Käsestangen aufgestellt werden. Das Gefrorene, welches bei keinem großen Dessert fehlen darf, wird nicht auf den Tisch gestellt, sondern herumgereicht, damit es nicht zuvor zerfließen könne. Bei einfacheren Tafeln besteht das Dessert aus Butter, Brot und Käse, vielleicht auch Radieschen, Obst und Confect oder kleinem Backwerk. Das Dessert-Service, sowohl die Schüsseln, Schalen, Körbchen und Aufsätze, worin es enthalten ist, als die Tellerchen, auf denen es verzehrt werden soll, müssen auserlesen geschmackvoll und zierlich sein, ebenso die dazu gehörigen Messer mit silbernem oder Elfenbein-Heft, die Löffel von gemaltem Porzellan oder schwerem Silber, die kleinen mit Hohlsäumen verzierten Servietten. Als Dessert-Weine gelten allerhand schwere, süße Weine, wie Tokayer, Muscat-Lunel, Frontignac, Rivesaltes, Alicante, Malaga, Rancio, Xeres (Sherry), Malvasier, Madeira, Cyperwein, Constancia, Capwein, Lacrymae Christi u. s. w. Bei Abendessen giebt man zum Dessert anstatt dieser schweren Weine eine in Eis gekühlte Bowle; übrigens läßt sich natürlich das Arrangement des Nachtisches nach dem Zuschnitt der ganzen Mahlzeit vereinfachen, wie wir dies auf unseren Speisezetteln für besondere Gelegenheiten anzugeben pflegen.

Dessert-Brezeln. 250 Gramm Mehl, sechs Eidotter, 250 Gramm feingestoßene süße Mandeln, worunter etwa 12 Stück bittere gemischt sind, und 250 Gramm gestoßener Zucker werden zu einem Teige verarbeitet, aus dem man kleine Brezeln formt, die man auf ein butterbestrichenes Blech

setzt, mit geschlagenem Ei überstreicht, mit Zucker und Zimt bestreut und bei gelinder Wärme langsam backen läßt. — Oder man macht den Teig aus 250 Gramm Mehl, ebensoviel frischer Butter, die man in kleinen Stückchen unter das Mehl pflückt, 125 Gramm Zucker, einem ganzen Ei und einem Eidotter, der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone und zwei Eßlöffeln voll süßem Rahm, bestreicht die daraus gebildeten kleinen Brezeln mit Eidotter, streut süße, gestoßene Mandeln darauf und bäckt sie auf einem gebutterten Blech.

Dessert-Kuchen. ½ Kilogramm Mehl wird mit 375 Gramm hineingeschnittener Butter zu einem Teige gemengt, den man gut durcheinanderknetet; hierauf verrührt man vier Eidotter mit 60 Gramm gestoßenem Zucker und einer Obertasse voll dickem süßem Rahm, vermischt dies mit dem Teige, arbeitet denselben gehörig durch, bis er sehr geschmeidig ist, rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Blechausstecher oder einem Weinglase kleine runde Kuchen davon aus, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimt darauf und bäckt sie auf einem mehlbestäubten Blech. Andere vortreffliche Dessert-Küchel erhält man, indem 250 Gramm Butter ausgewaschen und mit drei Eidottern zu Schaum gerührt werden, worauf man 130 Gramm Zucker, 375 Gramm Mehl und etwas gestoßene Vanille oder die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone hinzufügt. Der Teig wird zwei Messerrücken stark ausgerollt, mit dem Kuchenrädchen zerschnitten oder in beliebiger Form ausgestochen, mit Zucker und Zimt bestreut und gebacken.

Dessert-Zwiebacke. 260 Gramm gestoßener Zucker werden mit vier ganzen Eiern eine halbe Stunde lang verrührt, worauf man die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, zwei Kaffeelöffel voll Vanillenzucker, einen Kaffeelöffel voll Zimt, 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 180 Gramm in feine Streifchen zerschnittene geschälte Mandeln und 250 Gramm feines Mehl hinzumischt, die Masse in butterbestrichene Zwiebackformen von Blech oder starkem Papier füllt, bei mäßiger Hitze fast eine Stunde lang bäckt und noch heiß in Scheiben zerschneidet, die man auf beiden Seiten hellgelb röstet.

Dest, s. v. w. Frucht-Marmelade.

Deutsche Sauce. Diese, auch unter den Namen sauce allemande und sauce liée in der Küchensprache bekannte Sauce gehört mit unter die sogen. großen oder Stamm-Saucen und wird zur Herstellung vieler anderer Saucen, namentlich der Fisch-Saucen, verwendet. Sie besteht aus mit Eidottern abgequirlter sauce veloutée, die man in folgender Weise herstellt. Man läßt in einem Kasserol 30 Gr. Butter zergehen, schneidet eine Möhre, zwei mittlere Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, 125 Gramm rohen Schinken, 250 Gr. Kalbfleisch und ein halbes Huhn hinein, fügt ein bouquet garni von Suppenkräutern hinzu, übergießt dies mit ½ Liter Wasser und dünstet alles langsam wohlverdeckt, bis das Wasser ziemlich eingekocht ist. Dann sticht man in die Fleischstücke, damit der Saft herausläuft, füllt 2½ Liter Wasser hinzu, wirft etwas Salz und 12—15 zerschnittene Champignons hinein, bringt das Wasser zum Sieden, schäumt ab und läßt die Brühe bei mäßigem Feuer vier Stunden langsam kochen, gießt sie durch und verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze, die gut verkochen muß. Um daraus deutsche Sauce zu bereiten, quirlt man vier bis fünf Eidotter in ein wenig Rahm, fügt etwas geriebene Muskatnuß und Citronensaft hinzu, verrührt dies mit ½ Liter von obiger Sauce, läßt sie unter fortgesetztem raschem Umrühren oder Quirlen nochmals aufkochen und serviert sie.

Deutsche Suppe. Spargel, junge Möhren und Zuckerschoten wäscht und putzt man, schneidet sie in zolllange Stücke, ebenso putzt man Blumenkohl und zerteilt ihn in kleine Röschen, kocht das Gemüse in kräftiger Fleischbrühe weich und thut bei dem Anrichten das zur Herstellung der Bouillon benützte Rind- und Kalb- oder Hühnerfleisch klein würflig geschnitten nebst gehackter Petersilie in die Suppe.

Devonshire-Junket. Eine in England sehr beliebte Sommerspeise, etwas ganz Aehnliches wie unsere deutsche Schlippermilch. 1 Liter frische Milch wird kuhwarm gemacht, mit zwei Eßlöffeln gutem Brandy oder Rum, einem Eßlöffel gestoßenem Zucker und einem Eßlöffel Labflüssigkeit vermischt, gut umgerührt, in eine tiefe Schüssel gegossen und zugedeckt. Nach Verlauf von zwei Stunden, wenn die Milch geronnen ist, gießt man fetten süßen oder sauren Rahm auf die Oberfläche, streut Zucker und Zimt oder Zucker und geriebene Muskatnuß darüber und giebt die Milch zu Tisch.

Devonshire-Rahm, s. Rahm, Devonshire-.

Diable, à la. Benennung für verschiedene Fleischgerichte, die auf dem Rost gebraten und mit Sauce diable (s. d.) serviert werden.

Diablotins. 175 Gramm geschälte Mandeln werden mit einem Glas kaltem Wasser gestoßen und gehörig verrieben, worauf man die Mandelmilch durchseiht und 175 Gramm Reismehl damit vermischt, in ein Kasserol thut und mit einer kleinen Messerspitze Salz, 40 Gramm frischer Butter und 40 Gramm Vanillenzucker über gelindem Feuer verrührt, bis die Masse sich vom Gefäß abzulösen beginnt. Dann nimmt man sie vom Feuer, schüttet sie in eine Schüssel, vermischt sie mit drei Eßlöffeln Cognac und formt sie noch warm zwischen den bemehlten Händen zu runden Kugeln von der Größe einer Nuß, die man in heißer Butter braunbäckt, mit einigen Tropfen Orangenblütenwasser besprengt, mit Zucker bestreut und zu Tisch giebt.

Diätetische Speisen, s. Krankenspeisen.

Diavolini. 250 Gramm Reismehl werden mit 1 Liter Milch, 60 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker über dem Feuer verrührt, bis die Masse sich zu verdicken beginnt, worauf man das Kasserol wohlzugedeckt in einen mäßig warmen Ofen stellt, und das Reismehl noch eine halbe Stunde ausquellen läßt. Dann mengt man ½ Kilogramm kleingeschnittenen eingemachten Ingwer, einen Kaffee-

löffel voll Ingwer-Essenz und sechs Eidotter dazu, rührt die Masse nochmals über dem Feuer, bis die Eier fest geworden sind, schüttet den Brei auf ein sauberes Blech oder eine große flache Schüssel, breitet ihn gleichmäßig darauf aus und schneidet ihn, nachdem er ausgekühlt ist, in längliche Schnitten, die man in einen leichten Ausbacketeig taucht, in Schmelzbutter hellbraun bäckt und mit Zucker bestreut zu Tische giebt.

Dickebohnen, s. v. w. Puffbohnen (s. d.) oder Saubohnen.

Dickkuchen, Braunschweiger. 2 Kilogramm feines, erwärmtes und durchgesiebtes Mehl werden in einem großen Napf zuerst mit 625 Gramm frischer, nicht zu harter Butter, die man in das Mehl schneidet, verknetet, worauf man 125 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe, 1 Liter Milch, fünf Eier, 60 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Salz und $^1/_2$ Kilogramm große Rosinen darunter mengt und den Teig mit einem großen Kochlöffel so lange schlägt und bearbeitet, bis er Blasen wirft. Dann rollt man ihn fingerdick auf einem mit Mehl bestäubten Kuchenblech aus, belegt ihn mit kleinen Butterflöckchen, überstreut ihn dick mit Zucker und Zimt, läßt ihn an einem warmen Ort mindestens eine Stunde lang aufgehen und bäckt ihn in einem nicht zu heißen Backofen.

Dicke-Milch. Süße, abgerahmte Milch wird in einem glasierten Napf an einem mäßig warmen Platz 24 Stunden stehen gelassen, ohne daß man das Gefäß irgendwie berührt; sobald die Milch völlig geronnen ist, sticht man sie aus dem Napf, läßt 4—5 Stunden auf einem Sieb die Molken davon ablaufen, legt sie dann auf eine große Schüssel, übergießt sie mit süßem Rahm und giebt sie mit gestoßenem Zucker und geriebenem Schwarzbrot zu Tisch, als eine besonders in Norddeutschland sehr beliebte Speise zur Abendmahlzeit.

Dickwurz, s. v. w. Mangold.

Dieppoise, à la. Garnitur von Austern und Champignons mit Fischessenz, die man zu Fischgerichten giebt.

Digerieren. Das Auslaugen, Ausziehen und teilweise Auflösen eines festen Körpers in einer Flüssigkeit. Eigentlich ein chemischer Prozeß; in der Küchensprache bedient man sich des Wortes Digerieren nur, wenn man von dem Uebergießen der Früchte, Kräuter, Gewürze u. s. w. mit Wein oder Branntwein spricht, um der spirituösen Flüssigkeit den Geschmack der Früchte ꝛc. durch längeres Ausziehen zu verleihen.

Dill, franz. anet, engl. dill, lat. Anethum graveolens. Dieses aus Spanien stammende aromatische Doldengewächs, welches bei uns und in noch nördlicher gelegenen Gegenden in Gärten angebaut wird, benützt man in frischem Zustande als würzige Zuthat bei dem Einlegen der sauren Gurken und des Sauerkrauts oder zur Bereitung von warmen und kalten Saucen.

Dill-Essig. Man schneidet die Dill-Dolden in frischgrünem Zustande ab, legt sie in ein großes Glasgefäß und übergießt sie mit gutem rohen Essig, überbindet das Gefäß mit starkem Papier und läßt es an der Sonne stehen, bis man den Essig und das Kraut zum Einlegen der Gurken verwendet, indem man das Kraut schichtenweise zwischen die Gurken legt und den Dill-Essig, mit anderem Essig vermischt, darübergießt. Ebenso kann man diesen Essig, wenn man ihn in wohlverkorkten Flaschen aufbewahrt, zur Würze an manche Saucen benützen.

Dill-Mayonnaise. Vier hartgekochte und zwei rohe Eidotter rührt man mit einem halben Theelöffel voll Salz glatt, mengt unter fortwährendem Umrühren in einer nicht zu tiefen Schüssel zwei Eßlöffel voll feines Mehl hinzu, ebenso zwei Eßlöffel voll kräftige kalte Coulis oder gegallerte Kalbs-Braten-Sauce, ein halbes Glas Weißwein und 4—5 Eßlöffel voll Estragon- oder Dill-Essig nebst zwei Löffeln voll feingehacktem jungen Dill, worauf man die Sauce durch ein weites Sieb streicht und zu Fisch- oder Hummer-Mayonnaise verwendet.

Dill-Sauce. In 60 Gramm Butter werden zwei Eßlöffel voll Mehl hellgelb geschwitzt und mit zwei Eßlöffeln voll Rahm und ebensoviel Weinessig verrührt, worauf man ein knappes halbes Liter kräftige Fleischbrühe damit zu einer dicklichen Sauce verkocht, zu der man schließlich zwei Eßlöffel voll feingehackten Dill hinzufügt, wonach die Sauce, welche zu Rindfleisch, frischer Zunge oder Fisch vortrefflich ist, nicht wieder zum Kochen kommen darf.

Dinde, Truthenne.

Dindon, Truthahn.

Dindonneau, junges Truthähnchen.

Dîner, s. Mittagessen.

Dinkelweizen, s. Spelz.

Diplomaten-Pudding. Eine glatte, ziemlich hohe Puddingform wird bis zum Rand gut mit geklärter Butter ausgestrichen und ein passendes weißes, ebenfalls gebuttertes Papier hineingelegt. Auf den Boden der Form kommt dann eine Schicht eingemachter Kirschen, Pflaumen oder dergleichen, welche man zuvor gut abtropfen ließ, auf diese eine Lage Biscuits, dann wieder Früchte, und so fährt man fort, bis die Form ziemlich voll ist und die letzte Schicht von Biscuit gebildet worden. Hierauf quirlt man in $^1/_2$ Liter süßen Rahm drei ganze Eier, sechs Eidotter, 200 Gramm Zucker und ein Liqueurglas voll Maraschino, gießt dies langsam nach und nach über die Biscuits, bis dieselben alle Flüssigkeit eingesaugt haben, und kocht den Pudding gut zugedeckt eine Stunde im Wasserbad, stürzt ihn auf eine Schüssel, was sich mit Hilfe des eingelegten Papiers leicht bewerkstelligen läßt, und serviert ihn mit einer Maraschino-Sauce.

Diplomaten-Pudding, kalter. Ein Liter Milch wird mit einer kleingeschnittenen halben Stange Vanille eine Viertelstunde lang gekocht, dann durch-

geseiht und mit acht Eidottern, 250 Gramm Zucker und einem Eßlöffel voll Stärkemehl über dem Feuer zu einem crèmeartigen Brei verrührt, worauf man die Masse durch ein Haarsieb streicht, mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt, bis zum Erkalten schlägt und schließlich mit $^1/_2$ Liter zu festem Schaum geschlagenem Rahm vermengt. Inzwischen hat man 125 Gramm Korinthen, ebensoviel Sultan-Rosinen und kleingeschnittenes Citronat in Wasser aufgekocht und 125 Gramm Biscuits mit Madeira angefeuchtet. Eine glatte Puddingform wird mit kaltem Wasser ausgespült, dann in Eis eingegraben, zwei Finger hoch mit der Crèmemasse gefüllt, auf die eine Schicht Biscuits kommt, welche man mit einem Teil der aufgekochten Rosinen und Citronatstückchen überstreut; sobald dies auf dem Eise fest geworden, wiederholt man die Füllung, läßt die zweite Schicht erstarren und setzt dies fort, bis die Form voll und die oberste Lage durch die Crèmemasse gebildet worden ist. Nach 1—2 Stunden stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und giebt ihn mit einer kalten Vanille-Sauce oder Rahmschaum, der mit Vanille gewürzt ist, zu Tisch.

Diplomaten-Sauce. $^1/_2$ Liter Béchamel-Sauce (s. d.) wird aufgekocht und mit zwei Eßlöffeln voll Krebsbutter nebst einem Eßlöffel voll Sardellenbutter vermischt, was eine angenehm pikante Sauce zu weißem Geflügel, Kalbsmilch oder verschiedenen Fischen bildet.

Döbel, lat. **Leuciscus Dobula.** Eine Art Karpfen, zu der Gattung der Weißfische gehörig, der in deutschen Seen und Flüssen lebt, 30 bis 36 Centimeter lang wird, einen schmalen länglichen Leib von olivengrüner Farbe, mit gelbpunktierter Seitenlinie, und rote Bauch- und Schwanzflossen hat. Er wird ganz wie der Karpfen zubereitet, doch ist sein grätenreiches Fleisch weniger wohlschmeckend.

Doboš-Torte. Man rührt 150 Gramm Zucker mit sechs Eidottern schaumig, setzt 150 Gramm Reismehl und den festen Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt aus dieser Masse sechs Teigblätter, die man mit Fülle bestreicht und übereinanderlegt. Zur Fülle rührt man 100 Gramm sehr frische feine Butter zu Schaum und vermischt sie mit 125 Gramm bester Vanillenchocolade und 60 Gramm gestoßenem Zucker oder man verrührt 6 Eidotter mit 200 Gramm Zucker, stellt das Gefäß mit der Masse in ein Kasserol mit siedendem Wasser, schlägt die Eier bis zum Dickwerden und vermischt sie mit mehreren Tafeln in Rahm aufgelöster Vanillenchocolade, worauf man sie erkaltet auf die Teigblätter streicht. Zuletzt bestreicht man die Torte mit einer Glasur aus gebranntem Zucker, die man im lauwarmen Ofen rasch trocknen läßt.

Dörrfleisch, s. v. w. Rauchfleisch.

Doktoren-Kuchen. Man knetet $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 250 Gramm geschmolzene Butter, 250 Gramm Zucker, ein Ei, zwei Theelöffel voll Zimt und ebensoviel gestoßenen Kümmel nebst einer Messerspitze voll in kochendem Wasser aufgelöster Pottasche zu einem Teig gut durcheinander, treibt denselben dünn aus, sticht mit einer runden Form kleine Kuchen davon aus, bestreicht dieselben mit Eiweiß, streut Zucker und Zimt darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

Dolmas, türkische. Die Dolmas gehören zu den beliebtesten türkischen Nationalgerichten und man bereitet sie auf verschiedene Weise. Gewöhnlich nimmt man hierzu Weinblätter, Feigen- oder Kohlblätter, die man sauber wäscht, in kochendem Wasser brüht, in kaltem Wasser abkühlt und dann gut abtrocknet und auf ein Brett oder ein Tuch legt, um sie zu füllen. Die Fülle besteht aus gehacktem rohen Hammelfleisch nebst etwas Fett, feingehackter Zwiebel und Petersilie, drei bis vier Eßlöffeln blanchiertem Reis, Salz und Pfeffer, was man mit ein wenig Wasser gut durcheinandermischt, damit die Masse wie eine Art Teig wird. Man formt denselben zu kleinen runden Kugeln von der Größe einer Muskatnuß und hüllt diese in die gebrühten Blätter, so daß lauter runde Paketchen daraus gebildet werden, die man lagenweise dicht neben- und übereinander in ein Kasserol schichtet, mit etwas Fleischbrühe benetzt und fest zugedeckt auf mäßigem Feuer gardünstet. Ist die Brühe verkocht, so öffnet man eines der Dolmas, um zu sehen, ob die Fülle genügend weich und gar ist; wenn nicht, muß man noch ein wenig Brühe angießen. Beim Anrichten schichtet man die Dolmas pyramidenförmig auf eine Schüssel, zieht die übriggebliebene Brühe mit ein bis zwei Eidottern und etwas Citronensaft ab und gießt sie über die schmackhafte Speise.

Dolpettes nennt man gebackene Fleischklößchen.

Dominiques. Man nimmt hierzu gleiche Teile kalten Rinderbraten oder gekochtes Rindfleisch und kalten Kalbsbraten, schneidet beides in zierliche, gleichmäßige Scheiben von ungefähr 1 Centimeter Dicke, so daß man von jeder Art Fleisch etwa 8 bis 10 Scheiben erhält, bestreicht die Rindfleisch-Scheiben mit einer Farce, die man aus zwei Eßlöffeln voll Sardellenbutter, ebensoviel gehackten feinen Kräutern, der gleichen Menge geriebenem Parmesankäse, vier Löffeln voll geriebener Semmel, drei Eidottern, etwas Salz, weißem Pfeffer und der feingehackten Schale einer halben Citrone bereitet hat, deckt die Kalbfleisch-Schnitten fest darüber, legt die Dominiques in eine flache, mit Butter ausgestrichene Pfanne oder ein dergleichen Kasserol, und zwar so, daß abwechselnd das Rind- und Kalbfleisch nach oben zu liegen kommt, begießt sie obendarauf mit zerlassener Butter, deckt sie zu und läßt sie so völlig heiß werden, worauf man sie in derselben Abwechselung auf einer Schüssel anrichtet und mit einer pikanten braunen Sauce, als Trüffel-, Champignon-, Kapern- oder Sardellen-Sauce, aufgiebt.

Dominique-Zwieback. 250 Gramm Butter, $^1/_2$ Liter Rahm, 125 Gramm Zucker, zwei Kaffeelöffel voll gestoßener Zimt, ein Theelöffel voll geriebene Muskatnuß werden mit $^1/_2$ Kilogramm Mehl, einer Prise Salz und einem reichlichen Theelöffel voll Hirschhornsalz oder kohlensaurem Ammoniak zu einem Teige verknetet, den man zu kleinen, runden etwas flachgedrückten Brötchen

formt, die man auf einem Blech hellgelb bäckt, dann in der Mitte zerschneidet und auf der Innenseite noch etwas röstet.

Doppen, süddeutscher Ausdruck für Quark, weißen Käse, auch Topfen, Zieger genannt.

Doppen-Kuchen, Doppen-Nudeln, s. v. w. Quark-Kuchen, Quark-Nudeln.

Dorade, Goldmakrele, ein feiner, im Mittelmeer vorkommender Seefisch.

Dormant oder **Surtout.** Mit diesem Namen bezeichnet man einen Tafel-Aufsatz von Silber oder Krystall, auch eine große, elegante Schale mit Blumen oder Früchten, welche die Mitte einer Tafel einnehmen und dort bis zum Ende der Mahlzeit stehen bleiben.

Dorsch, franz. merlue, engl. haddock, lat. Gadus callarias. Der Dorsch gehört in das Geschlecht der Schellfische und wird zu den wohlschmeckendsten Seefischen gerechnet; er findet sich vorzüglich in der Nord- und Ostsee, namentlich an den Küsten von Pommern, Preußen und Livland, aber auch an denen von Großbritannien und Frankreich, und aus den Ostseeprovinzen, Irland und Frankreich werden diese Fische in eingesalzenem und getrocknetem Zustande stark ausgeführt, während man in Deutschland mehr frischen Dorsch, der auf Eis versendet wird, verbraucht. Er wird 50 bis 60 Centimeter lang, ist grau, mit olivengrünen Flecken, der Oberkiefer steht weit über den untern hervor und ist mit einer Bartfaser versehen, die Schwanzflosse ist abgestutzt, die Lebern liefern den heilsamen Leberthran. Man ißt sie vom Oktober bis zum April, da sie in der warmen Jahreszeit nicht gut sind.

Dorsch, gebacken, mit Kartoffeln. Nachdem die Fische (man nimmt zu diesem Gericht gewöhnlich mehrere kleine) geschuppt, ausgenommen und tüchtig gewaschen worden, schneidet man den Kopf und die Flossen ab, zerteilt sie in 6 Centimeter breite Stücke, salzt dieselben, läßt sie mehrere Stunden so stehen und kocht sie mit wenig Wasser und etwas Salz ziemlich weich, worauf man sie erkalten läßt und von den Gräten befreit. Dann streicht man eine blecherne Form tüchtig mit Butter aus, belegt den Boden mit einer Schicht frischgekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln, zwischen die man hin und wider ein Stückchen Butter einlegt, überstreut die Kartoffeln mit etwas Pfeffer und Salz, vielleicht auch mit ein wenig feingehackter Zwiebel und schichtet eine Lage Fischstücke darüber, die man mit geriebener Semmel bestäubt und mit einigen Löffeln voll Rahm anfeuchtet, worauf abermals Kartoffeln und Fisch kommen, bis zu oberst die Form mit einer Kartoffelschicht gefüllt wird, die man dick mit geriebenem Weißbrot bestreut, mit Butterstückchen belegt und mit süßem Rahm übergießt. So stellt man die Speise in einen mäßig heißen Ofen auf den Dreifuß und bäckt sie langsam eine halbe Stunde lang, wonach sie ohne weitere Zuthat von Sauce aufgegeben wird.

Dorsch, gebraten. Ein großer Fisch oder mehrere kleine werden gereinigt, Kopf und Flossen entfernt, die Fische in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut einige Stunden stehen gelassen, hierauf abgetrocknet, in Mehl umgewendet und in 250 Gramm braun gemachter Butter auf beiden Seiten gebraten; ebenso kann man sie auch in zerschlagenem Ei und geriebener Semmel eingetaucht braten und giebt sie zu geschmorten Kartoffeln, Kartoffelbrei, Sauerkraut u. dergl.

Dorsch, gekocht. Da das Fleisch des Dorsch außerordentlich weich ist, muß man besondere Vorkehrungen treffen, damit es bei dem Herausnehmen aus dem Kasserol oder Kessel nicht zerfällt; man legt deshalb die gut geschuppten und gereinigten Fischstücke, nachdem sie eingesalzen einige Stunden unberührt gestanden und wieder abgetrocknet sind, auf einen Heber, einen breiten flachen Deckel oder eine Schüssel, streut Salz dazwischen, knotet ein Tuch lose darüber und thut sie in den Fischkessel mit Wasser, Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst einem nußgroßen Stück frischer Butter, läßt sie etwa zehn Minuten lang kochen, schäumt gehörig ab, nimmt hierauf das Tuch mit der eingebundenen Schüssel heraus, schiebt den Fisch vorsichtig auf die Anrichteschüssel, garniert ihn mit Petersilie und serviert ihn mit brauner Butter und Senf, Senf-Sauce, Eier-Sauce, Austern-Sauce, holländischer Sauce, Krebs-Sauce oder Travemünder Sauce.

Dorsch-Sauce. Eine ganz besonders gut dazu passende Sauce bereitet man auch, indem man etwa 125 Gramm Butter hellbraun macht, einen Kaffeelöffel voll Mehl darin schwitzt und diese Mehlschwitze mit genügender Fleischbrühe auffüllt, um eine sämige Sauce herzustellen. Man würzt dieselbe mit Pfefferkörnern, wenig Salz, etwas Muskatblüte und — je nach der Menge der Sauce — mit dem Saft einer halben oder ganzen Citrone, läßt sie eine Viertelstunde mit diesen Ingredienzien verkochen, thut zuletzt noch ein kleines Stück frische Butter hinzu und legiert mit zwei bis drei Eidottern.

Dorsch-Suppe. Hat man übriggebliebenen gebratenen Dorsch, so kann man ihn gut hierzu verwenden; wo nicht, so bereitet man sie von einem frischen Fisch, brät die eine Hälfte desselben und benützt die andere Hälfte roh zu einer Fischfarce, aus der man Klößchen zum Einlegen in die Suppe macht. Die gebratenen Fischstücke werden von allen Gräten befreit, gestoßen oder feingehackt und in kräftiger Fleischbrühe aufgekocht, in der man zugleich kleingeschnittenes Wurzelwerk weichsiedet. Hierauf schlägt man die Suppe durch, verdickt sie mit 3—4 in Wasser zerquirlten Eidottern und legt die Klößchen hinein, welche man aus 250 Gramm rohem gehackten Fisch, zwei ganzen Eiern, einigen Eßlöffeln Rahm oder Milch, 30 Gramm geschmolzener Butter, 125 Gramm geriebener Semmel nebst etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß und einer gehackten Chalotte bereitet hat.

Dotter-Koch, Wiener. 70 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und mit vier frischen und vier hartgekochten und zerriebenen Eidottern vermischt, worauf man nach und nach noch 70 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln und den Schnee von vier Eiweißen hinzurührt, und die Masse in einer butterbestrichenen Form beinahe eine Stunde lang bäckt. Oder man treibt 70 Gramm Butter mit 90 Gramm Zucker und sechs frischen Eidottern schaumig ab, mengt unter halbstündigem Umrühren allmählich 70 Gramm gestoßene Mandeln, vier durch ein Haarsieb geschlagene hartgesottene Eidotter und zuletzt den Schnee von vier Eiweißen hinzu, schüttet diese Masse in eine butterbestrichene und mit rumbefeuchtetem Biscuit ausgelegte Form, kocht sie eine reichliche Stunde im bain-marie und giebt den gestürzten Koch mit einer Rum-Sauce auf.

Dotter-Krapfen. Acht hartgekochte Eidotter werden mit 90 Gramm Zucker und einigen Stückchen Vanille oder der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone zusammen im Mörser gestoßen, dann mit 90 Gramm gestoßenen Mandeln, 70 Gr. Butter und drei Eßlöffeln voll Mehl zu einem leichten Teig gemengt, den man mit dem Löffel in kleinen Häufchen auf Oblaten setzt, mit Eigelb und Zucker bestreicht und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bäckt.

Dotter-Kuchen. Von sieben hartgesottenen Eiern werden die Dotter fein zerstoßen, mit 250 Gramm Butter schaumig abgerührt, mit noch fünf frischen Eidottern, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, der feingehackten Schale einer Citrone und dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweißen vermischt, in einer butterbestrichenen und mit Semmel ausgesiebten irdenen oder blechernen Form eine Stunde langsam gebacken und der Kuchen nach dem Erkalten mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Dotter-Sauce zu Fischen. 90 Gramm frische Butter und ein Eßlöffel voll Mehl werden mit vier frischen Eidottern zusammen verrührt, mit 30 Gramm Zucker und einem Eßlöffel kaltem Wasser abgequirlt und mit $^1/_2$ Liter kochendem Wasser, dem Saft einer Citrone und einer Prise Salz über dem Feuer langsam zu einer sämigen Sauce abgerührt. Oder zwei Eßlöffel voll Kräuterbutter, ein Löffel voll Senf, drei hartgekochte, durch das Haarsieb geschlagene Dotter, etwas Salz, der Saft einer halben Citrone und fast $^1/_2$ Liter Fischbrühe werden gut verquirlt und unter beständigem Umrühren einigemal aufgekocht.

Double d'agneau oder **de mouton,** vollständiger Rücken vom Lamm oder Hammel.

Doublieren. Das Uebereinandersetzen von zwei Biscuits, Pastetchen, Tortenboden u. dergl. vermittelst irgend einer dazwischengestrichenen Fülle nennt man doublieren.

Dragées. Die Dragées sind eine Art Confect, welches aus Kernen und Samenkörnern, kleinen Stückchen von gewürzhaften Rinden oder Wurzeln, Blüten und Früchten u. dergl. besteht, die in einem Dragéekessel unter fortgesetztem Drehen und Umschwenken zuerst mit Gummiarabicum und dann mit gekochtem Zucker überzogen werden, so daß sie einen völlig glatten und harten, meist buntgefärbten Ueberzug erhalten. Man verwendet hierzu Mandeln, Haselnußkerne, Gewürznelken, Zimt, Anis, Kümmel, Fenchel, Citronenschale, Orangenblüten, eingemachte Kirschen, Koriander, Melonen-, Pistazien- oder Pinienkerne u. s. w. Die sogenannte Dragée de Verdun besteht aus einer mit Zucker versüßten und irgend einer Essenz gewürzten Tragantmasse, welche zu beliebigen Formen, wie kleinen Kaffeebohnen, Gewürznelken, Gerstenkörnern oder Pastillen gebildet und dann mit farbigem Zucker überzogen wird.

Dragon oder **Dragun,** s. v. w. Estragon, s. d.

Dratschena, russische. Eine Art Eierkuchen, welchen man in folgender Weise herstellt. Man reibt 70 Gramm Butter zu Schaum, schlägt unter fortgesetztem Umrühren sechs Eidotter nach und nach hinzu, gießt löffelweise $^1/_4$ Liter süßen und ebensoviel sauren Rahm daran, schüttet zwei Eßlöffel voll feinstes Weizenmehl und einen Eßlöffel voll Zucker hinzu, gießt den Teig in eine mit Butter bestrichene Pfanne, läßt die Dratschena auf beiden Seiten braun backen und giebt sie mit süßem Rahm oder Fruchtsaft zu Tisch.

Dreifrucht-Marmelade. Ein Kilogramm Zucker wird mit $^1/_4$ Liter Wasser geläutert, worauf man 1 Kilogramm ausgesteinte schwarze saure oder süße Kirschen, $^1/_2$ Kilogramm ausgepreßten Himbeer- und ebensoviel Johannisbeersaft in den Zucker schüttet und unter fleißigem Umrühren und Abschäumen dicklich einkocht; zuletzt fügt man noch 4 Gramm gestoßenen feinen Zimt hinzu, läßt das Ganze einigemal damit aufkochen, füllt es nach dem Erkalten in eine Glas- oder Steinbüchse, legt ein mit Rum angefeuchtetes Papier oben darauf und überbindet die Büchsen mit Pergamentpapier und Blase.

Dreifrucht-Saft. $^1/_2$ Kilogramm Himbeersaft, die gleiche Menge saurer Kirsch- und Johannisbeersaft, den man durch das Pressen der frischen Früchte durch ein Tuch gewonnen hat, stellt man in einem gut glasierten Kasserol auf das Feuer, legt 750 Gramm in Stücke zerschlagenen Melis-zucker hinein und kocht ihn unter fortwährendem Abschäumen und Aufrühren völlig klar, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn über Nacht stehen, füllt ihn in Glasflaschen, gießt einen Kaffeelöffel voll Rum oder Franzbranntwein oben darauf, verkorkt und versiegelt die Flaschen und stellt sie an einen trockenen, kühlen Ort.

Dreifuß. 1 Liter feiner Rotwein wird mit 125 Gramm Zucker, 7 Gr. ganzem Zimt, 4 Gr. Vanille und zwei Gewürznelken zum Kochen gebracht, worauf man 8—10 in kaltem Rotwein zerquirlte Eidotter hinzugießt, das Getränk noch einige Minuten über dem Feuer schlägt, bis es nochmals aufsiedet, und es dann in Gläsern oder Tassen serviert.

Dreikönigskuchen, französischer. Zur Herstellung dieses am Dreikönigstage (6. Januar) in

Frankreich allgemein üblichen Kuchens siebt man ½ Kilogramm feines Mehl auf ein Brett, macht in die Mitte des Mehlhaufens eine Vertiefung, bröckelt 175 Gramm kleingeschnittene Butter hinein, thut ¼ Liter kaltes Wasser und eine Prise Salz hinzu, verrührt alles mittels einer Gabel oder eines Löffelstiels zu einem glatten Teig, knetet denselben rasch durcheinander und läßt ihn eine Viertelstunde ruhen. Hierauf rollt man ihn zu einem dicken viereckigen Kuchen aus, belegt ihn mit 250 Gramm harter, in Scheiben geschnittener Butter, schlägt den Teig darüber zusammen, treibt ihn wie einen Blätterteig fünfmal aus und legt ihn wieder übereinander, rollt ihn zuletzt 2 Centimeter dick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrad zu einem runden Kuchen von beliebiger Größe, versteckt eine Bohne in demselben, über der man den Teig wieder völlig glättet, bestreicht die Oberfläche mit geschlagenem Eigelb, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen auf einem Blech bei guter Hitze drei Viertelstunden.

Dreimus, s. v. w. Dreifrucht-Marmelade. Eine Art Dreimus aus anderen Früchten wie die oben beschriebene Dreifrucht-Marmelade bereitet man häufig in Süddeutschland und der Schweiz, indem man 2 Kilogramm ausgesteinte blaue Pflaumen (Zwetschen) mit ½ Kilogramm geschälten und zerschnittenen Calville-Aepfeln und ebensoviel Quitten, 1½ Kilogramm Zucker, etwas ganzem Zimt und der Schale einer Citrone in einem Messing-Kessel oder einem großen glasierten Kasserol unter fortgesetztem Umrühren über gelindem Feuer zu einem dicken Mus einkocht.

Dreizingge. Aus ½ Kilogramm Mehl rührt man mit dem nötigen kalten Wasser und einem Kaffeelöffel voll Salz einen festen Teig an, rollt denselben auf, belegt ihn mit ½ Kilogramm in Scheiben zerschnittener harter frischer Butter, schlägt den Teig darüber zusammen, treibt ihn abermals auf und wiederholt dies fünf- bis sechsmal, worauf man ihn messerrückenstark auftreibt, in Drei- oder Vierecke zerschneidet, mit Eidotter bestreicht und auf einem butterbestrichenen Blech bei ziemlicher Hitze hellbraun bäckt.

Dresdner Mehlspeise. 160 Gramm feines durchgesiebtes Mehl werden mit ½ Liter Milch und 125 Gramm Butter über dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, den man nach dem Erkalten in einem großen Napf recht glattschlägt, nach und nach mit acht Eidottern, 160 Gramm Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 90 Gramm zerbröckelten bitteren Makronen und dem Schnee der acht Eiweiße vermengt, in eine butterbestrichene Form füllt und fünf Viertelstunden im Wasserbade kochen läßt, worauf man die Mehlspeise mit einer Obst-Sauce, einer Rahm-, Punsch-, Wein- oder Karamel-Sauce serviert.

Dresdner Torte. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, dann fügt man nach und nach vier ganze Eier, vier Eidotter, 100 Gramm Zucker, einen Eßlöffel voll Orangenblüten- oder Rosenwasser, drei Eßlöffel voll süßen Rahm, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Kilogramm feines Mehl und 45 Gramm aufgelöste Hefe hinzu, schlägt den Teig gut ab, thut ihn in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech, läßt ihn gut aufgehen, bäckt die Torte langsam bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden und bestreut sie mit Zucker und Zimt oder überstreicht sie mit einer Obst-Marmelade.

Dressieren. Jede Speise muß dem Auge in einer möglichst gefälligen Form dargeboten werden und die hierzu erforderlichen Handgriffe nennt man dressieren; so dressiert man Backwerk aller Art, z. B. Biscuits, Brezeln, kleine und größere Kuchen mit den Händen oder einem Löffel auf dem Backblech. Geflügel dressieren, bridieren oder auch troussieren bedeutet das Durchziehen der Flügel und Keulen mit einem Bindfaden, bevor man das Tier dämpft oder brät, um demselben eine hübsche rundliche Gestalt zu verleihen, und man verfährt dabei in folgender Weise. Die Keulen werden auf beiden Seiten zurückgedrückt, um die Brust mehr in die Höhe zu bringen, worauf man bei größerem Geflügel einen langen Holzspeil oder dünnen Holzspieß in der Weise durch die eine Keule sticht, daß er bei der anderen an derselben Stelle wieder herauskommt, während die Füße neben dem Hinterteil mit einer Packnadel und Bindfaden befestigt werden. Die Flügel werden auf den Rücken gebunden, der Kopf unter einen der Flügel gesteckt und festgespeilt. Kleineres Geflügel, wie Hühner, Enten und Tauben, Rebhühner ꝛc., wird ohne Holzspeile mit Bindfaden dressiert, indem man die eingefädelte Nadel vom Rücken aus durch die rechte Keule, von dort quer durch den Leib und die linke Keule und von da wieder durch den Rücken sticht, wo man die beiden Enden des Fadens zusammenknüpft.

Dreux, à la, das Spicken eines Fleischstückes mit Speck, Zunge und Trüffeln.

Drops, englische Fruchtbonbons von angenehm erfrischendem, leicht säuerlichem Geschmack und durch Zusatz von Fruchtessenzen zu der Zuckermasse hergestellt.

Drossel, franz. grive, engl. thrush, throstle, lat. Turdus. Die Drosseln gehören zu den Singvögeln, aus der Familie der Pfriemenschnäbler, mit geradem, langem, an der Spitze etwas gebogenem Schnabel, zehn Schwungfedern in den Flügeln, von denen die erste viel kürzer als die übrigen und die dritte am längsten ist. Der Nacken ist mit steifen Härchen besetzt, der Gang hüpfend, der Gesang melodisch und angenehm; sie erfreuen uns aber nicht bloß durch ihre lieblichen Töne, sondern stiften durch Vertilgung unzähliger Insekten in den Waldungen großen Nutzen, weshalb sie durchaus verdienten, geschont zu werden. Ihr Fleisch ist jedoch so schmackhaft, daß schon die alten Römer dasselbe nicht auf ihrer Tafel missen wollten, und so stellt man ihnen mit Netzen und Dohnen vielfach nach, bringt sie unter der allgemeinen Benennung „Krammetsvögel" in großen Mengen auf den Markt und verzehrt sie teils gebraten, teils in Pasteten, Ragouts ꝛc. Ihr Gefieder variiert bei den verschiedenen Gruppen sehr, die Nahrung besteht bei allen aus

Insekten und Beeren, namentlich Vogel- und Wacholderbeeren. In Deutschland kennt man vorzugsweise sechs verschiedene Drosselarten, die teils bei uns heimisch sind, teils als Zugvögel auf ihrer Wanderschaft vom Oktober bis März bei uns nisten: 1) die Misteldrossel, auch Ziemer genannt, mit olivenbraunem Rücken, gelblichem Unterleib und schwärzlichen Flecken, ist Zug- und Strichvogel; 2) die Wacholderdrossel, der eigentliche Krammetsvogel, mit kastanienbraunem Rücken, aschgrauem Kopf und Hinterteil, rostbrauner Kehle und Oberbrust, drei schwarzen Flecken und weißem Bauch; 3) die Ringdrossel, schwärzlich geschuppt, mit weißlichem, halbmondförmigem Fleck auf der Brust; 4) die Singdrossel oder Zippe mit olivenbraunem Oberleib, Brust und Hals rötlich-gelb, Bauch weißlich mit braunen Flecken, rostgelben Flügelspitzen; 5) die Wein- oder Rotdrossel mit olivenbraunem Oberleib, gelblicher Brust mit dreieckigen braunen Flecken, weißem Bauch, orangeroten Unterflügelfedern, einem dunkelgelben Fleck am Halse und einem weißlichen Streifen über den Augen, sehr scheu, aber vorzugsweise wohlschmeckend; 6) die Schwarzdrossel oder Amsel, schwarz, mit goldgelbem Schnabel und Augenrand, ein lebhafter, gelehriger Vogel, der sich leicht zähmen läßt und angenehm singt. Alle Drosselarten werden in ziemlich gleicher Weise gejagt und gefangen, selten geschossen, sondern meist auf Vogelherden und in Dohnen, zuweilen auch durch Leimruten gefangen. Ueber die Zubereitungsarten s. Krammetsvögel.

Dsiad, russischer. Dieser sehr wohlschmeckende Kuchen ist in Rußland zum Thee und Kaffee üblich; man bereitet einen Hefenteig aus 2 Kilogramm Mehl, fast 1 Liter Milch, 60 Gramm aufgelöster Preßhefe, ½ Kilogramm Zucker, 250 Gramm geschmolzener Butter, acht Eidottern und 125 Gramm Mandeln. Nachdem der Teig gehörig durchgearbeitet ist, teilt man ihn in zwei Hälften, rollt die eine auf einem großen, länglich-viereckigen, mit Butter bepinselten Blech auf, überstreicht sie mit einer Fülle, deckt die andere, ausgetriebene Teighälfte darüber, läßt den Kuchen aufgehen, streicht ihn mit Eidotter und bäckt ihn. Die Fülle zu dem Dsiad wird in folgender Weise hergestellt: ¼—⅜ Liter Fruchtsaft, ob Himbeer-, Kirsch- oder Johannisbeersaft bleibt sich gleich, wird mit 250 Gramm Zucker und fünf guten, zerschnittenen und geschälten Aepfeln so lange gekocht, bis der Zucker völlig aufgelöst ist, worauf man 250 Gramm Sultanrosinen, ½ Kilogramm feingeschnittene Datteln und ebensoviel zerschnittene Feigen hinzuthut, die Masse gut vermischt, vom Feuer nimmt und gänzlich auskühlen läßt, bevor man sie über den Kuchen ausbreitet.

Duchesse, pommes de terre à la, s. Kartoffeln à la duchesse.

Duchesse, Timbale à la, s. Timbale à la duchesse.

Dukaten-Nudeln. Nachdem man aus den gestoßenen Schalen von 20—24 Krebsen und 250 Gramm frischer Butter Krebsbutter bereitet und dieselbe durch ein Tuch in kaltes Wasser gepreßt hat, übergießt man die Krebsschalen mit 2 Liter Milch, läßt sie eine Viertelstunde darin auskochen und seiht die Milch durch. Hierauf siebt man ½ Kilogramm feines Mehl in eine Schüssel, thut in eine in der Mitte gemachte Vertiefung 30 Gramm in einer Obertasse voll von der Krebsmilch aufgelöste Hefe, rührt etwas von dem Mehl hinzu und läßt das Hefenstück an einem warmen Ort aufgehen. Nachdem dies geschehen, mischt man 70 Gramm Krebsbutter, etwas Salz, 35 Gramm Zucker, vier Eidotter und ein wenig laue Milch hinzu und schlägt den Teig so lange ab, bis er sich von dem Kochlöffel ablöst, worauf er abermals zum Aufgehen hingestellt wird. Dann rollt man ihn fingerdick aus, sticht mit einem Ausstecher kleine runde Nudeln ab und legt dieselben nicht zu dicht nebeneinander in ein mit Krebsbutter ausgestrichenes und mit Zucker bestreutes Kasserol ein, deckt es zu und läßt die Nudeln noch eine Weile gehen. Nun gießt man ½ Liter kochende Krebsmilch darüber, deckt das Gefäß fest zu, stellt es auf einen Dreifuß über glühende Holzkohlen, belegt den Deckel mit glühenden Holzkohlen und läßt sie so 10—12 Minuten backen, bis die Milch verdampft ist und die Nudeln lichtbraune Krusten bekommen haben, was man durch den Geruch wahrnehmen muß, da man den Deckel nicht abnehmen darf, bis sie fertig gebacken sind. Bäckt man sie in der Ofenröhre, so werden sie gleichfalls zugedeckt und müssen etwas länger stehen; man serviert sie mit einer süßen Krebs-Sauce.

Dumas, Alexandre. Dumas wurde am 24. Juli 1803 zu Villers-Cotterets geboren und verlor seinen Vater, General Dumas-Davy, Marquis de la Paillerette, bereits 1806, so daß die zerrütteten Vermögensverhältnisse seiner Mutter ihr nicht gestatteten, dem Sohne eine gründliche Ausbildung zu Teil werden zu lassen, auch mag die sprudelnde, ungestüme Lebhaftigkeit des Knaben wohl bei Zeiten die mütterlichen Zügel abgeworfen haben. Mit zwanzig Jahren kam er nach Paris und erlangte eine Schreiberstelle auf dem Bureau des Herzogs von Orleans, des späteren Königs Ludwig Philipp, dessen Gunst sich der talentvolle junge Mann in solchem Grade zu erwerben wußte, daß ihn derselbe 1829 zu seinem Bibliothekar ernannte. Dumas gab sich inzwischen alle Mühe, seiner mangelhaften Bildung nachzuhelfen und verwendete seine freie Zeit zu Studien und dichterischen Versuchen, in denen er, den deutschen und englischen Vorbildern folgend, sich anfangs namentlich mit dem romantisch-historischen Drama beschäftigte, wie er denn schon 1829 mit der Aufführung seines „Henri III." glänzenden Erfolg errang. Nach der Julirevolution widmete er sich völlig der litterarischen Carrière, schrieb außer historischen auch bürgerliche Schauspiele, in denen er die Nachtseiten der Gesellschaft auf die Bühne brachte, und ebenso mehrere Lustspiele, die sich reichen Beifall erwarben. Die größte Popularität verschafften ihm jedoch seine zahlreichen historischen Romane und Novellen, besonders seit dem Erscheinen von „Les trois mousquetaires" im Jahre 1843 nebst den beiden Fortsetzungen dieses

Werkes, welches vor allen anderen durch lebensvolle, farbenreiche Schilderungen und spannende Erzählungsweise hervorragt. Durch seine Erfolge ließ er sich leider verleiten, die Schriftstellerei nach und nach zu einer bloßen Romanfabrikation mit der Beihilfe zahlreicher Sekretäre herabzuwürdigen, da jedes größere Journal einen Dumasschen Roman als Feuilleton bringen wollte. Er erwarb auf diese Art viel Geld, vergeudete es aber auch eben so rasch wieder in der sorglosesten und thörichtsten Weise, indem er seine eigenen Romanhelden nachzuahmen suchte, wie z. B. in der Einrichtung seiner Villa Monte-Christo und den daselbst veranstalteten Festlichkeiten. — Unsere Leser werden vielleicht staunend fragen, was Dumas und seine Romane mit und in unserem Lexikon zu schaffen haben. Mit dem Romanschreiber Dumas haben wir es freilich in keiner Weise zu thun und erwähnen seiner als solchen nur, weil sich dies bei seiner Biographie nicht wohl umgehen läßt — wir haben es dagegen mit Dumas dem Lebemann, dem Feinschmecker, dem gastronomischen Schriftsteller zu thun, der es liebte, seine Zeit zwischen dem Schreibtisch und der Küche zu teilen und gar zu gern selbst die weiße Küchenschürze vorband, um mit einem eigenhändig nach allen Regeln der Kunst bereiteten Mahl seine Freunde zu bewirten, ja der auf ein gelungenes Ragout, eine schmackhafte Sauce fast stolzer war als auf seine litterarischen Erzeugnisse, was bei seiner förmlich naiven Eitelkeit viel sagen will. Man erzählt sich in dieser Beziehung zahlreiche Anekdoten über ihn, von denen wir nur eine hier wiederholen wollen. Im Jahre 1860 wohnte er mit einigen seiner Sekretäre in dem Dorfe Varenne-Saint-Maur, wie er meist im Sommer einen Landaufenthalt wählte, und beschäftigte sich wie gewöhnlich bald mit der Feder, bald mit dem Kochlöffel, der sein besonderes Steckenpferd bildete. Jeden Tag besuchte ihn ein gewisser Montjoye, der früher ein geistreicher Kopf, trefflicher Vaudevilleschreiber und Karrikaturenzeichner gewesen, aber durch die unselige Gewohnheit des Absinthtrinkens geistig und körperlich herabgekommen war und von Dumas mit einem gewissen freundschaftlichen Mitleid behandelt wurde. Da Montjoye ohne Absinth nicht zu leben vermochte, stellte man stets, wenn er kam, eine Flasche mit den „Giftthränen der grünen Muse" vor ihn hin, er trank schweigsam ein Glas nach dem andern und wartete, bis sein lebhafter Freund Zeit fand, sich mit ihm zu beschäftigen. Häufig verabschiedete dieser seine „Mitarbeiter", indem er ihnen besondere litterarische Aufträge erteilte, oder die jungen Leute erbaten sich Urlaub zu irgend einem Ausflug, dann warf Dumas die Feder weg und rief: Montjoye! Lassen Sie mich eine Frage an Sie richten. — Welche? — Wieviel Gläser Absinth haben Sie heute schon getrunken? — Ich bin bei dem zweiten Glase. — Sie müssen furchtbaren Hunger haben. — Nein, ich werde erst nach dem sechsten Glase Hunger haben. — Gut, Montjoye, wissen Sie was? Es ist jetzt ein Uhr, nicht wahr? — Es ist halb zwei. — Wenn Sie jede Stunde ein Glas Absinth trinken, so werden Sie gerade halb sechs Uhr Hunger bekommen. Sie haben also vier Stunden vor sich und ich habe vier Stunden vor mir. — Nun? — Nun, sehen Sie denn nicht, wo ich hinaus will? Ich will Ihnen ein Diner besorgen. — Und der korpulente Mann hüpfte von seinem Sessel herab, band eine Schürze vor, streifte die Aermel auf, eilte in den Hühnerhof und drehte verschiedenem Geflügel den Hals um, schnitt im Küchengarten Gemüse ab, zündete Feuer an, holte Butter und Mehl herbei, rasselte unter den Kasserolen, würzte, rührte und kostete, als ob er sein lebelang die weiße Mütze eines Koches getragen hätte. Pünktlich zur bestimmten Stunde, als Montjoye eben sein sechstes Glas ausschlürfte, erschien Dumas eifrig, erhitzt und triumphstrahlend, indem er rief: Das Essen ist aufgetragen! — So kochte er während der sechs Monate seines Landaufenthalts wöchentlich drei- bis viermal für Montjoye und fand in dieser Beschäftigung seine liebste Zerstreuung. Deshalb ist es nicht zu verwundern, daß er daran dachte, die von ihm selbst gemachten oder auf seinen vielfachen Reisen gesammelten Erfahrungen auf diesem Felde in einem größeren Werke niederzulegen, was er auch in den letzten Jahren seines Lebens zur Ausführung brachte. Lachend sagte er oft: „Ich will die 500 Bände meiner litterarischen Werke mit einem Kochbuch beschließen". Und so geschah es; im März 1870 übergab er seinem Verleger Lemerre das Manuskript zu seinem Dictionnaire de cuisine, welcher zum Teil wirkliche Anweisungen zur Bereitung der verschiedensten Gerichte enthält, fast mehr noch aber aus amüsanten Plaudereien, historischen und gastronomischen Anekdoten und Auszügen aus anderen hierauf bezüglichen Werken besteht; natürlich ist vor allen Dingen nicht versäumt, umständlich zu berichten, wie man ihn auf seinen Reisen hier und dort gefeiert und bewirtet habe. Die Veröffentlichung des Buches wurde durch die ernsten Kriegsereignisse aufgehalten und bis 1873 hinausgeschoben; inzwischen starb Alexandre Dumas am 5. Dezbr. 1870 zu Dieppe und erlebte so das Erscheinen seines letzten Werkes nicht mehr.

Dumpling. So nennt man in England eine Art Klöße mit oder ohne Hefe, welche entweder direkt in kochendes Wasser eingelegt oder in mit Mehl bestreuten Tüchern, manchmal auch in Obertassen, die man dann in ein Tuch knüpft, gekocht werden. Die gewöhnlichsten Dumplings bereitet man aus einem Teig von etwa $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 20 Gramm Hefe und $^1/_4$ Liter Milch, was erst zu einem Hefenstück eingerührt und nach dem Aufgehen dann mit noch etwas mehr Milch, zwei Eiern und einem Kaffeelöffel voll Salz vermengt und tüchtig durchgearbeitet wird, wonach man den Teig abermals eine Stunde in der Wärme aufgehen läßt. Hierauf formt man eigroße Kugeln daraus, die man etwas plattdrückt und in starksiedendes Wasser einlegt, läßt sie etwa 10—12 Minuten darin kochen, tropft sie nach dem Herausnehmen rasch auf einem Siebe ab und giebt sie entweder zu gebratenem Fleisch, oder mit versüßter, geschmolzener Butter, die man mit etwas Citronensaft würzt.

Dumplings, Currant-. $^1/_2$ Kilogramm Rinds-Nierenfett wird kleingeschnitten, indem man alles

Hautige gut daraus entfernt; dann vermischt man es mit acht Kochlöffeln voll Mehl, zwei Kaffeelöffeln voll Salz und 10 Gramm gestoßenem Ingwer, $^1/_2$ Kilogramm gelesenen und gewaschenen Korinthen, vier Eiern und $^1/_2$ Liter Milch, mengt alles tüchtig untereinander und verarbeitet es zu einem leichten Teig, aus dem man flachgedrückte Kugeln formt, die man eine halbe Stunde lang in siedendem Wasser kochen läßt und mit einer Rumsauce serviert.

Dumplings, Kartoffel=. Eine Anzahl rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit Wasser übergossen, indem man sie zwei Stunden stehen läßt; dann gießt man das Wasser ab und fügt die Hälfte des Gewichtes der Kartoffeln an Mehl hinzu, würzt den Teig mit Pfeffer, Salz, gehackter Zwiebel, Petersilie, Majoran und Thymian, formt ihn zu apfelgroßen Klößen, kocht sie in siedendem Wasser, bis sie auf die Oberfläche kommen, und ißt sie mit brauner Butter.

Dumplings, Oxford=. 250 Gramm geriebenes Weißbrot, ebensoviel sehr feingeschnittenes Rindsfett, zwei Eßlöffel voll Mehl, 120 Gramm Korinthen, 60 Gramm Zucker, etwas gehackte Citronenschale, geriebene Muskatnuß und gestoßener Piment werden mit drei Eiern und einer Obertasse voll Milch zu einem soliden Teig vermischt, aus dem man kleine Klöße macht, die entweder in siedendem Wasser gekocht oder in Butter gebacken werden, worauf man sie mit versüßter brauner Butter oder einer Obstsauce zu Tisch giebt.

Dünnkuchen. Aus fünf ganzen Eiern, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm geschmolzener Butter, 10 Gramm Zimt, der feingehackten Schale von einer halben Citrone und 125—150 Gramm feinem Mehl mengt man einen Teig, den man möglichst dünn aufrollt, mit Butter überstreicht, mit 60 Gramm gestoßenen süßen Mandeln bestreut, vor dem Backen mit einem Kuchenrädchen in beliebige Stücke schneidet oder mit einem Messer einritzt, auf einem Blech raschbäckt und, sobald er aus dem Ofen kommt, nochmals mit Butter bestreicht und mit Zucker und Zimt überstreut.

Dünsten, s. v. w. Schmoren, Dämpfen, Stoven, d. h. Fleisch oder Gemüse in einem gut verschlossenen Kasserol mit Butter, Fleischbrühe oder Wasser, Wurzelwerk, Gewürz u. dergl. langsam weichkochen.

Dunst=Crème, s. v. w. Crème, englische, oder Milchbecher, s. d.

Dunst=Früchte, Dunst=Obst. Unter dieser Bezeichnung versteht man Obst, welches in frischem Zustande ohne weitere Zuthat von geklärtem Zucker, Essig oder dergleichen in Glasbüchsen gelegt und bloß mit dem eignen Saft im Wasserbade gekocht wird; zuweilen streut man nur etwas gestoßenen Zucker dazwischen. Man wählt zu diesem Behuf z. B. sehr saftige und reife Birnen, die man schält, in Hälften zerschneidet und von Kernhaus und Stiel befreit, oder ganze, reife Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden, Pflaumen und Kirschen, frisch vom Baume gepflückt, die man mit einem Tuch abwischt und so dicht als möglich, ohne die Früchte zu zerdrücken, in Gläser mit nicht zu weitem Halse oder Glasbüchsen mit luftdichtem Verschluß einlegt, entweder mit dazwischengestreutem Zucker oder, falls die Früchte sehr süß und reif sind, ohne denselben. Dann überbindet man die Gläser mit Pergamentpapier und Blase oder verschließt sie mit dem luftdichten Deckel, stellt sie in einen Kessel auf eine Lage Heu, umwickelt sie mit Heu, füllt den Kessel mit kaltem Wasser, so daß die Gläser nur wenig über die Fläche desselben hervorragen, erwärmt das Wasser langsam und läßt es bloß so lange gelinde kochen, bis in den Gläsern ein leerer Raum von dem vierten Teil des Inhalts entstanden ist. Nachdem dies geschehen, nimmt man sofort den Kessel vom Feuer, läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie gut ab, bewahrt sie an einem trockenen und kühlen Ort auf und verwendet die Früchte später als Compot.

Dunst=Mehlspeisen oder **Dunst=Puddings** heißen alle in gebutterten Formen im Wasserbad gekochten Puddings, welche bei weitem feiner schmecken, als die englischen, in der Serviette gekochten, auch größtenteils zarter sind als die gebackenen Mehlspeisen, mit Ausnahme der Auflaufe und Soufflés. Wir verweisen auf die verschiedenen zahlreichen Pudding=Rezepte unter den Hauptbestandteilen, als z. B. Apfel=, Birnen=, Biscuit=Pudding ꝛc.

Durchpassieren, durchschlagen, durchstreichen. Fleischbrühe, Saucen und andere Flüssigkeiten, ebenso weichgekochte Gemüse, Wurzeln, Früchte, auch weiche frische Früchte und Beeren gießt oder treibt man häufig durch ein Sieb, was man mit obigen Ausdrücken bezeichnet.

Dürndeln, s. v. w. Kornelkirschen.

Durrha, Sorgo oder **Mohrenhirse.** Das einheimische Getreide Afrikas, wo man die schwarzbraunen Körner vom Nil bis zum Kap zu Brot verbäckt oder als Grütze genießt; auch dienen sie den Kaffern zur Bereitung ihres Hirsebieres. Die Durrha ist ein $1^1/_2$—2 Meter hohes Gras mit breiten hellgrünen Blättern und großen rotgelben Blütenrispen; sie ist die ertragreichste aller Getreidepflanzen und wird daher nicht bloß in Afrika, sondern auch in Ostindien, Armenien, Kleinasien sowie in ganz Süd= und Mitteleuropa vielfach angebaut, in Deutschland, wo sie selten zur Reife gelangt, allerdings nur als Futterpflanze.

Dürrlitzen, s. v. w. Kornelkirschen.

Dütchen, gefüllte, s. auch Mandeldütchen. 125 Gramm feingestoßene Mandeln werden mit 125 Gramm durchgesiebtem Zucker, einem ganzen Ei und vier Eiweißen so lange verrührt, bis die Masse Blasen wirft; dann fügt man die feingehackte Schale von einer Citrone hinzu, läßt den Teig drei Viertelstunden lang ruhen, gießt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, streicht ihn gleichmäßig auseinander und läßt ihn in der Röhre nur ganz wenig gelblich backen und fest werden, dann schneidet man länglichviereckige Stückchen daraus, biegt dieselben mit der Hand oder über einem Holz dütenförmig zusammen, stürzt sie auf das Blech und läßt sie vollends braun backen. Hierauf füllt man sie mit festgeschlagenem Rahmschnee, der mit Zucker und Zimt, oder Vanille, Chocolade u. dergl. gewürzt ist.

D'Uxelles, s. Sauce d'Uxelles.

Échalote, Chalotte, s. d.

Echaudés. Eine Art gebrühter Kuchen, welche sehr zart und wohlschmeckend sind. ½ Kilogramm feines Mehl wird auf das Kuchenbrett gesiebt, eine Vertiefung in dessen Mitte gemacht und 6 Gramm Salz, 150 Gramm frische Butter, ein Eßlöffel voll Zucker und neun ganze Eier hinzugethan, worauf man den Teig mengt und sehr untereinanderarbeitet. Man thut besser, zuerst nur vier bis fünf Eier zu nehmen und während des Verarbeitens nach und nach die übrigen hinzuzufügen; der Teig muß mindestens eine Viertelstunde lang durchgeknetet, mit dem Ballen der rechten Hand geschlagen, stückweise abgerissen und wieder zusammengewirkt werden, bis er völlig elastisch und weich geworden. Dann überstreut man ihn mit Mehl, hüllt ihn in eine Serviette und läßt ihn 10—12 Stunden an einem trockenen, nicht zu kalten Orte stehen. Nach Verlauf dieser Zeit setzt man ein großes Kasserol, zu drei Viertel mit kaltem Wasser gefüllt, in den Ofen, arbeitet währenddem den Teig nochmals durch, formt daumenstarke Rollen daraus und schneidet dieselben in 3 Centimeter lange Stücke, welche man mit der geschnittenen Seite auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legt, leicht auseinanderdrückt und endlich, wenn das Wasser fast am Kochen ist und zu kribbeln beginnt, ohne daß es wirklich sieden darf, in das Wasser legt und mit dem Rührlöffel von Zeit zu Zeit ein wenig bewegt, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie herausnimmt, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legt und so drei Stunden auskühlen läßt. Wenn dies geschehen, müssen die Echaudés erst auf einem Siebe, hernach auf einem Tuche 3—4 Stunden trocknen, dann werden sie auf einem gebutterten Blech in kleinen Zwischenräumen aufgestellt und in einem ziemlich heißen Ofen 20—25 Minuten lang gebacken, bis sie schön gelbbraun und noch einmal so groß als vorher geworden, doch darf man während des Backens den Ofen nicht öffnen.

Échinée, das Rückenstück des Schweins und Wildschweins.

Éclair, kleines stangenförmiges Gebäck aus Zuckerteig mit Crèmefüllung.

Écrevisse, Krebs, s. d.

Egg-Nog oder **Eiertrank,** ein in England und Amerika übliches Getränk, welches man kalt und warm bereitet. Zu kaltem Egg-Nog thut man in ein großes Glas einen reichlichen Eßlöffel Zucker, den man mit etwas kaltem Wasser aufgelöst hat, fügt ein zerquirltes frisches Eidotter, ein Weinglas voll Cognac, ein halbes Weinglas feinen Rum und etwas gestoßenes Eis hinzu, füllt das Glas mit Milch, vermischt alles gut und reibt ein wenig Muskatnuß oben darauf. Zu heißem Egg-Nog macht man die Milch heiß und läßt das Eis weg. Um eine Bowle von diesem in Amerika namentlich zu Weihnachten unentbehrlichen Getränk herzustellen, schlägt man vier Eidotter in der Terrine mit 180 Gramm gestoßenem Zucker recht schaumig, gießt allmählich ½ Liter feinen Brandy, eine Obertasse guten Rum und 2 Liter Milch zu und setzt mit Vanillezucker gewürzten Rahmschnee obendarauf.

Edamer Käse. Ein aus Nordholland kommender Käse in Form von ziemlich großen Kugeln mit weißer oder roter Rinde, welch letztere Sorte besonders beliebt ist, obgleich die Färbung nur von einem Anstrich herrührt. Der rotrindige Käse ist innen gelb, fest und hart wie Parmesankäse, der andere ist fetter und weißer.

Egli, s. v. w. junger Barsch, s. d.

Ehestandsbrezeln. 5—6 frische Eier werden hartgekocht, die Dotter durch ein Sieb gestrichen und mit 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl, 2 Gramm feingehackter Citronenschale und einem halben Glase Weißwein zu einem mürben Teig verarbeitet, den man ausrollt, zu länglichen Brezeln formt, die man mit Ei bestreicht, mit Hagelzucker und grobgehackten Mandeln bestreut und goldgelb bäckt.

Eibisch-Saft. Diesen gegen Husten sehr wirksamen Sirup stellt man her, indem man 150 Gramm frische Eibischwurzeln wäscht und abschabt, dann in

kleine Stücke schneidet und 20 Minuten lang in einem reichlichen Liter Wasser kochen läßt. Dann gießt man den Saft durch ein Sieb und verkocht ihn mit 2 Kilogramm Zucker; sobald er zu kochen beginnt, schäumt man ihn ab, nimmt ihn vom Feuer, gießt etwas kaltes Wasser zu und stellt ihn wieder in den Ofen. Dieses Abschäumen und Zugießen von kaltem Wasser setzt man so lange fort, bis noch $^1/_2$ Liter kaltes Wasser verbraucht ist und sich kein Schaum mehr bildet; zuletzt kocht man den Saft zu Sirupdicke ein und füllt ihn in kleine Flaschen, die man nach völligem Erkalten zupfropft und mit Blase überbindet.

Eichhorn, franz. écureuil, engl. squirrel, lat. Sciurus vulgaris. Das Eichhorn oder Eichhörnchen gehört zur Familie der Nagetiere und lebt in zahlreichen Spielarten in ganz Europa, Nordasien und Nordamerika; das gemeine europäische Eichhörnchen ist entweder fuchsrot oder schwarz, mit weißem Bauch, ersteres im Winter im hohen Norden ganz grau und sein Fell giebt dann das beliebte Pelzwerk. Diese schnellen, munteren Tierchen wohnen in Nadel- oder Laubwaldungen, sind meist etwa 30 Centimeter lang und 12 Centimeter hoch, haben einen langen, buschigen Schweif und im Winter auf den aufrechtstehenden Ohren lange Haarbüschel, die im Sommer wieder verschwinden; der Leib ist schlank, die Vorderläufe kürzer als die hinteren. Ihre Nahrung besteht in Nüssen, Buchekern, Eicheln, Nadelholzsamen, Obstkernen und Baumknospen. Das Fleisch ist eßbar, wenn es auch selten genossen wird; man weidet das Tier nach dem Abstreifen des Felles aus, zerlegt es in einzelne, nicht zu kleine Stücke, mariniert dieselben 1—2 Tage in Essig mit Gewürz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebeln, setzt sie hierauf bloß mit Wasser zu und läßt dies bis zum Kochen kommen, schöpft den Schaum ab, fügt ein Glas Rotwein, Salz, einige Pfefferkörner, Nelken und würflig geschnittenen Speck hinzu, dämpft das Fleisch damit ziemlich weich, verdickt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze und schärft sie nach Belieben noch mit etwas Citronensaft ab. Oder man schmelzt 125 Gramm Butter in einem Kasserol, legt die marinierten Fleischstücke hinein, überstreut sie mit etwas Mehl, fügt eine gehackte Zwiebel und etwas geschnittenen Speck, Pfeffer und Salz, Gewürzkörner, Lorbeerblätter und etliche Wachholderbeeren hinzu, dämpft das Fleisch eine Weile damit, schüttet dann ein halbes Glas Wein und etwas Fleischbrühe nach und läßt das Eichhorn völlig weich kochen, worauf man es mit der durchgeseihten Sauce aufgiebt. Jedenfalls ist es nur mit einer solchen pikantsäuerlichen Sauce genießbar, da das Fleisch z. B. gebraten viel zu weichlich schmecken würde.

Eier, franz. oeufs, engl. eggs. Die Eier gehören schon seit den ältesten Zeiten zu den wertvollsten Nahrungsmitteln des Menschen, teils an und für sich auf unendlich verschiedene Weise zubereitet, teils als unentbehrliche Zuthat zu Suppen, Saucen, Backwerken und Speisen oder Getränken. Unter allen Eiern zeichnen sich die Hühnereier durch ihren Wohlgeschmack aus, obgleich man auch die Schwanen- und Truthühnereier rühmt, während die der Gänse und Enten nur zu gröberen Speisen verwendet werden können und die der Kiebitze, Möven und anderer Vögel schwer zu erlangen und kostspielig sind und bloß als Seltenheit höher geschätzt werden als die Hühnereier. Die unerläßliche Hauptsache für deren Verwendbarkeit und Wohlgeschmack besteht jedoch in ihrer Frische, und ganz frischgelegte Eier verdienten, nach dem Urteil aller Feinschmecker und Aerzte, nur weichgekocht gegessen zu werden, um alle Feinheit ihres natürlichen Aromas zu genießen und am besten ihren Nahrungswert auszubeuten, da sie in dieser Gestalt auch für den schwächsten Magen leicht verdaulich sind. Es ist nicht so schwer zu erkennen, ob die Eier frisch und gut sind, oder ob sie längere Zeit aufbewahrt wurden und wohl gar bereits verdorben sind; letzteres läßt sich unzweifelhaft am Geruch unterscheiden, außerdem braucht man ein Ei nur gegen das Licht zu halten, wobei ein frisches Ei hell und klar, ein schlechtes trübe aussieht. Ferner sind frische Eier spezifisch schwerer als das Wasser und ein Ei, das über acht Tage alt ist, sinkt schon in einer Schüssel mit kaltem Wasser nicht mehr ganz unter, wie ein frischgelegtes thut, während ein schlechtes völlig oben schwimmt. Noch ein weiteres Kennzeichen besteht darin, daß ein frisches Ei der daran leckenden Zunge an beiden Enden das Gefühl von Kälte geben muß. Da man nun aber den Winter über selten frischgelegte Eier haben kann, so ist die möglichst gute Aufbewahrung derselben von großer Wichtigkeit und wir haben über diesen Gegenstand alles Erforderliche in dem Artikel Aufbewahrung (s. d.) mitgeteilt. Bei den alten Römern begann jede Mahlzeit mit Eiern und schon damals wie noch heutzutage behaupteten einzelne mit besonders feiner Zunge begabte Gourmands, sie vermöchten sofort am Geschmack das Ei eines im Freien umherlaufenden Huhnes von dem zu gleicher Zeit gelegten Ei eines im Hühnerhof eingesperrten Huhnes zu unterscheiden.

Eier à l'aurore. Acht Eier werden hartgesotten, geschält und in zwei Hälften geteilt; die Dotter nimmt man heraus, thut sie nebst 125 Gramm frischer Butter, etwas gehackter Petersilie, Basilicum und Estragon, einer feingeschnittenen Chalotte, einer Prise Salz, etwas geriebener Muskatnuß, drei frischen Eidottern und ein wenig in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Weißbrotkrume in einen Napf, verreibt alles gut untereinander und füllt mit der Masse die Eierhälften, so daß die Farce in einer Rundung über das Weiße hervorragt. Hierauf streicht man eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, mit Butter aus, legt eine Schicht gekochten und gehackten Spinat, Sauerampfer oder ein ähnliches Gemüse hinein, garniert dasselbe ringsherum mit den gefüllten Eierhälften, stellt die Schüssel in den Ofen, bedeckt sie mit einem Deckel, auf den man glühende Holzkohlen legt, und läßt die Speise so eine Viertelstunde backen, worauf man sie sofort zu Tisch giebt.

Eier, ausgebackene. Soviel Eier, als man zu bedürfen glaubt, je nach der Anzahl der Personen acht bis zehn Stück, werden hartgesotten, in

kaltem Wasser abgekühlt, sehr vorsichtig geschält und so ganz wie sie sind in zerquirlten rohen Eiern und geriebener Semmel gewendet, was man nochmals wiederholt, um eine möglichst starke Kruste herzustellen, worauf man sie in heißem Schmalz bäckt und entweder mit einer Garnierung von ausgebackener Petersilie als hors d'oeuvre nach der Suppe reicht oder als Beilage zu Saucengerichten und Gemüsen giebt.

Eier à la Bayonnaise, gebackene Eier auf Schinkenscheiben, mit Tomatenpurée.

Eier à la Béchamel. Zehn Eier oder wie viel man eben bedarf werden hartgekocht, geschält, der Länge nach in vier Teile geschnitten in ein Kasserol gethan, mit etwas Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie bestreut, mit heißer Béchamel-Sauce übergossen, ein Löffel Salz hinzugethan und die Eier darin erwärmt, ohne daß sie kochen dürfen, worauf man sie, mit gebackenen Semmel-Croutons garniert, aufgiebt.

Eier-Bier. Man setzt 1 Liter Bier mit 120 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt und einigen Stücken Citronenschale zum Feuer und läßt es bis zum Kochen kommen; inzwischen werden sechs ganze Eier mit der Schneerute oder dem Quirl zu Schaum geschlagen und das kochende Bier unter fortgesetztem Schlagen hinzugegossen, worauf man das Eier-Bier entweder in Tassen als Getränk oder über zerbrochenem Zwieback, gerösteten Semmelwürfeln u. dergl. als Suppe anrichtet.

Eier-Bier, verlorenes. 1 Liter Bier nebst 120 Gramm Zucker, einigen Stücken Zimt und einem Kaffeelöffel voll geriebenem Ingwer wird zum Kochen gebracht und abgeschäumt; hierauf quirlt man in $^1/_4$ Liter Milch zwei knappe Eßlöffel Mehl glatt, fügt dies zu dem Bier, läßt die Suppe damit nochmals aufkochen, während man sie fleißig umrührt, und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Eier au bouillon. Sechs frische Eidotter, zwei Eiweiße und sechs Eßlöffel voll Fleischbrühe werden gut durcheinandergequirlt, durchgeseiht und in kleine, mit Butter bestrichene Formen gegossen, welche man in einem Kasserol mit kochendem Wasser so lange in den Ofen stellt, bis die Masse völlig fest geworden ist. Dann stürzt man die Formen auf einer Schüssel aus und serviert die Eierspeise mit darübergegossener Kraftbrühe als hors d'oeuvre nach der Suppe.

Eier-Branntwein. In eine Terrine schlägt man zwölf frische Eidotter, fügt $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, einen kleinen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt und eine Messerspitze geriebene Muskatnuß hinzu, stellt die Terrine auf Eis oder in kaltes Wasser, schlägt mit der Schneerute die Eidotter mit dem Zucker zu Schaum, gießt während des Schlagens $^1/_2$ Liter feinen Franzbranntwein und $1^1/_2$ Liter süßen Rahm zu, schlägt dann die Mischung noch eine Viertelstunde lang, seiht sie durch ein Haarsieb und serviert sie in Gläsern.

Eier, bunte, s. Eier, Oster-.

Eier auf Butter, auch **Setzeier** oder **Spiegeleier** genannt. Wenn man sechs bis acht Eier auf diese Weise zubereiten will, setzt man 70 Gramm Butter in einer flachen Pfanne aufs Feuer und sobald die Butter zu kochen beginnt, schlägt man vorsichtig ein Ei neben das andere hinein, so daß die Dotter ganz bleiben, bestreut sie mit etwas Salz und läßt sie bei gelinder Hitze so lange im Ofen, bis das Weiße völlig fest geworden, das Dotter aber noch flüssig ist, worauf man sie herausnimmt, zu einer zierlichen Form zurechtschneidet und als Garnierung zu allerhand Gemüsen verwendet oder auch als Schüssel für sich zu Schinken und Salat ꝛc. aufgiebt. Ebenso kann man sie in einer besonderen Form mit runden Vertiefungen, ähnlich der Windbeutelform, herstellen, indem man in jedes Näpfchen ein wenig Butter thut und, nachdem dieselbe zerschmolzen, ein Ei hineinschlägt, wodurch die Eier ein gefälligeres Ansehen erhalten.

Eier in Coquillen, s. Coquillen mit Rührei und geräuchertem Lachs.

Eier-Crème in Milch-Suppe. In $^1/_2$ Liter Rahm kocht man etwas kleingeschnittene Vanille, versüßt den Rahm mit einem Eßlöffel voll Zucker, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein Sieb, schlägt sechs frische Eier hinein, zerquirlt dieselben gehörig, gießt den Eierrahm in ein mit Butter ausgestrichenes Gefäß, stellt dieses in ein Kasserol mit kochendem Wasser, deckt es zu und läßt es so lange auf dem Ofen stehen, bis der Eierrahm zu einer Crème erstarrt ist. Hierauf sticht man mit einem Löffel kleine Klöße davon ab, die man in Milch-Suppe einlegt, welche zuvor mit Vanille und Zucker gekocht und mit zwei Eidottern legiert worden ist.

Eier mit Curry-Pulver. Zwei kleine Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten, in Butter gebräunt und mit einer Messerspitze voll Curry-Pulver bestreut, worauf man nach und nach $^1/_2$ Liter weiße Coulis oder kräftige Fleischbrühe, die zuvor mit einer hellen Mehlschwitze verdickt wurde, hinzugießt und die Zwiebeln darin weichkochen läßt. Sobald dies geschehen, schüttet man unter sorgfältigem Umrühren drei Eßlöffel voll Rahm daran, läßt die Sauce einige Minuten damit verkochen, legt sechs bis acht hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier hinein und giebt auf, sobald dieselben genügend heiß geworden sind.

Eier à la duchesse. 1 Liter Milch wird mit ganzem Zimt, Citronenschale, 125 Gramm Zucker und einigen gestoßenen bitteren Mandeln eine zeitlang gekocht; währenddem schlägt man das Weiße von vier Eiern zu festem Schnee, den man löffelweise absticht und auf beiden Seiten in der siedenden Milch kochen läßt, worauf man die Schneeklößchen mit dem Schaumlöffel herausnimmt und auf ein Sieb zum Abtropfen legt. Die Milch seiht man durch und quirlt die Hälfte davon mit vier Eidottern ab, worauf man sie um die Schneeklößchen gießt und mit denselben aufgiebt.

Eier-Einlauf in die Suppe. Auf 1 Liter Fleischbrühe rechnet man zwei ganze Eier, die man mit zwei Eßlöffeln voll Rahm oder Milch, zwei

Eßlöffeln Mehl, einer Messerspitze Salz und nach Belieben etwas gehackter Petersilie tüchtig zerquirlt, langsam in die kochende Fleischbrühe laufen und einige Minuten darin kochen läßt.

Eier, farcierte, s. gefüllte.

Eierflecke, gefüllte. Fünf Eier werden in einen Topf geschlagen, mit fünf Eßlöffeln voll Milch und vier Eßlöffeln voll Mehl nebst etwas Salz gut verrührt, worauf man eine Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter ausstreicht, heiß werden läßt und ein wenig von der Eiermasse hineingießt, in der Pfanne herumlaufen und im Ofen zu einem außerordentlich dünnen Kuchen eintrocknen läßt, den man vorsichtig mit einer Schaufel herausnimmt und auf einen Teller legt. Ein vorher bereitetes feines Ragout aus Kalbsmilch, Champignons, Krebsschwänzen oder ein pikant gewürztes Hachis von Gehirn, Niere, Leber, Braten oder Geflügel streicht man auf die Eierflecke, schlägt dieselben darüber zusammen, legt sie in eine mit Butter oder Krebsbutter geschmierte Schüssel, übergießt sie mit Rahm oder Milch, worin drei bis vier Eidotter zerquirlt worden, läßt sie damit einigemal aufkochen und giebt sie zu Tische.

Eier-Fricassée. Sechs bis acht hartgekochte Eier schneidet man nach dem Erkalten in Hälften, löst die Dotter heraus, rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, mengt drei rohe Eidotter, 10—12 feingehackte Krebsschwänze, eine Messerspitze voll gestoßene Muskatblüte, eine geriebene Semmel, zwei Eßlöffel voll Rahm und die Hälfte der hartgekochten Eidotter hinzu, verrührt alles möglichst gut, füllt die gekochten Eiweißhälften hoch damit an, legt sie auf ein mit butterbestrichenem Papier bedecktes Backblech oder eine umgedrehte Blechform und läßt sie bei ziemlicher Oberhitze so lange im Ofen, bis die Farce hellbraun gebacken ist. Inzwischen hat man zerschnittenen Spargel oder Blumenkohl in Wasser weichgekocht, in kräftige Fleischbrühe gelegt, nebst weichgekochten Morcheln, den übrigen, feinzerrührten harten Eidottern, einer beliebigen Anzahl ausgebrochener Krebsschwänze und kleiner Fleisch- oder Semmelklößchen noch einigemal aufgekocht, mit Krebsbutter, Salz und geriebener Muskatnuß gewürzt und richtet das Fricassée, mit den gebackenen Eierhälften belegt, an.

Eier-Fricassée auf englische Art. Sechs Eier werden hartgesotten und nach dem Abschälen jedes in vier bis sechs Streifen zerteilt, worauf man 60 Gramm Butter mit einigen gehackten Champignons, einer kleinen Chalotte und einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie sowie ein wenig Pfeffer und Salz durchschwitzt, einen Eßlöffel voll Mehl und eine Obertasse voll Rahm hinzufügt und die Eier einmal in der Sauce aufkochen läßt; zuweilen thut man zu der Sauce zuletzt noch etwas Citronensaft oder Senf.

Eier-Fricassée auf französische Art. Die Krume von mehreren Weißbrotschnitten wird in ein wenig Milch und Fleischbrühe aufgekocht, dann mit drei ganzen Eiern, Salz, Muskatnuß und geriebenem Parmesankäse verrührt, worauf man aus der Masse einige Omeletten bäckt, die in feine Streifen zerschnitten werden. Aus 60 Gramm geschmolzener Butter, einem Eßlöffel voll Mehl, $^1/_4$ Liter starker Fleischbrühe, gehackter Petersilie und Thymian und einer Obertasse voll Milch kocht man eine Sauce, die man mit Salz und Muskatnuß würzt, mit zwei Eidottern legiert, mit Citronensaft abschärft und über die zerschnittenen Omeletten anrichtet.

Eier, gebackene. Soviel Eier, als man zur Garnierung um eine Gemüseschüssel zu bedürfen meint, werden einzeln nach und nach in eine Obertasse oder Schöpskelle geschlagen, mit ein wenig Salz bestreut und dicht über dem Kasserol in heiße Schmelzbutter gegossen, worauf man rasch mit einem Blechlöffel das Eiweiß nach oben über dem Dotter zusammenzieht, das Ei auf beiden Seiten dunkelgelb backen und nach dem Herausnehmen auf Löschpapier abtropfen läßt. Man giebt diese Eier auch bisweilen mit einer Tomaten- oder Pfeffer-Sauce zu Tisch; sie bilden dann ein rasch herzustellendes, angenehmes Zwischengericht.

Eier, gefüllte. Sechs hartgesottene Eier werden in Wasser abgekühlt, geschält und der Länge nach geteilt; die Dotter nimmt man heraus und zerreibt sie mit 60 Gramm Butter, einem halben, in Milch geweichten Mundbrot, zwei frischen Eidottern und vier feingehackten Sardellen, ein wenig Muskatnuß, Pfeffer und Salz, füllt die gekochten Eierhälften gehäuft damit an, betröpfelt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, streicht den Rest der Farce, mit etwas saurem Rahm vermischt, auf eine flache Schüssel, stellt die Eier darauf, bedeckt sie mit einem butterbestrichenen Papier und läßt sie auf einem Dreifuß in einem mäßig heißen Ofen hellbraun backen; man giebt sie als hors d'oeuvre nach der Suppe. Die Fülle läßt sich nach eigenem Geschmack vielfach abändern und man kann sie aus den harten nebst einigen frischen Dottern, in Milch geweichter Semmelkrume, saurem Rahm und feingehacktem Fischfleisch, oder statt dessen Champignons, Trüffeln, Krebsschwänzen, auch ganz einfach nur mit Petersilie, Schnittlauch, Estragon und anderen feinen Kräutern bereiten.

Eier, gefüllte, à la St. Hubert. Etwa 12 bis 15 Eier werden 10 Minuten gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und nach völligem Erkalten geschält. Dann schneidet man am unteren Ende die Spitze ab und entfernt vorsichtig die Dotter, ohne das Weiße zu zerbrechen. Hierauf löst man von beliebigem übriggebliebenem gebratenem Geflügel das Fleisch von den Knochen, kocht letztere mit $^1/_2$ Liter guter Fleischbrühe oder einer Wurzelbrühe mit Fleischextrakt eine Viertelstunde, seiht die Brühe durch und kocht sie ganz kurz ein. Das Fleisch wird mit einigen Trüffelscheiben und den ausgelösten Dottern feingehackt, mit der eingekochten Brühe verrührt und in die ausgehöhlten Eier gefüllt, die man kranzartig auf eine runde Schüssel, mit der offenen Seite nach unten auf geröstete Semmelscheiben stellt und mit Brunnenkresse und Tomaten garniert. Zuletzt löst man $^1/_2$ Liter Aspic über dem Feuer auf, mischt 2 Eßlöffel braune Coulis, ein kleines Glas Sherry und eine Prise

Zucker hinzu, läßt dies unter fleißigem Abschäumen auf ein Viertel einkochen und gießt es lauwarm behutsam über die Eier, die man dann sofort serviert.

Eier, gefüllte, kalt. Die kalten gefüllten Eier kann man nicht nur als hors d'oeuvre, sondern auch zum Thee geben, wo sie unter den verschiedenen Tellern mit aufgeschnittenem Fleisch eine hübsche Abwechselung bilden. Man kann die ausgehöhlten Eierhälften entweder auf einfache Weise mit einer Farce aus Sardellenbutter, den zerriebenen harten Eidottern und sehr feingehacktem rohen Schinken füllen, auch bloß mit Caviar ausstreichen, oder, falls man sich die Mühe nicht verdrießen läßt, auf folgende Weise verfahren. Aus sechs harten Eiern nimmt man die Dotter, schneidet drei derselben mit vier Sardellen, sechs kleinen, in Essig eingemachten Champignons und sechs Krebsschwänzen kleinwürflig, zerreibt die anderen drei Dotter mit zwei Eßlöffeln Senf, ebensoviel feinem Oel, etwas Estragonessig, Salz und Pfeffer zu einer Rémouladensauce, mischt davon ein wenig unter die Farce, mit der man die Eier füllt, während der größere Teil der Sauce unter den Eiern angerichtet wird. Sehr gut sehen auch ganze gefüllte Eier aus; wenn sie hartgekocht und geschält sind, schneidet man an dem stumpfen Ende eine Scheibe ab, damit man die Dotter herausnehmen und die Eier aufrechtstellen kann. Dann mariniert man die ausgehöhlten Weißeier eine halbe Stunde in Essig, Oel, Pfeffer und Salz, füllt sie mit einer Farce von feingehackten Sardellen, Krebsschwänzen und Caviar, bereitet aus den Dottern wie oben eine Rémouladensauce, die man mit den aufgestellten, gefüllten Eiern garniert, und füllt den leeren Raum in der Mitte in zierlicher Weise mit Sardellen, Kapern, Krebsschwänzen, kleinen eingemachten Champignons u. s. w.

Eier-Gelée in die Suppe. Für sechs Personen quirlt man vier bis fünf ganze Eier in $^1/_4$ Liter kalte Milch oder Fleischbrühe, würzt dieselben mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß und stellt den zugedeckten Topf mit dieser Masse in ein Kasserol mit kochendem Wasser, welch letzteres so hoch stehen muß als die Eiermasse in dem Topf. Hierauf rückt man das Kasserol im Ofen an die Seite, so daß das Wasser nur ganz leise fortkocht, und läßt den Topf ungefähr drei Viertelstunden darin stehen, bis die Masse zu einem lockeren Gelée geronnen ist, welches man mit einem Löffel zerschneidet und in die fertige Suppe legt, in der man außerdem noch Spargel, Blumenkohl, geschnittenes Hühnerfleisch u. s. w. geben kann. Man bereitet auch das Eier-Gelée von vornherein zuweilen mit gebratenen, gestoßenen Geflügellebern oder dem feingehackten Brustfleisch einer gekochten Henne, indem man das gehackte Fleisch mit $^1/_4$ Liter Fleischbrühe auffüllt, durch ein Haarsieb streicht, mit etwas Salz, einer Messerspitze weißem Pfeffer, einer Obertasse voll Rahm und fünf ganzen Eiern gut verquirlt und dann ganz nach oben angegebener Weise fertig macht.

Eier-Gelée, süßes. 1 Liter frische Milch verrührt man tüchtig mit fünf ganzen Eiern, fünf Dottern, 180 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und einem Theelöffel voll gestoßenem Zimt oder etwas gestoßener Vanille und schüttet das Ganze in eine tiefe, nicht zu große Schüssel, die man wohl verdeckt auf einem Topf mit siedendem Wasser in den Ofen stellt und so lange da stehen läßt, bis das Gelée völlig geronnen ist. Nachdem dasselbe erkaltet, bestreut man es mit Zucker und giebt es mit einem Compot zu Tisch.

Eier, geröstete, oder auf dem Rost gebratene. 125 Gramm frische Butter werden mit einem geriebenen Mundbrot, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie, etwas Salz und einer Prise Cayennepfeffer zu einem Teige durchknetet, worauf man sechs viereckige Kapseln oder Kästchen von starkem Papier mit Butter ausstreicht, mit einer dünnen Schicht des Teiges belegt und in jedes Kästchen ein rohes Ei schlägt. Man läßt die Eier so 2 bis 3 Minuten auf dem Rost braten und fährt mit der heißen Glasierschaufel oben darüber.

Eier, gerührte, s. Eier, Rühr-.

Eier, gesalzene, auf chinesische Art. Dieses für den europäischen Gaumen allerdings wenig verlockende Lieblingsgericht der Chinesen wird in der Weise bereitet, daß man Wasser, in dem entweder Boheathee, Bambusblätter oder Cedernadeln gekocht worden sind, mit soviel ungelöschtem Kalk, Holzasche und Salz vermischt, bis sich eine Art Teig gebildet hat, mit dem man die Eier bestreicht, um sie dann in Gefäßen mit Holzasche aufzubewahren. Nach einem Monat sind sie für den Genuß fertig und werden halb durchschnitten serviert, wobei das Weiße als eine durchsichtige schwarze Gallertmasse erscheint, während das Dotter eine dunkel orangegelbe Farbe zeigt; der Geschmack erinnert stark an Schwefelwasserstoff.

Eier, geschnittene. In 80 Gramm heißgemachter Butter röstet man ein geriebenes Mundbrot, schwitzt einen Eßlöffel voll gehackter Petersilie und läßt dies mit $^3/_8$ Liter saurem Rahm und einer Prise Salz zu einer dicklichen Sauce verkochen, die man mit vier bis sechs hartgekochten, in Scheiben zerschnittenen Eiern vermischt und sofort aufgiebt.

Eier, gesetzte. Eine flache Steingutschüssel, welche die Ofenhitze verträgt, wird mit Butter bestrichen, worauf man $^1/_4$ Liter sauren Rahm hineingießt, sechs rohe Eier vorsichtig darüber aufschlägt, dieselben mit Sardellenstreifen belegt, mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch nebst geriebener Semmel überstreut, Butter in kleinen Flöckchen darauf zerpflückt und die Schüssel so lange auf den Dreifuß in den Ofen stellt, bis die Eier fest geworden und mit einer bräunlichen Kruste überzogen sind.

Eier au gratin. Vier bis fünf Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot vermischt man mit drei Eidottern, zwei gehackten Sardellen, etwas gehackter Petersilie und gehackten Champignons, ein wenig Salz und Pfeffer, überstreut eine flache Steingutschüssel mit etwas Mehl, streicht die Mischung darauf und läßt sie im Ofen zu einer festen Masse backen.

Hierauf schlägt man so viel Eier nebeneinander auf dieses Gratin, daß es entweder damit garniert oder ganz bedeckt ist, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz und stellt sie eine kurze Zeit in den mäßig warmen Ofen, fährt mit einer glühenden Schaufel darüber und giebt auf.

Eier-Gräupchen. Man bereitet einen sehr festen Nudelteig aus zwei bis drei Eiern, dem nötigen Mehl und etwas Salz, ballt den Teig in einen länglichen Klumpen zusammen, läßt ihn eine zeitlang trocknen und reibt ihn auf dem Reibeisen, trocknet die so entstandenen Gräupchen nochmals und rührt sie hierauf in die kochende Fleischbrühe.

Eier-Grog. Während man 1 Liter Wasser mit 250 Gramm Zucker zum Kochen bringt, zerquirlt man fünf bis sechs Eidotter in $^1/_2$ Liter feinem Rum und schüttet denselben unter fortwährendem Umrühren zu dem kochenden Wasser.

Eierguß auf Kuchen und Backwerk. Drei Eidotter werden mit 70 Gramm gestoßenem Zucker schaumig gerührt, worauf man den festgeschlagenen Schnee der drei Eiweiße darunterzieht und das Backwerk vor dem Backen damit bestreicht.

Eierhaber, schwäbischer. Zu 2—3 Portionen davon verrührt man $^1/_4$ Liter Milch mit vier Kochlöffeln voll Mehl, sechs Eiern und ein wenig Salz, bäckt aus der Masse 2—3 dicke Eierkuchen in Butter und zerhackt dieselben dann mit einer Schaufel in kleine Stückchen, die man mit Zucker und Zimt bestreut.

Eier, halbweiche oder wachsweiche. Man legt möglichst frische Eier mit einem Löffel vorsichtig in kochendes Wasser, das jedoch nicht zu stark sieden darf, da die Eier sonst leicht zerspringen, deckt das Gefäß zu, läßt die Eier fünf Minuten oder bis man nicht zu rasch bis auf 300 gezählt hat im Wasser, nimmt sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, schält sie dann vorsichtig und giebt sie in Hälften zerschnitten entweder für sich allein zum Thee, Abendbrot, Frühstück, oder man verwendet sie als Garnierung von Gemüsen oder Salat. Das Gelbe muß noch fast flüssig sein, weshalb sie sehr behutsam zu zerschneiden sind.

Eier, harte. Das Hartkochen der Eier erfordert einige Aufmerksamkeit, um den richtigen Grad zu treffen, wenn das Dotter völlig fest, aber nicht zu hart geworden ist, da sehr hartgekochte Eier äußerst schwer verdaulich, und solche, die durch zu langes Kochen einen grünlichen Rand um das Dotter zeigen, sogar schädlich sind. Die Eier werden in kochendes Wasser gelegt und sechs bis sieben Minuten gekocht, worauf man sie in kaltes Wasser legt und schält. Am sichersten geht man beim Eierkochen mit Hilfe eines Thermometers. Legt man in Wasser, das bis zu 60° R. erwärmt ist, das Ei und wartet, bis der hineingestellte Thermometer 70° R. zeigt, so ist das Ei weichgesotten (s. Eier, weiche); läßt man das Ei im Wasser, bis der Thermometer 73° R. zeigt, so ist das Ei halbweich; bei 76° R. ist das Ei gerade genügend hartgekocht.

Eier auf italienische Art. Sechs bis acht Eier werden hartgekocht, in Hälften zerteilt, in ein Kasserol gethan, mit zwölf gewässerten, ausgegräteten und in Streifen zerschnittenen Sardellen belegt, mit etwas Salz, weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß, einem Löffel voll feingeschnittener, in Butter geschwitzter Chalotten und ebensoviel gehackter Petersilie gewürzt, mit $^1/_2$ Liter saurem Rahm übergossen, einmal damit aufgekocht und angerichtet.

Eier-Käse. In $1^1/_2$ Liter Milch oder Rahm schlägt man fünfzehn frische Eier, fügt 115—120 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, ein wenig feinen Zimt oder Vanillenzucker, eine Prise Salz und den Saft einer halben Citrone hinzu, quirlt alles tüchtig durcheinander, stellt den Topf in ein großes Kasserol mit kochendem Wasser und läßt die Eiermilch so lange kochen, bis sie gerinnt, oder rührt sie über schwachem Feuer mit einem Holzlöffel ab, bis die Gerinnung eintritt, dann schüttet man die Masse entweder in eine besondere, mit Löchern versehene Eierkäse-Form, oder in ein Porzellan- oder Blechsieb, läßt über einer Schüssel die Molken völlig ablaufen, was etwa zwei Stunden in Anspruch nimmt, stürzt den Eierkäse auf eine Schüssel, spickt ihn mit Mandelstreifchen und serviert ihn als kalte süße Speise mit einer kalten Rahm- oder Vanillesauce.

Eier-Käse in Bouillon-, Wein- oder Milch-Suppen. Drei ganze Eier und drei Dotter werden mit $^1/_4$ Liter Milch, einer Prise Salz, einer Messerspitze voll geriebener Muskatnuß und dem Saft einer halben Citrone durcheinandergequirlt, dann setzt man den Topf in ein Kasserol mit siedendem Wasser, läßt die Masse so lange kochen, bis sie völlig geronnen ist, sticht sie mit dem Löffel ab und legt sie in Bouillonsuppen; falls die Eierkäse für Wein- oder Milchsuppen bestimmt sind, fügt man etwas Zucker bei dem Einquirlen hinzu und kann dieselben auch mit Hilfe von Spinatmatte und Krebsmatte grün oder rot färben, was sich sehr gut macht.

Eierklar, s. v. w. Eiweiß.

Eier-Klößchen. Ungefähr ganz dasselbe wie Eier-Gelée, s. d. Man schlägt in $^1/_4$ Liter kalte Fleischbrühe vier ganze Eier, thut einen Eßlöffel voll gehackter Petersilie und eine Prise Salz hinzu, quirlt alles gehörig durcheinander, stellt das Töpfchen mit der Masse gut zugedeckt in ein Kasserol mit kochendem Wasser, das Kasserol auf eine nicht zu heiße Stelle im Ofen, damit die Eier-Masse nicht zum Kochen komme, läßt sie drei Viertelstunden so stehen und sticht hierauf von der festgewordenen Masse kleine Klößchen ab, die man in die fertige Suppe legt.

Eier-Kringel. Zu $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl bröckelt man $^1/_2$ Kilogramm frische Butter, fügt dann 125 Gramm Zucker, sechs hartgekochte, zerriebene Eidotter und zwei rohe Dotter, sowie ein Weinglas voll feinen Rum hinzu und verarbeitet dies zu einem derben Teig, aus dem man kleine Rollen formt, die man zu Kringeln zusammendreht, mit geschlagenem Ei bestreicht, in gemischtem Zucker und Zimt plattdrückt und auf einem Blech bei rascher Hitze bäckt.

Eier-Küchli, Schweizer. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit zehn Eiern, 60 Gramm frischer Butter, einer

Prise Salz und drei Eßlöffeln voll Zucker gut zerquirlt, worauf man soviel feines Mehl hinzurührt, bis der Teig fest genug wird, um sich auftreiben zu lassen. Man formt kleine Kugeln aus dem Teig, rollt dieselben rund und dünn aus, bäckt sie in heißem Schmalz schön lichtbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Man kann auch den Rahm ganz weglassen und bloß die Eier mit einigen Eßlöffeln voll Zucker zerrühren, mit dem nötigen Mehl zu einem soliden Teig vermengen und damit wie oben verfahren.

Eierkuchen. Um etwa 8—10 dünne Eierkuchen herzustellen, quirlt man in $^1/_2$ Liter frische Milch sechs bis acht Eier und $^1/_4$ Liter feines Mehl, eine Prise Salz und einen knappen Eßlöffel voll Zucker tüchtig untereinander; nach Belieben kann man auch die abgeriebene Schale einer halben Citrone oder einen Eßlöffel voll Rum hinzufügen und bloß die Dotter in die Milch quirlen, das Weiße der Eier jedoch zu Schnee schlagen und zuletzt hinzuthun, wodurch die Eierkuchen bedeutend an Feinheit des Geschmacks gewinnen. Dann läßt man ungefähr 35 Gramm oder ein nußgroßes Stück frische Butter in der Eierkuchenpfanne siedend heiß werden, schüttet einen halben oder ganzen Schöpflöffel voll von der Masse hinein, jenachdem man den Kuchen dünner oder dicker zu backen wünscht, und läßt denselben über gelindem Feuer unter öfterem Rütteln der Pfanne auf der Unterseite hellbraun backen, wobei man gut thut, zuweilen mit einem Messer am Rand darunter zu fahren und den Kuchen ein wenig in die Höhe zu heben, damit er sich nicht anlegen könne; bemerkt man dabei, daß er an irgend einer Stelle festhängt, so schiebt man dort noch etwas Butter zwischen Kuchen und Pfanne. Indessen hat man dies überhaupt nicht zu befürchten, wenn man die angegebene Quantität Butter genommen hat und wenn man sich keiner emaillierten, sondern einer glatten eisernen Eierkuchenpfanne dabei bedient, da in den emaillierten Pfannen sehr oft Sprünge in der Emaillierung entstehen oder diese sich an einzelnen Stellen ganz abblättert, was sofort ein Festhängen der Eierkuchen zur Folge hat. Ist der Kuchen unten gehörig bräunlich gebacken, so schwenkt man die Pfanne, so daß der Kuchen auf die andere Seite fliegt, schiebt wieder ein Stückchen Butter darunter und läßt ihn auf der umgedrehten Seite ebenfalls durchbacken; hat man noch nicht die nötige Uebung zu dem Umschwenken, so deckt man einen flachen Teller über die Pfanne, hält denselben mit der linken Hand und kehrt die Pfanne darüber um, wonach man den Kuchen vom Teller wieder in die frisch gebutterte Pfanne gleiten läßt. Ist ein Kuchen fertig, so legt man ihn auf eine runde Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und Zimt, stellt die Schüssel in die obere Ofenröhre, damit sie gehörig warm bleibt, und schichtet jeden folgenden Kuchen darauf. Hat man eine größere Anzahl Eierkuchen zu bereiten, so vermehrt man natürlich die Zuthaten nach Verhältnis und bäckt lieber in zwei Pfannen zugleich, um schneller vorwärts zu kommen; man giebt sie mit Compot, Kopfsalat oder Frucht- und Weinsaucen zu Tisch. Die gewöhnlichen, ländlichen Eierkuchen zu grünem Salat werden ohne Zucker und fast fingerdick gebacken; man rechnet auf einen derselben $^1/_4$ Liter Milch, vier bis fünf Eier, drei Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz, quirlt dies tüchtig, reibt die Eierkuchenpfanne gehörig mit Speck aus, erhitzt sie und gießt den Teig hinein, den man ebenso bäckt wie oben beschrieben, nur daß er mehr Zeit bedarf. Für mehrere Personen wird auf dem Lande an vielen Orten ein mächtiger Eierkuchen in der großen eisernen Bratpfanne gebacken, der aus $1^1/_2$ Liter Mehl, 3 Liter Milch, 6—8 Eiern und einem Kaffeelöffel voll Salz zusammengerührt und dann in der mit Butter oder Speck ausgestrichenen Pfanne bei mäßiger Hitze fast eine Stunde lang gebacken wird, wobei man die Pfanne auf einen Dreifuß stellt.

Eierkuchen mit Aepfeln, s. Apfel-Eierkuchen.

Eierkuchen, bayrischer. Zu einem solchen Eierkuchen für fünf bis sechs Personen schneidet man vier Semmeln oder sechs Mundbrote in dünne Schnitten, weicht dieselben 1—2 Stunden in $^3/_4$ Liter Milch und zerquirlt sie hierauf mit 10—12 Eiern und etwas Salz, zwei Eßlöffeln voll feingehacktem Schnittlauch und 200 Gramm würflig geschnittenem rohen Schinken. Dann erhitzt man 125 Gramm Butter in einer großen eisernen Pfanne, gießt den Teig hinein, stellt die Pfanne auf einen Dreifuß in den Ofen und läßt den Eierkuchen eine Stunde backen, worauf man ihn zu grünem Salat aufgiebt. Anstatt des Schnittlauchs und Schinkens thut man zuweilen auch 125 Gramm Zucker in den Teig.

Eierkuchen, Cunitzer, s. Eierkuchen, Kunitzer.

Eierkuchen mit Fleisch. Hierzu kann man jede Art Bratenreste verwenden, die noch frisch und saftig sind, jedoch eignen sich Kalbsbraten und Ueberbleibsel von gebratenen Hühnern am besten; man nimmt zu einem ziemlich dicken derartigen Kuchen etwa 150 Gramm Kalbsbraten oder was es sei, hackt denselben sehr fein, schneidet ein Mundbrot in Scheiben, übergießt es mit lauer Milch, zerrührt es zu Brei und mischt es zu dem gehackten Fleisch, würzt dasselbe mit etwas Salz, gehackter Citronenschale, nach Gefallen auch mit ein wenig feingehackter Chalotte und Petersilie, mengt einen Löffel voll Mehl und fünf Eier zu der Masse, schüttet sie in die Eierkuchenpfanne mit 60 Gramm erhitzter Butter und läßt den Kuchen auf beiden Seiten braun backen, worauf man ihn zu verschiedenem Salat geben kann.

Eierkuchen, französische. Um acht solcher Eierkuchen herzustellen, zerläßt man 75 Gramm Butter in einem Kasserol, bis dieselbe zu steigen beginnt, dann nimmt man das Kasserol vom Feuer, rührt einen Kochlöffel voll feines Weizenmehl völlig glatt darin, gießt $^3/_8$ Liter kochende Milch zu dem Brei und rührt ununterbrochen die Masse durcheinander, ohne sie wieder zum Feuer zu bringen, bis ein ganz steifer Brei entstanden ist, der sich rings von dem Kasserol loslöst. Nachdem derselbe ausgekühlt, mischt man sieben Eidotter, eine Prise Salz, 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den festgeschlagenen Schnee der sieben Eiweiße dazu, streicht die Eierkuchenpfanne mit Butter aus,

thut einen Teil der Masse hinein, bäckt den Kuchen auf beiden Seiten braun und bestreut ihn mit Zucker und Zimt. So fährt man fort, bis alle Kuchen fertig sind, doch kann man, um rascher zum Ziele zu kommen, auch eine kleine viereckige Pfanne oder eine runde Blechform mit Butter bestreichen und den Teig eine halbe Stunde darin backen lassen, wobei man die Pfanne auf einen Dreifuß stellt.

Eierkuchen, französische, mit Citronensaft. Aus $^3/_4$ Liter Milch, $^1/_2$ Liter Mehl, sechs Eidottern, einem halben Kaffeelöffel voll Salz und dem festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße, was man gut vermischt, bäckt man in gewöhnlicher Weise dünne Eierkuchen, legt dieselben auf eine große runde Schüssel, die man warmstellt, bestreut jeden Eierkuchen mit Zucker, der an einer Citronenschale abgerieben worden ist, und drückt etwas Citronensaft darauf, wozu man zwei Citronen und 200 Gramm Zucker verwendet. So schichtet man sämtliche Kuchen übereinander, damit der Citronengeschmack sie völlig durchzieht, und giebt sie möglichst heiß, aber ohne weitere Sauce zu Tisch; man erhält etwa zwölf Kuchen aus der Masse.

Eierkuchen, gebrühte. 250 Gramm feines Mehl und ein Theelöffel voll Salz werden in eine Schüssel geschüttet, worauf man $^1/_2$ Liter Wasser mit 30 Gramm Butter zum Kochen bringt, dann sofort über das Mehl gießt und mit demselben glatt verrührt. Hierauf schlägt man acht Eier dazu, läßt in einer Pfanne 125 Gramm Butter heiß werden, schüttet den Teig hinein, deckt ihn zu, stellt ihn auf glühende Kohlen und schichtet auch glühende Holzkohlen auf den Deckel oder bäckt ihn im Ofen langsam bei guter Oberhitze. In Süddeutschland und der Schweiz ist diese Art Eierkuchen sehr üblich und wird zu gedämpftem Obst oder grünem Salat gegessen.

Eierkuchen, gehackte. $^1/_2$ Liter Milch wird mit $^1/_4$ Liter Mehl, fünf ganzen Eiern und einem Theelöffel voll Salz zu einem flüssigen Teig verquirlt, aus dem man dünne Eierkuchen nach gewöhnlicher Weise bäckt. Wenn alle fertig sind, schneidet man sie in Streifen wie Nudeln, thut sie in eine tiefe Schüssel und richtet folgende Sauce darüber an. 62 Gramm frische Butter verknetet man mit etwas Mehl, läßt sie nebst einigen Stücken Zimt und 60 Gramm Zucker in $^1/_2$ Liter Milch oder Rahm eine zeitlang kochen, bis die Sauce dicklich geworden, und gießt sie dann auf die geschnittenen Eierkuchen — ebenfalls ein beliebtes süddeutsches Gericht.

Eierkuchen von Gries. 250 Gramm nicht zu feiner Gries werden in $^3/_4$ Liter Milch mit einem nußgroßen Stückchen Butter unter fleißigem Umrühren zu einem ziemlich dicken Brei ausgequellt, den man etwas auskühlen läßt, mit ein wenig Salz, 90 Gramm Zucker und fünf bis sechs Eiern vermischt und zu mäßig dicken Eierkuchen nach gewöhnlicher Weise verbäckt.

Eierkuchen mit Hefe. In $^3/_4$ Liter lauwarmer Milch löst man 35 Gramm Preßhefe auf; sobald dieselbe völlig zergangen und tüchtig verquirlt ist, rührt man $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl, fünf Eier, 125 Gramm zerlassene Butter, 65 Gramm Zucker, 125 Gramm gutgewaschene Korinthen, einen Kaffeelöffel voll Salz und halb so viel gestoßenen Zimt hinzu, arbeitet den Teig tüchtig mit dem Rührlöffel durch, läßt ihn dann fast zwei Stunden lang an einem warmen Ort aufgehen, streicht die Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter aus und bäckt die Kuchen auf beiden Seiten schön braun, worauf man sie mit einer Obst-Sauce zu Tisch giebt.

Eierkuchen von Hirse. 125 Gramm Hirse werden dreimal mit kochendem Wasser gebrüht, dann in $^1/_2$ Liter Milch zu einem dicken Brei ausgequellt, den man nach dem Auskühlen mit 125 Gramm Mehl, $^1/_2$ Liter Milch, fünf bis sechs Eidottern, etwas Salz und einem Eßlöffel voll Zucker nebst dem Schnee der Eiweiße gut vermischt und auf gewöhnliche Art zu ziemlich dünnen Eierkuchen bäckt, die mit beliebigem Compot, Frucht- oder Wein-Sauce serviert werden.

Eierkuchen, Karlsbader. $^1/_2$ Liter fetter süßer Rahm wird mit zwei Eßlöffeln voll geklärter Butter zum Kochen gebracht, worauf man 125 Gramm feines Mehl hineinschüttet und die Masse so lange auf gelindem Feuer verrührt, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst. Man schüttet ihn in eine Schüssel zum Auskühlen, schlägt inzwischen zwölf Eidotter mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, vermischt denselben gut mit dem abgekühlten Brei, lockert den steifen Schnee der Eiweiße unter den Teig, bäckt davon dünne Eierkuchen auf beiden Seiten hellbraun, bestreut diese mit Zucker, der mit etwas gestoßener Vanille vermischt ist, und stellt die Schüssel vor dem Aufgeben noch zehn Minuten in einen nicht zu heißen Ofen, worauf man die Kuchen mit einer Weinschaum-Sauce serviert.

Eierkuchen von Kartoffeln, einfache. 90 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt und mit sieben Eidottern, $^1/_2$ Liter Milch, 300 Gramm geriebenen, tags zuvor abgekochten Kartoffeln, einem Theelöffel voll Salz und dem Schnee der sieben Eiweiße vermischt, worauf man aus der Masse nicht zu dicke Eierkuchen bäckt, die man zu Compot oder Salat giebt.

Eierkuchen von Kartoffeln, feinere. Ein Kochlöffel voll Kartoffelmehl wird mit $^1/_2$ Liter süßem Rahm glatt verrührt, worauf man 125 Gramm süße und 15 Gramm bittere Mandeln mit etwas Rosenwasser stößt und mit acht Eidottern und 60 Gramm Zucker zu Schaum schlägt, zu dem Rahm mischt, 250 Gramm geriebene gekochte Kartoffeln, einen halben Kaffeelöffel voll Salz und den Schnee der acht Eiweiße hinzufügt, dünne Eierkuchen davon bäckt, mit Zucker und Zimt bestreut, übereinandergelegt noch eine kurze Zeit in den Ofen stellt und schließlich mit einer Kirsch- oder Himbeer-Sauce serviert.

Eierkuchen von rohen Kartoffeln, auch **Puffer** genannt. Mehlreiche große rohe Kartoffeln werden sorgsam abgeschält, gewaschen und auf dem Reib-

eisen gerieben, worauf man sie mit frischem Wasser übergießt, eine Stunde wässern läßt und in einem Tuch sehr gut ausdrückt. Einen gehäuften Suppenteller voll von diesen rohen Kartoffeln verrührt man mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm, zwei Eßlöffeln voll Mehl, sechs Eidottern und einem halben Kaffeelöffel voll Salz zu einer breiartigen Masse, zieht den Schnee der sechs Eiweiße darunter und bäckt in der Eierkuchenpfanne über gelindem Feuer mit reichlicher Butter dünne Kuchen, die mehr Zeit zum Garwerden bedürfen als andere Eierkuchen, worauf man sie mit Zucker bestreut und zu gedünstetem Obst aufgiebt.

Eierkuchen von Kartoffelmehl. In $^3/_4$ Liter Milch quirlt man sechs ganze Eier und zwei Dotter, eine Prise Salz, einen gehäuften Kochlöffel voll Weizenmehl und ebensoviel Kartoffelmehl, vermischt alles sehr gut und bäckt auf gewöhnliche Weise Eierkuchen davon.

Eierkuchen mit Käse. $^1/_2$ Liter Milch wird mit $^1/_4$ Liter Mehl, sechs bis acht Eiern, einer Messerspitze voll Salz und 160 Gramm geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse verrührt, worauf man dünne Eierkuchen aus der Masse bäckt, die man zu Salat oder vorzugsweise gern zu warmem oder kaltem Schinken giebt.

Eierkuchen mit Kirschen. Nachdem man 1 Liter sehr reife Sauerkirschen mit Hilfe eines spitzigen Hölzchens ausgekernt, bestreut man dieselben dick mit Zucker und Zimt und übergießt sie mit zwei Eßlöffeln Rum, läßt sie eine Viertelstunde so stehen und bereitet inzwischen den Eierkuchenteig aus $^3/_4$ Liter Milch, zehn Eßlöffeln voll Mehl, acht Eidottern, einer Messerspitze voll Salz und 60 Gramm Zucker nebst dem Schnee der acht Eiweiße, quirlt alles wohl untereinander, läßt die Butter in der Eierkuchenpfanne siedend werden, schüttet so viel Teig hinein, daß der Boden bedeckt ist, läßt dies einige Minuten backen, bis der Kuchen unten schon etwas fest geworden, oben aber noch flüssig ist, belegt ihn mit Kirschen und übergießt diese wieder mit so viel Teig, daß sie gänzlich bedeckt sind, worauf man den Kuchen erst auf der Unterseite fertig bäckt, dann wendet und auf der anderen Seite bräunt, mit Zucker und Zimt bestreut und so fortfährt, bis alle Kuchen vollendet sind.

Eierkuchen mit Kräutern. Verschiedene Kräuter, wie Petersilie, Kerbel, Spinat, Sauerampfer, Schnittlauch und Majoran, im ganzen eine reichliche Hand voll, werden gewaschen, feingehackt, mit einem Löffel voll Mehl in 125 Gramm Butter geschwitzt, vom Feuer genommen, nach dem Erkalten mit etwas Salz und Muskatnuß nebst sechs ganzen Eiern verrührt und in Butter gebacken.

Eierkuchen mit Krebsen. Aus $^1/_2$ Liter Milch, $^1/_4$ Liter Mehl, sechs Eidottern, etwas Salz und dem Schnee der sechs Eiweiße bereitet man einen gewöhnlichen Eierkuchenteig, kocht 20—25 Krebse, bricht dieselben aus, bereitet aus den Schalen und 125 Gramm Butter Krebsbutter und beginnt dann mit dem Backen der Eierkuchen, wobei man die Hälfte der Krebsbutter in der Weise mit verwendet, daß man jedesmal zu der anderen erforderlichen Butter eine Messerspitze voll Krebsbutter hinzufügt. Sobald ein Kuchen auf der Unterseite ein wenig fest geworden, oben aber noch flüssig ist, belegt man ihn mit würflig geschnittenen Krebsschwänzen, gießt noch so viel Teig darüber, daß die Fülle damit bedeckt wird, oder schlägt den Kuchen an beiden Seiten über derselben zusammen und serviert schließlich die Eierkuchen mit einer Krebssauce, zu der man die andere Hälfte der Krebsbutter benützt.

Eierkuchen, Kunitzer. Dieser in Kunitz bei Jena, sowie in Kösen, Naumburg und anderen Ortschaften der Saalegegend gleichsam zu den Nationalgerichten gehörige Eierkuchen wird auf ganz eigentümliche Art bereitet. Man verrührt eine Suppenkelle voll guter Milch, 3 Eier, 5 Eßlöffel voll Weizenmehl, 1 Eßlöffel voll Zucker und eine gute Prise Salz tüchtig miteinander (viele Hausfrauen fügen auch eine reichliche Messerspitze Hirschhornsalz hinzu, um den Kuchen recht hoch und groß zu bekommen), füllt die Masse in ein Töpfchen mit langer Schnauze, macht in einer 10 Centimeter tiefen und etwa 25 Centimeter weiten Stielpfanne 1 Kilogramm Schmalz kochend heiß und gießt einen Teil Masse in dünnem Strahl langsam kreisförmig vom Rand der Pfanne angefangen, in das siedende Schmalz. Nachdem ein Kuchen auf der unteren Seite goldbraun gebacken ist, wendet man ihn vorsichtig, nimmt ihn nach dem Fertigbacken heraus und fährt mit dem Backen fort, bis die Masse verbraucht ist. Man giebt frischgedünstetes Obst oder eine Obstsauce dazu. Will man nur einen größeren Kuchen herstellen, so genügen 2 Eier, 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Milch, etwas Zucker und eine Prise Salz.

Eierkuchen mit Morcheln, Champignons oder Steinpilzen. Man reinigt, putzt und schneidet die Pilze, wäscht sie gut ab, dünstet sie erst eine Weile mit Butter und Salz und dämpft sie hierauf mit sehr kräftiger Fleischbrühe und etwas Pfeffer oder mit etwas Béchamel-Sauce oder Sauce veloutée (s. d.) weich und kurz. Zu den Eierkuchen nimmt man zehn Eier, eine Obertasse voll süßen, fetten Rahm, einen halben Kaffelöffel Salz und zwei bis drei Kochlöffel voll Mehl, bäckt die Kuchen sehr dünn und füllt immer zwischen zwei derselben eine Schicht von den Pilzen, worauf man sie ohne eine Sauce zu Tisch giebt.

Eierkuchen mit Nudeln. Aus 250 Gramm Mehl und zwei Eiern nebst einer Prise Salz fertigt man einen Nudelteig, läßt denselben nach dem Aufrollen eine kurze Zeit austrocknen, schneidet ihn zu feinen Nudeln, kocht diese in Wasser ein paarmal auf und schüttet sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Dann quirlt man $^1/_2$ Liter gute Milch, sieben Eier, 60 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und die Nudeln sehr gut durcheinander und bäckt nicht allzu dünne Kuchen aus der Masse, die man mit Zucker und Zimt bestreut und mit einer Obst-Sauce serviert.

Eierkuchen mit Pflaumen. Sehr reife und süße blaue Pflaumen (Zwetschen) werden in Hälften zerschnitten, dicht mit Zucker und Zimt bestreut, mit

ein wenig Rum oder Wein übergossen und in einer zugedeckten Schüssel eine Stunde lang so stehen gelassen. Hierauf quirlt man aus $^1/_2$ Liter Milch, zwei ganzen Eiern, sechs Dottern, etwas Salz, sechs Eßlöffeln Mehl und dem steifen Schnee der Eiweiße einen Teig zusammen, bäckt die Kuchen und belegt dieselben, sobald sie von unten zu backen beginnen, mit den Pflaumenhälften, die man völlig mit Teig übergießt, bräunt die Eierkuchen auf beiden Seiten und giebt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, auf.

Eierkuchen-Pudding. Hierzu bäckt man aus einem gewöhnlichen Eierkuchenteig von fünf bis sechs Eiern, $^1/_2$ Liter Milch, $^1/_4$ Liter Mehl, einem Löffel Zucker und einer Prise Salz acht bis zehn dünne Kuchen, läßt dieselben erkalten, rollt sie zusammen und schneidet sie zu mäßig breiten Nudeln. In eine butterbestrichene Puddingform legt man diese Nudeln schichtweise mit dazwischengestreuten Korinthen, Sultanen und kleingeschnittenem Citronat oder auch Aepfelscheiben, Kirschen u. dergl., die man zuvor mit Zucker und Zimt bestreut hatte. Dann gießt man $^1/_2$ Liter Milch oder Rahm, gut mit drei Eiern und zwei Dottern, 60 Gramm Zucker und etwas Salz verquirlt, über die oberste Nudelschicht, kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbad oder bäckt ihn 1 Stunde im Ofen und serviert ihn mit Weinschaum-Sauce.

Eierkuchen mit saurem Rahm. $^5/_8$ Liter fetter saurer Rahm wird mit 10—12 Eidottern und 70 Gramm Zucker zu Schaum geschlagen, mit 125 Gramm Weizenmehl, das man zuvor in etwas saurem Rahm glattgerührt hat, einer Prise Salz und dem Schnee von zehn Eiweißen vermischt, worauf man die Masse zu ziemlich dicken Kuchen verbäckt, die man mit Zucker und Zimt bestreut und mit einer Johannisbeer-, Himbeer-, Kirsch- oder Wein-Sauce aufträgt.

Eierkuchen mit Reis. Man brüht 65 Gramm Reis, läßt ihn in $^1/_2$ Liter Milch ausquellen und wieder auskühlen; inzwischen wird $^1/_4$ Liter Rahm oder Milch mit acht Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 60 Gramm Zucker, einem Kochlöffel voll Mehl und dem Schnee der acht Eiweiße gut zusammen verrührt, zuletzt fügt man noch den Reis und zwei Messerspitzen Salz hinzu und bäckt in reichlicher Butter mäßig dicke Kuchen davon.

Eierkuchen mit Reismehl. 65 Gramm Reismehl werden in $^1/_2$ Liter siedenden Rahm eingerührt und unter fortgesetztem Umrühren zu einem steifen Brei gekocht, den man mit 60 Gramm frischer Butter und einer Messerspitze voll gestoßenem Macis vermischt. Nachdem die Masse ausgekühlt ist, vermengt man sie mit acht bis neun Eidottern, vier Eßlöffeln voll Weizenmehl, 70 Gramm Zucker und einem halben Kaffeelöffel voll Salz nebst dem Schnee der Eiweiße, bäckt Kuchen davon, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie mit Chaudeau oder Obst-Sauce.

Eierkuchen mit Sardellen. In $^1/_2$ Liter Milch quirlt man $^1/_4$ Liter Mehl, acht ganze Eier, 125 Gramm gutgewässerte, ausgegrätete und feingehackte Sardellen und zwei knappe Eßlöffel voll gehackte Petersilie und bäckt die Masse entweder zu einzelnen Eierkuchen oder in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne zu einem großen Kuchen, der ohne weitere Zuthaten ein pikantes Einschiebegericht nach der Suppe liefert, welches namentlich in Fällen, wo unvorhergesehen Gäste zum Mittagessen kommen, sehr zu empfehlen ist.

Eierkuchen, Schüssel-. Sechs hartgekochte Eidotter werden mit 250 Gramm frischer Butter fein zerrieben, dann rührt man sechs frische Eidotter, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 125 Gramm feines Mehl, einen halben Kaffeelöffel voll Salz und sechs Eßlöffel dicken süßen Rahm nebst dem steifen Schnee von fünf Eiweißen hinzu, streicht eine tiefe runde Steingut- oder Porzellanschüssel, welche die Ofenhitze verträgt, mit geklärter Butter aus, füllt den Teig hinein, stellt die Schüssel auf eine Schicht Sand oder einen Dreifuß in den mäßig heißen Ofen, läßt den Eierkuchen eine Stunde backen und serviert ihn auf der Schüssel, worin er gebacken ist, mit Zucker und Zimt bestreut, nebst einer Frucht-Sauce.

Eierkuchen mit Semmel. 100 Gramm würflig geschnittene Semmel werden in $^1/_2$ Liter Milch geweicht, eine Stunde stehen gelassen, dann gut zerrührt und mit sechs Eidottern, zwei Eßlöffeln Mehl, einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 6 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln, drei Eßlöffeln voll Zucker und 80 Gramm gewaschenen Korinthen nebst dem Schnee der sechs Eiweiße vermischt, worauf man die Masse zu Eierkuchen verbäckt. — Eine andere Art Semmel-Eierkuchen stellt man her, indem man $^1/_2$ Liter Rahm mit sechs Eidottern, drei Eßlöffeln Zucker, einer Prise Salz, einem Kaffeelöffel voll Zimt, zwei altbackenen geriebenen Semmeln oder drei Mundbroten und dem Schnee der Eiweiße gut zusammen verquirlt und zu mäßig dicken Kuchen verwendet.

Eierkuchen mit Speck. Zu einer gewöhnlichen Eierkuchenmasse ohne Zucker (je nach der erforderlichen Menge $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Milch, vier bis sechs ganze Eier, vier bis sechs gehäufte Eßlöffel voll Mehl nebst etwas Salz) quirlt man nach Gefallen etwas feingehackten Schnittlauch oder eine kleine gehackte Zwiebel, brät jedesmal einige Speckwürfel in der Eierkuchen-Pfanne bräunlich, gießt einen Schöpflöffel Teig hinzu und bäckt die Eierkuchen so in dem ausgebratenen Speck, worauf man dieselben zu Kopfsalat auftischt.

Eierkuchen mit Spinat. Etwas gelesenen und gewaschenen Spinat kocht man in Salzwasser weich, läßt ihn ablaufen, hackt ihn mit etwas Petersilie, nach Belieben auch mit ein wenig Zwiebel zusammen fein, schmort ihn in zerlassenem Speck oder in Butter, gießt einige Löffel Fleischbrühe an, würzt mit Salz und Muskatnuß und dämpft ihn unter öfterem Umrühren gar. Inzwischen bäckt man 6 bis 8 dünne Eierkuchen, bestreicht sie auf einer Seite mit dem gekochten Spinat, rollt die Kuchen zusammen und giebt sie entweder so zu Tisch, oder legt sie nebeneinander in eine butterbestrichene Blechform, quirlt

einige Eier mit Milch und einer Prise Salz, schüttet sie über die Eierkuchen und bäckt die Speise eine halbe Stunde im mäßig heißen Ofen auf dem Dreifuß oder unter einem kohlenbelegten Deckel.

Eierkuchen mit Trüffeln auf französische Art. Drei bis vier rohe Trüffeln werden gut gewaschen, gebürstet, in sehr feine Scheiben zerschnitten, mit Butter, Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer weichgedünstet und mit acht Eiern, zwei Eßlöffeln kaltem Wasser, etwas Pfeffer und Salz durcheinandergequirlt, worauf man 75 Gramm frische Butter in der Pfanne erhitzt und die ganze Masse auf einmal darin bäckt, indem man öfters mit einer Gabel darunterfährt und sie in die Höhe hebt, damit der Kuchen nicht anhängt; wenn die Unterseite gebräunt ist, hat auch die Oberfläche genügende Festigkeit und man giebt den Kuchen sofort zu Tisch. Auf dieselbe Weise bäckt man in Frankreich vielerlei pikante Eierkuchen, z. B. mit würflig geschnittener, in Butter gedünsteter Kalbsniere, mit kleingehackten Austern und Muscheln, Fisch 2c., worauf wir bei dem Artikel Omelette eingehender zurückkommen werden.

Eierkuchen mit Wasser. 250 Gramm feines Mehl werden mit zwölf Eidottern und einem Kaffeelöffel voll Salz glatt verrührt und mit 1 Liter frischem Wasser gut durcheinandergequirlt, worauf man den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße hinzufügt und dünne Eierkuchen aus der Masse bäckt, die man mit Zucker und Zimt, Citronen- oder Vanillenzucker bestreut und mit einer Wein- oder Frucht-Sauce serviert.

Eierkuchen von Zwieback. Zehn bis zwölf Zwiebacke werden gestoßen oder gerieben und $^1/_4$ Liter Milch darüber gegossen; nachdem die Zwiebacke eine kurze Weile in der Milch geweicht haben, quirlt man sechs Eidotter, zwei Eßlöffel voll Mehl, eine Prise Salz, zwei Eßlöffel voll Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 70 Gramm gestoßene süße und einige bittere Mandeln nebst dem Schnee der sechs Eiweiße hinzu und bäckt Eierkuchen davon wie gewöhnlich.

Eier-Kutteln, Schweizer. Sechs Eier werden hartgesotten, geschält und in dünne Scheiben geschnitten; währenddem schwitzt man einen Eßlöffel voll Mehl und eine kleine gehackte Zwiebel in 60 Gramm Butter hellbraun, gießt $^5/_8$ Liter kräftige Fleischbrühe und einige Löffel Essig hinzu, läßt dies mit den zerschnittenen Eiern eine Viertelstunde kochen und giebt das Gericht auf.

Eier en matelote. In einem Kasserol läßt man $^1/_2$ Liter Rotwein und $^1/_2$ Liter Bouillon mit einem bouquet garni von etwas Petersilie, Thymian, Basilicum und einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel, einer Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern zehn Minuten lang tüchtig kochen, nimmt die Gewürze heraus oder seiht die Brühe durch, zerbricht vorsichtig dicht über dem Kasserol nacheinander sechs sehr frische Eier, läßt sie in der kochenden Sauce erstarren, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, schneidet sie zierlich zurecht und legt sie auf eine Schüssel mit gerösteten Semmel-Croutons, kocht die Brühe ein, verdickt sie mit 80 Gramm mit Mehl durchkneteter Butter, welche man darin verkochen läßt, und giebt sie dann über den Eiern auf.

Eier-Matze. Gehört zu den üblichen israelitischen Oster-Gerichten und wird anstatt einer Mehlspeise gegeben. Man zieht eine Matze (israelitischen Osterkuchen) einmal durch kaltes Wasser, legt sie dann in eine große flache Pfanne mit heißer Butter oder heißem Fett, übergießt sie mit zerquirlten Eiern, von denen man 12—15 mit einem Kaffeelöffel voll Salz und zwei Eßlöffeln voll Zucker zerrührt hat, läßt den Ueberguß ein wenig fest werden, dann wendet man die Matze um, begießt sie auf der anderen Seite, wendet sie abermals und fährt so fort mit dem Umwenden, Begießen und Backen, bis alle zu der Speise bestimmten Eier verwendet sind, die Matze ganz hoch und auf beiden Seiten schön braun gebacken ist, worauf man sie mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch giebt.

Eier à la Meyerbeer, Spiegeleier mit sautierten Hammelnieren und Tomatenpurée.

Eiermilch, gebackene, auf russische Art. Zehn ganze Eier werden mit 80 Gramm Zucker und einem Kaffeelöffel voll Salz tüchtig zerquirlt, worauf man zwei Eßlöffel voll Orangenblütenwasser, $^1/_2$ Liter süßen Rahm und 1 Liter Milch hinzugießt, alles gut vermischt, in eine mit Butter bestrichene Porzellan- oder Blechform schüttet und auf einem Dreifuß im mäßig heißen Ofen eine reichliche Stunde backen läßt. Man ißt dieses Gericht warm oder kalt; giebt man es warm, so reicht man eine Rahmsauce mit Zimt dazu; wird die Speise kalt auf den Tisch gebracht, so legt man sie mit einem Löffel in großen Stücken auf eine vertiefte Schüssel und belegt sie mit festgeschlagenem, versüßtem Rahmschaum.

Eiermilch-Suppe. Man kocht 2 Liter Milch mit einigen kleingeschnittenen Stückchen Vanille, quirlt zwei Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl in etwas kalter Milch glatt und fügt es nebst 60 Gramm Zucker unter beständigem Umrühren zu der kochenden Milch, die man hierauf noch mit vier zerquirlten Eidottern vermischt und mit einer Prise Salz würzt. Nachdem man sie kochend in die Suppenterrine gegossen, setzt man von dem gezuckerten, festgeschlagenen Schnee der vier Eiweiße kleine Klöße auf die Suppe, überstreut sie mit Zucker und Zimt, deckt rasch den Deckel auf die Terrine und läßt sie vor dem Anrichten noch einige Minuten stehen, damit die Schneeklößchen durch den Dampf der heißen Milch gargekocht werden.

Eier-Mus. $^1/_4$ Liter sehr weißes, feines Mehl wird in $^1/_2$ Liter kalter Milch glattgerührt, worauf man unter fortgesetztem Umrühren noch $^1/_2$ Liter Milch hinzugießt, einen Kaffeelöffel voll Salz daran thut und die Masse unter unausgesetztem Rühren über dem Feuer zu einem nicht zu dicken Brei verkocht, zu dem man, falls es nötig sein sollte, hin und wieder noch ein wenig Milch zugießen kann. Sobald der Brei völlig durchgekocht ist, thut man 90 Gramm Butter und vier bis fünf zuvor zerquirlte Eidotter hinzu, läßt ihn noch einige

Minuten auf einer nicht zu heißen Stelle stehen und giebt ihn auf.

Eier à la neige. Man schlägt sechs bis sieben recht frische Eier auf, indem man Dotter und Eiweiß in zwei besondere Gefäße thut. Zu den Dottern fügt man $^1/_2$ Liter Milch, 200 Gramm gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, quirlt alles gut durcheinander und schlägt es über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crème, die man durch ein Sieb rührt und unter beständigem Umrühren erkalten läßt. Die Eiweiße schlägt man zu einem sehr steifen Schnee, den man allmählich mit 250 Gr. Staubzucker und einer Prise Citronenzucker vermischt. Hierauf bringt man in einem sauberen Kasserol 1 Liter Wasser zum Sieden, sticht mit einem großen silbernen Ragout- oder Gemüselöffel Stücke aus dem Eiweißschnee, die man nach der Form des Löffels glattstreicht und in das kochende Wasser gleiten läßt. Man kocht immer nur zwei bis drei solcher Eierschaumstücke zugleich und nimmt sie heraus, sobald sie fest geworden sind, um sie auf einem Sieb abtropfen zu lassen. Wenn sie kalt sind, giebt man ihnen eine möglichst nette Form, ordnet sie kranzförmig auf einer Schüssel und gießt die Crème darüber oder unten in die Schüssel.

Eier-Nudeln in die Suppe. Sechs bis acht hartgekochte Eidotter werden mit 80—100 Gramm frischer Butter in einem Mörser gestoßen oder in einer Reibschale zerrührt, worauf man sie durch ein groblöcheriges Sieb in die Suppen-Terrine mit der angerichteten Bouillon-Suppe reibt.

Eier, Oster-. In vielen Gegenden ist es üblich, zu Ostern Eier bunt zu färben und am Gründonnerstag zu verschenken oder im Freien zu verstecken, um sie dann durch die Kinder suchen zu lassen. Solche bunte Eier stellt man her, indem man in das Wasser, worin die Eier hartgesotten werden, irgend eine färbende Substanz wirft; so erhält man z. B. gelbe Eier durch Beifügen von Zwiebelschalen oder ein wenig Safran; rote durch Fernambukholz, violette durch Blauholz. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man auf diese buntgefärbten Eier dann mit verdünntem Scheidewasser Blumen, Sterne, Herzen 2c. einätzt oder Sprüche und Namen darauf schreibt.

Eier à la Parma. Eine starke Steingutschüssel wird dick mit Butter bestrichen und messerrückenhoch mit geriebenem Parmesankäse überstreut, auf den man behutsam sechs bis acht recht frische Eier schlägt, welche nicht auseinanderlaufen dürfen. Dann übergießt man die Eier mit sechs Eßlöffeln voll Rahm, der mit etwas Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß verrührt worden, streut wieder geriebenen Parmesankäse darauf, belegt denselben mit kleinen Butterflöckchen und stellt die Schüssel, kurz bevor man sie aufgeben will, auf eine Viertelstunde in einen nicht zu heißen Ofen, bräunt den Käse obendarauf aber noch mit einer Glasierschaufel.

Eier, persische. Zwei bis drei Zwiebeln werden feingehackt, mit Cayennepfeffer bestreut und in Butter hellbraun geröstet, dann schüttet man die Butter ab, breitet die Zwiebeln auf einen heißen flachen Teller und beträufelt sie stark mit Citronensaft, belegt sie mit sechs in Butter gebackenen Eiern (s. Eier auf Butter) und garniert den Teller mit ausgebackener Petersilie.

Eierpflanze, franz. aubergine, engl. egg-plant. Diese zu der Familie der Solaneen oder Nachtschatten gehörende Pflanze (Solanum Melongena) ist in verschiedenen Abarten in Asien, Afrika und Amerika heimisch, wird jedoch auch in Europa, namentlich im südlicheren Frankreich, in Italien und der Türkei angebaut, wo ihre eiförmigen weißen oder mehr gurkenförmigen violetten, sowie die runden gelblichen und rötlichen Früchte als Gemüse auf mancherlei Art zubereitet werden und sehr beliebt sind. In Deutschland beginnt man auch hier und da, sie zu kultivieren, allein unser kälteres Klima eignet sich nicht besonders dazu und die Früchte werden meist so bitter, daß sie sich nicht als Speise verwenden lassen. Als die delikatesten gelten die violetten und nach diesen die weißen Früchte, welche beide sehr reif sein müssen; man genießt sie sowohl als Gemüse, wie als Salat.

Eierpflanze, gebacken, auf amerikanische Art. Man schneidet die Früchte in 1 Centimeter dicke Scheiben, ohne die Haut abzuziehen, bestreut die Scheiben mit Pfeffer und Salz, läßt sie zugedeckt eine Stunde stehen, taucht dann jede Scheibe einzeln in geschlagenes Ei und geriebenes Weißbrot und bäckt sie in zerlassenem Speck oder in Butter auf beiden Seiten braun.

Eierpflanze, gebacken, auf türkische Art. Nachdem man die Früchte der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten, wendet man dieselben in Mehl und bäckt sie in heißem Oel braun.

Eierpflanze auf dem Rost gebraten. Die Früchte werden der Länge nach in Hälften geteilt, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Provenceröl übergossen und eine halbe Stunde so stehen gelassen, worauf man sie auf beiden Seiten brät, indem man sie mit der Marinade anfeuchtet. In Languedoc höhlt man sie aus, hackt das Fleisch sehr fein, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, vermischt es mit Oel, füllt es wieder in die Schalen und brät die Hälften so auf einem Rost.

Eierpflanze, gefüllte. Vier bis sechs violette Früchte werden halbiert, das Fleisch vorsichtig herausgeschabt und mit gebratenem Kalb-, Lamm- oder Hühnerfleisch nebst 180 Gramm Speck oder Rindermark fein gehackt, mit Salz, geriebener Muskatnuß, geriebener Semmel und vier Eidottern vermischt, dann wieder in die Fruchthälften gefüllt und diese in zerlassenem Speck auf beiden Seiten gebraten.

Eierpflanze, gefüllt, auf türkische Art. Einige geschälte Zwiebeln werden halb durchgeschnitten, mit Salz eingerieben und auf schwachem Feuer gelblich geröstet, worauf man sie fein zerhackt und in Olivenöl dünstet; dann thut man eine Obertasse gewaschenen und halbweich gedünsteten Reis, ein wenig Salz, Pfeffer, kleingeschnittenes Pfefferminzkraut und Petersilie hinzu, mischt alles gut durcheinander, füllt die

Mischung in ausgehöhlte runde Eierpflanzenfrüchte, setzt den Deckel wieder darauf, stellt die Früchte nebeneinander in ein Kasserol, dessen Boden völlig damit ausgefüllt werden muß, gießt Wasser und reichlich Oel darüber, deckt das Gefäß zu und dünstet die Früchte über mäßigem Feuer langsam weich.

Eierpflanze au gratin. Man zerteilt die Früchte, schabt das Fleisch heraus und hackt es nebst zwei Chalotten, acht bis zehn Champignons, etwas Petersilie, in Milch geweichter Semmel, etwas zerlassener Butter, Pfeffer und Salz gut durcheinander, füllt das Hachis in die Früchte, wendet dieselben in geschmolzener Butter und Semmel und bäckt sie in einer Pfanne mit Deckel, welche auf gelindem Kohlenfeuer steht, während man glühende Holzkohlen auf den Deckel schichtet.

Eierpflanze als Salat auf provençalische Art. Die Früchte werden geschält, in Scheiben geschnitten, zwei Stunden in Essig, Salz, Pfeffer und ein wenig gehackten Knoblauch gelegt, nach Verlauf dieser Zeit ausgedrückt und mit Brunnenkresse, Rapünzchen, harten Eiern, Oliven und Sardellen oder gekochtem Thunfisch zu einem Salat vermischt, der mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer oder einer Salat-Sauce angemacht wird.

Eierpflanze mit Tomaten-Sauce. Die Früchte werden der Länge nach in vier Teile zerschnitten, die man eine Stunde mit Salz und Pfeffer bestreut und mit etwas Oel angefeuchtet stehen läßt, dann abwischt, in Ei und Semmel umkehrt und in heißem Oel ausbäckt, worauf man sie mit einer Tomaten-Sauce serviert.

Eierpflaume oder **Marunke,** franz. prune diaprée, engl. egg-plum. Es giebt gelbe, rote, blaue und grüne Eierpflaumen, welche sämtlich Ende August oder Anfang September reif werden und die Größe eines Hühnereies erlangen — die gelbe Eierpflaume wird sogar noch etwas größer. Das Fleisch aller Eierpflaumen ist grobfaserig, sieht grünlichgelb aus, ist saftig und ziemlich schmackhaft, aber nicht sehr süß, zum Rohessen und zur Bereitung von Compot geeignet, aber zum Einmachen oder Abbacken nicht passend, da sich die Eierpflaumen überhaupt nicht lange halten, sondern rasch faulen.

Eierpflaumen-Compot. Man entfernt die Stiele, legt die Früchte einige Augenblicke in heißes Wasser, schält sie ab und steint sie aus; auf $^1/_2$ Kilogramm Pflaumen nimmt man das gleiche Gewicht Zucker, taucht denselben in Wasser, läßt ihn zergehen und die halbierten Pflaumen im eigenen Saft mit dem Zucker und einigen Stücken Zimt weichkochen, nimmt sie heraus, legt sie in die Schüssel, siedet den Saft zu einem dickflüssigen Sirup ein und gießt ihn nach dem Erkalten über die Früchte. — Oder man läßt die Pflaumen zerkochen, reibt sie durch ein Sieb und richtet sie über geriebenem Schwarz- und Weißbrot, das man in Butter geröstet hat, in der Schüssel an.

Eierpilz, Eierschwamm, Gälchen, Gelbling, Gelbschwämmchen, auch Pfefferling, Pfifferling genannt, franz. chanterelle jaunâtre, engl. pepper agaric, lat. Cantharellus cibarius. Ein dottergelber Pilz mit fleischigem, wenig ausgeschweiftem, in der Mitte vertieftem Hut und dicken Falten auf der unteren Seite; er wächst im Sommer und Herbst häufig in Nadelwäldern, ist eßbar, schmeckt anfangs etwas nach Pfeffer, ist aber im ganzen wohlschmeckend.

Eierpilze als Gemüse. Die geputzten, gewaschenen und in Stücke zerschnittenen Pilze werden mit reichlicher Butter, einer zerhackten Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in einem verdeckten Kasserol weichgedämpft, worauf man ein wenig Mehl darüber stäubt und kräftige Fleischbrühe oder ein wenig Rahm darüber gießt, womit man sie noch einigemal aufkochen läßt. Nimmt man Fleischbrühe, so fügt man zuletzt auch noch etwas gehackte Petersilie dazu. In der Schweiz schmort man sie mit zerlassenem Speck, worin eine gehackte Zwiebel und Petersilie geschwitzt werden, gießt später Fleischbrühe hinzu und überstreut sie mit geschabtem Käse.

Eier, pochierte, s. Eier, verlorene.

Eier à la Portugaise. 125 Gramm Zucker werden mit dem Saft von zwei Citronen, einer Prise Salz und einem Eßlöffel voll Orangenblütenwasser geschmolzen; in diese Mischung schlägt man acht bis zehn Eier, setzt das Kasserol zum Feuer, rührt alles mit einem Löffel gut untereinander, bis die Eier gar sind, und giebt sie mit einem Compot zu Tisch. — Auch ein Gericht von frischen, in Oel über dem Feuer geschwenkten Tomatenscheiben mit darüber geschlagenen Eiern führt den Namen Eier à la Portugaise.

Eier-Punsch. Für eine Gesellschaft von 12 bis 15 Personen rechnet man eine oder $1^1/_2$ Flasche guten Weißwein, 10 ganze Eier und 6 Eidotter, sowie den Saft einer Citrone, fügt je nach Geschmack 375 bis 500 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, schlägt alles über gelindem Feuer mit der Schneerute bis zum Kochen, rührt $^1/_4$ Liter feinen Arak darunter und schlägt den Punsch nochmals so lange, bis Blasen aufsteigen, worauf man ihn serviert. — Oder man nimmt eine Flasche Weißwein, den Saft von zwei Citronen und die auf Zucker abgeriebene Schale derselben, acht bis zehn ganze Eier und 280 Gramm Zucker, quirlt alles kalt durcheinander, stellt den Topf in ein Gefäß mit kochendem Wasser, schlägt die Flüssigkeit zu dickem Schaum und fügt zuletzt noch $^1/_4$ Liter erwärmten Arak hinzu. Für sechs bis acht Personen braucht man von allen Bestandteilen nur die reichliche Hälfte zu nehmen. — Einen vorzüglich feinen Eierpunsch für eine größere Gesellschaft erhält man, wenn man 2 Flaschen Rheinwein mit zwei Gläsern Sherry heiß macht und 125 Gramm in Stücke geschlagenen Zucker mit einem Weinglase Rum über den heißen Wein abbrennt (d. h. man legt den Zucker stückweise in einen silbernen Löffel, übergießt ihn mit Rum, zündet denselben mit einem Fidibus an und läßt den brennenden Rum in den Wein laufen, bis Zucker und Rum verbraucht sind). Inzwischen schlägt man in einer Bowle 16—18 Eidotter mit 400—500 Gr. feingestoßenen Zucker so lange, bis die Masse einen steifen Schaum bildet; dazu fügt man unter fort-

gesetztem Schlagen den kochend heißen Wein, wobei der Punsch durch und durch schaumig werden muß und sogleich serviert wird.

Eier-Punsch, kalter. Man gießt $^3/_4$ Liter siedendes Wasser auf 32 Gramm feinen schwarzen Thee, läßt dies etwa sechs Minuten ziehen, seiht den Thee durch, versüßt ihn mit 125 Gramm Zucker, verrührt ihn nach dem Auskühlen mit vier bis fünf gut zerquirlten Eidottern, füllt ihn in eine Gefrierbüchse und dreht dieselbe 8—10 Minuten lang auf dem Eis; hierauf mischt man den Saft von zwei Apfelsinen und zwei Citronen hinzu, dreht die Masse eine Viertelstunde lang und läßt sie dann längere Zeit ruhen; drei Viertelstunden, bevor man den Punsch servieren will, beginnt man aufs neue zu drehen und rührt dabei die Masse so stark ab, daß sie ganz flüssig und schaumig wird. Zuletzt schlägt man das Weiße der vier Eier zu festem Schaum, mischt denselben mit 125 Gramm Zucker, rührt ihn zu dem Punsch und fügt schließlich noch $^1/_4$ Liter feinen Rum hinzu, worauf man den kalten Eier-Punsch in die Gläser füllt.

Eier mit Rahm-Sauce. Zehn bis zwölf sehr frische Eier werden pochiert, das heißt in kochendes Wasser, in das man etwas Essig und Salz gethan hat, vorsichtig eingeschlagen und sowie das Weiße ziemlich fest geworden, das Dotter aber noch weich ist, mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt. Hierauf erhitzt man 125 Gr. Butter, schwitzt zwei gehäufte Eßlöffel voll Mehl darin bloß ganz hell, gießt nach und nach 1 Liter süßen Rahm hinzu und verrührt denselben mit der Einbrenne, einer Messerspitze Salz und 70 Gramm Zucker zu einer dicklichen Rahm-Sauce, die man zum größten Teile in eine ziemlich flache Schüssel gießt und mit den zierlich zugeschnittenen Eiern belegt, worauf man mit einem Löffel über jedes Ei etwas Sauce schüttet, gestoßenen Zwieback darüberstreut und die Schüssel vor dem Aufgeben noch einige Augenblicke in einen heißen Ofen stellt.

Eierrahm oder **Custard, als Getränk.** In England ist der Eierrahm, d. h. Rahm oder Milch, mit einigen Eidottern vermischt und auf beliebige Art gewürzt, außerordentlich beliebt als Getränk, als Sauce, wie als Hauptbestandteil zur Herstellung von warmen und kalten Puddings, Torten, Eis u. s. w. Als Getränk bereitet man ihn, indem man $^1/_2$ Liter frische Milch und $^1/_4$ Liter Rahm mit einem Lorbeerblatt, der dünnabgeschälten Schale einer Citrone und zwei Eßlöffeln voll Zucker 20 Minuten langsam kochen läßt, durchseiht und mit fünf zerquirlten Eidottern vermischt, worauf man den Topf in ein Gefäß mit warmem Wasser stellt und den Eierrahm über dem Feuer verrührt, bis er sich verdickt. Dann gießt man ihn aus, fügt ein Weinglas voll Arak oder Cognac hinzu, rührt das Getränk bis zum Erkalten und serviert es in Gläsern. Oder man nimmt bloß fetten Rahm, würzt und versüßt denselben wie oben, kocht ihn, rührt sechs Eidotter daran und gießt zuletzt sechs Eßlöffel voll Maraschino hinzu.

Eierrahm-Eis. In 1 Liter süßen Rahm schlägt man fünf frische Eier, thut vier Eßlöffel voll Zucker und die feinabgeschälte Schale von zwei Citronen hinzu, quirlt alles gut durcheinander und läßt es unter fleißigem Umrühren wenige Minuten kochen. Dann gießt man den Eierrahm durch ein Sieb, rührt ihn bis zum Erkalten, schüttet ihn in die Gefrierbüchse und läßt ihn frieren.

Eierrahm-Pudding. $^1/_4$ Liter Rahm kocht man mit 70 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und zwei Eßlöffeln voll Orangenblütenwasser einmal auf, läßt ihn dann erkalten, zerquirlt acht Eidotter darin und gießt ihn in eine mit Butterteig ausgefütterte Puddingform, worauf man den Pudding eine reichliche Stunde backen läßt.

Eierrahm-Pudding, gekochter. $^1/_2$ Liter Milch oder Rahm wird mit drei Eßlöffeln voll Zucker und 125 Gramm süßen nebst etlichen bitteren gestoßenen Mandeln, mehreren kleinen Stückchen Vanille und einer Messerspitze voll Salz eine reichliche Viertelstunde gekocht, durchgeseiht, mit fünf zerquirlten Eidottern vermischt und im Wasserbade unter fortgesetztem Umrühren oder Schlagen zum Verdicken gebracht, doch darf der Eierrahm niemals kochen, weil er sonst zusammenfährt. Hierauf schüttet man ihn in eine mit Butter bestrichene Form, bedeckt ihn mit einem gebutterten Papier und läßt ihn eine Stunde im bain-marie kochen, worauf man ihn mit Wein-Sauce serviert.

Eierrahm-Sauce zu Puddings. Man kocht $^1/_2$ Liter Rahm mit zwei Eßlöffeln voll Zucker und etwas ganzem Zimt oder Citronenschale, schlägt zwei Eidotter mit einem Weinglas voll Sherry oder Madeira, verrührt dies mit dem kochenden Rahm und seiht die Sauce durch ein Sieb. Oder man würzt und versüßt $^1/_2$ Liter Milch nach Belieben, läßt sie eine Viertelstunde kochen, seiht sie durch, verrührt sie mit zwei geschlagenen Eidottern, stellt den Topf in ein Kasserol mit Wasser und rührt den Eierrahm bis zum Dickwerden. Vor dem Aufgeben fügt man noch etwas Zucker, geriebene Muskatnuß und einen bis zwei Eßlöffel voll Arak oder Brandy hinzu.

Eierrahm-Torte. Eine Tortenform wird mit dünn ausgerolltem Blätterteig ausgelegt, über den man eine beliebige Obstmarmelade von gekochten Aepfeln, Pflaumen, Aprikosen, Kirschen u. s. w. ausbreitet. Hierauf kocht man nach gewöhnlicher Weise einen Eierrahm von $^1/_4$ Liter Rahm, den man nach Gefallen würzt und versüßt, schließlich mit drei bis vier Eidottern verrührt und nach dem Dickwerden über die Marmelade in die Tortenform gießt, mit dem steifen Schnee von zehn Eiweißen überstreicht und mit Zucker besiebt. Die so zubereitete Torte läßt man in einem nicht zu heißen Ofen eine gute halbe Stunde backen; auf ähnliche Weise stellt man kleine Eierrahm-Törtchen her.

Eier-Ring, Schweizer. $^1/_2$ Kilogramm Weizenmehl wird mit $^1/_2$ Liter Rahm, drei Eiern, 125 Gramm zerlassener Butter und einem Stück-

chen Sauerteig von der Größe einer welschen Nuß nebst einem Kaffeelöffel voll Salz zu einem lockeren Teige ausgewirkt, den man mit Mehl überstreut, mit einem gewärmten Tuch bedeckt und zwei Stunden im Warmen aufgehen läßt, worauf man ihn nochmals gut durcharbeitet, zu einem Ring formt, mit Rahm und Eigelb überstreicht und, nachdem er noch eine Weile vor dem Ofen aufgegangen ist, bei ziemlich starker Hitze auf einem Blech bäckt.

Eier-Röhrchen. Man rührt 70 Gramm frische Butter schaumig, mischt drei Eier, 60 Gramm Zucker, etwas Zimt, eine kleine Prise Salz und soviel feines Mehl hinzu, bis der Teig fest genug ist, um sich gut ausrollen zu lassen, treibt denselben messerrückenstark auf, schneidet mit dem Kuchenrädchen fingerbreite, sehr lange Streifen daraus, knüpft oder schlingt sie in Schleifen von beliebiger Form, bäckt sie in heißer Butter gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Eier à la Rossini. Spiegeleier mit sautierter Gänseleber und Madeira-Sauce.

Eier-, Rühr-, s. auch Rühr-Eier. Die Rühreier gehören nach den weichgekochten Eiern zu den nahrhaftesten und leichtverdaulichsten Eierspeisen, welche man, auf ganz einfache und gewöhnliche Art zubereitet, auch Kranken, wie alten Leuten mit schwachem Magen ohne Bedenken geben kann. Zu diesem Zweck verfährt man auf folgende Weise: Man läßt ein kleines Stückchen Butter von acht Gramm in einer flachen Pfanne schmelzen, schlägt vier ganze Eier, die man zuvor mit einigen Löffeln Rahm und einer Prise Salz zerquirlen kann, zu der Butter und verrührt dieselben einige Minuten lang über dem Feuer mit einem Holzlöffel zu einer lockeren, leichten Masse, welche man sofort zu Tisch geben muß, da sie sonst fest und hart werden würde. Für Gesunde kann man die Rühreier außerdem mit etwas weißem Pfeffer würzen oder nach französischer Methode im Moment des Aufgebens ein wenig Citronensaft darüber träufeln, sie bilden dann eine sehr angenehme Zuspeise zu Schinken und Salat, die man als Einschiebegericht bei dem Mittagessen oder zum Abendbrot sehr rasch bereiten kann. Uebrigens lassen sie sich auch mit einer Menge verschiedenartiger Zuthaten herstellen, wobei wir von vornherein bemerken, daß man auf eine Portion vier Eier rechnen muß, während, falls sie in größerer Menge für eine Anzahl Personen bereitet werden, drei Eier für Jeden genügen. Die Eier erhalten einen sehr kräftigen Geschmack, wenn sie, anstatt in Rahm oder Milch, in gute Bouillon oder Hühnerbrühe gequirlt werden, bevor man sie in die zerlassene Butter einrührt, doch muß man sie in diesem Fall nur sehr schwach salzen. Rühreier mit Schinken oder Cervelatwurst schmecken ebenfalls sehr gut; man schneidet das Fleisch oder die Wurst in kleine Würfel oder hackt beides fein und verrührt es mit den Eiern. Noch pikanter schmecken sie mit einer Zuthat von feingeschnittenem geräucherten Lachs (von Schinken oder Lachs rechnet man auf sechs Eier 125 Gramm), von Pöklingen oder Sardellen, die man entgrätet und in kleine Stücke schneidet, von würflig geschnittenem Schweizerkäse oder geriebenem Parmesankäse, von würflig geschnittenen und in Madeira gekochten Trüffeln oder von Spargelspitzen, die man vor dem Einrühren zu den Eiern nur einmal mit kochendem Wasser brüht und in kaltem Wasser abkühlen läßt. Manche lieben es auch, feingehackten Schnittlauch oder Zwiebeln unter die Rühreier zu mengen, doch paßt dies nur für einen sehr ländlichen Geschmack.

Eier, Rühr-, mit Käse. Nachdem man sieben bis acht Eier in einen Topf geschlagen, zerquirlt man dieselben gut mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Eßlöffel geriebenem Parmesankäse. Dann macht man 125 Gramm Butter über mäßigem Feuer kochend, schüttet die Eiermasse hinein, verrührt sie gut und fügt nach und nach zwei Eßlöffel Rahm und 150 Gramm recht saftigen, in kleine Würfel geschnittenen Schweizerkäse hinzu. Hat man diesen einige Sekunden mit den Eiern verrührt, so schüttet man das Rührei in eine erwärmte Schüssel und garniert es mit dreieckigen, gerösteten Semmel-Croutons.

Eier, Rühr-, auf Schweizer Art. Man zerquirlt in einem Topf reichlich $^3/_4$ Liter sauren Rahm mit 120 Gramm zerlassener Butter, 8 ganzen Eiern, 4 Dottern und einer Prise Salz und verrührt die Masse dann über dem Feuer zu einem lockeren Rührei.

Eier, Rühr-, mit Tomaten. Man schwitzt eine kleine, feingehackte Zwiebel in Butter weich, fügt drei reife frische, in Stücke geschnittene und von den Kernen befreite Tomaten hinzu und läßt alles über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren dünsten, bis die Feuchtigkeit so ziemlich eingekocht ist. Dann quirlt man acht bis zehn frische Eier, zerläßt 120 Gramm Butter in einem Kasserol, schüttet die Eier hinein, würzt sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer und rührt sie über dem Feuer, bis sie beginnen, Festigkeit anzunehmen; nun mischt man die Tomaten darunter und ebenso 100 Gramm in kleine Stückchen zerpflückte Butter. Sobald alles gehörig untereinandergemengt ist, richtet man das Rührei auf einer erwärmten Schüssel mit einer Garnierung von gerösteten dreieckigen Semmel-Croutons an.

Eier, Rühr-, süße. Dieselben können, wenn man unvermutet ein Gericht mehr bedarf, die Stelle einer Mehlspeise vertreten und schmecken, auf folgende Weise bereitet, ganz vortrefflich. Sechs bis acht Eier werden mit $^1/_4$ Liter Rahm zerquirlt, mit einer Messerspitze Salz, zwei Eßlöffeln Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone oder einem kleinen Löffel voll Orangenblütenwasser gewürzt und dann in 13 Gramm Butter zerrührt.

Eier-Sauce zu Fischen, holländische, s. auch Dotter-Sauce. 90 Gramm frische Butter, ein Eßlöffel voll Mehl und fünf Eidotter werden in einem Kasserol zusammen verrührt, dann fügt man eine Messerspitze Pfeffer, ebensoviel Salz, ein Blatt

Macis, zwei Eßlöffel voll Essig und vier Löffel Wasser hinzu und rührt alles über dem Feuer bis fast zum Kochen, nimmt die Sauce vom Feuer, verrührt noch ungefähr 60 Gramm frische Butter darin und serviert sie sofort zu jeder Art von gekochtem Fluß- oder Seefisch. — Eine andere Eier-Sauce zu Fischen bereitet man auf folgende Art: Man hackt zwei hartgekochte Eier sehr fein, thut sie nebst einem Stück in Mehl gerollter Butter, zwei gehackten Sardellen, ein wenig Pfeffer und einer Messerspitze Salz in kochende Fleischbrühe und läßt die Sauce unter öfterem Umrühren gut durchkochen.

Eier-Sauce zu Spargel und Blumenkohl. 90 Gramm frische Butter werden zu Schaum gerührt, mit drei Eidottern, einem Eßlöffel voll Mehl und etwas geriebener Muskatnuß vermischt, worauf man unter fortgesetztem Umrühren zwei Kellen oder $^1/_4$ Liter von dem Wasser, worin das Gemüse gekocht worden, hinzugießt und das Ganze über gelindem Feuer zu einer sämigen Sauce abrührt. — Oder man schlägt die Butter zu Schaum, vermengt sie dann mit ein bis zwei Löffeln Mehl, etwas Muskatnuß und dem Gemüsewasser, rührt alles über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce an und legiert dieselbe zuletzt mit drei bis vier Eidottern; sie gewinnt durch Beifügen von etwas Krebsbutter sehr an Geschmack.

Eier, saure. Sechs bis acht Eier werden in hellbräunlich gemachte Butter eingeschlagen, etwas gesalzen und, nachdem das Weiße fest genug geworden, auf eine warmgestellte, etwas vertiefte Schüssel gelegt; inzwischen schwitzt man in einem Kasserol einen Eßlöffel voll Mehl in Butter gelb, gießt $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe hinzu, läßt dieselbe mit einem Theelöffel voll Senf und einem Glase Weißwein aufkochen, würzt sie zuletzt mit 10 Gramm Zucker, einer Messerspitze Salz und zwei Löffeln Essig oder dem Saft einer Citrone und gießt sie über die Eier. Auf einfachere Weise macht man die sauren Eier, indem man dünne Speckscheiben in einer Pfanne gut ausbrät, die Eier darauf schlägt, mit Salz und Pfeffer würzt, nach dem Festwerden auf eine Schüssel legt, in dem siedenden Speck einige Löffel Essig aufkochen läßt und über die Eier gießt.

Eierschaum, s. v. w. Schnee, aus Eiweiß geschlagen.

Eierschaum, gebackener, s. Baisers.

Eier-Schecke. Ein sehr wohlschmeckender, in einigen Gegenden Sachsens üblicher Kuchen. Man rührt 10 Eidotter mit 300 Gramm Zucker schaumig, fügt eine Stange feingestoßene Vanille hinzu, läßt 250 Gramm Butter über dem Feuer schmelzen, bis sie klar ist, und gießt sie unter fortwährendem Quirlen zu der Eiermasse, läßt jedoch den Satz zurück. Den inzwischen gut aufgegangenen Hefenteig rollt man auf dem Backblech auf, bestreicht ihn mit der Eiermasse, streut feingeschnittene süße Mandeln, sowie Sultanrosinen und Korinthen darüber und läßt den Kuchen im wohlgeheizten Backofen hellbraun backen.

Eier im Schlafrock. Ein Eßlöffel voll Kapern, drei Sardellen, etwas Petersilie und eine kleine Chalotte werden sehr fein gehackt und mit vier rohen Eidottern verrührt, worauf man das Weiße der vier Eier zu Schnee schlägt und mit obiger Mischung nebst etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut vermengt. Eine Steingutschüssel bestreicht man mit Butter, schlägt sechs frische Eier darauf und bedeckt dieselben mit der Schneemasse, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen, deckt sie zu, schichtet einige glühende Holzkohlen auf den Deckel und läßt die Eier so 3—4 Minuten fest werden, wonach man sie sofort zu Tische giebt.

Eier-Schmarrn, s. v. w. Eierhaber, s. d.

Eier in Schnee gebacken. Acht bis zehn Eier, je nach der Menge, die man bedarf, werden vorsichtig aufgeschlagen, so daß man das Eiweiß in einen Topf gleiten läßt, die Dotter jedoch in der einen Hälfte der Eierschale behält und bis zur Verwendung in Eiernäpfchen oder Obertassen stellt. Das Weiße schlägt man zu sehr festem Schnee, vermischt ihn mit etwas Salz und einem knappen Löffel Estragonessig, legt etwas von dem Schnee auf einen in kaltes Wasser getauchten silbernen Eßlöffel, thut eins der Dotter darauf, bestreut es mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer, belegt es mit einer weiteren Schicht von dem Schnee, schüttet das so vorbereitete Ei in ein Kasserol mit 125 Gramm hellgelb gemachter Butter, läßt es auf beiden Seiten rasch gelbbacken und fährt damit fort, bis alle Eier gebacken sind, worauf man dieselben mit einer Senfsauce aufgiebt.

Eier auf Schweizer Art. Eine Schüssel wird dick mit frischer Butter überstrichen und mit sehr feingeschnittenen Semmelscheibchen und ebensoviel feinen Scheiben von fettem Schweizerkäse belegt, auf die man acht bis zehn frische Eier schlägt und ein wenig mit Salz bestreut, wonach die Schüssel auf einen Ziegelstein oder Dreifuß in den Ofen gestellt wird, bis die Eier fest genug sind.

Eierschott. 1 Liter Milch mit 60 Gramm Zucker und einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt wird zum Kochen gebracht; sobald sie siedet, rührt man zwölf Eier, welche man zuvor mit vier Eßlöffeln Mehl und 60 Gramm Butter zerquirlt hat, in die Milch, läßt es unter fortgesetztem Umrühren dickkochen, sticht die Masse dann mit einem Löffel in Stücken auf eine Schüssel und serviert sie mit Zucker und Zimt bestreut.

Eier mit Senfsauce. Sechs Eier werden in siedendem Wasser fünf Minuten lang gekocht, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, geschält, der Länge nach zerteilt, auf einer Schüssel angerichtet und mit einer Senfsauce (s. d.) übergossen.

Eier, Setz-, s. Eier auf Butter.

Eier, Sol-. Dieselben werden am besten in den Salinen bereitet, wo man sie kocht, indem man eine Anzahl Eier in ein Netz schnürt und 5—6 Minuten in die siedende Sole hängt; will man sie zu Hause herstellen, so darf man nur Wasser so stark salzen, daß es ein Ei trägt, dann

zum Kochen bringen und die Eier darin sieden, worauf man die Schalen etwas einknickt und die Eier dann noch eine Weile in das erkaltete Salzwasser legt. Uebrigens sind die Soleier stets härter und schwerer verdaulich als andere hartgekochte Eier.

Eier und Speck, auf englische Art, s. Speck mit Eiern.

Eier, Spiegel- oder Setzeier, Ochsenaugen, s. Eier auf Butter.

Eier-Stand, s. v. w. Eier-Gelée, indessen wird der Eier-Stand auch auf etwas andere Art bereitet als das Gelée. Man zerquirlt vier Eier in $^1/_2$ Liter kalter Hühnerbrühe oder ebensoviel Milch, fügt Salz und ein wenig geriebene Muskatnuß, nach Belieben auch wohl feingehackte Suppenkräuter, 125 Gramm geriebenen Parmesankäse, gehackten Kalbsbraten, Hühnerfleisch, junge grüne Erbsen ꝛc. hinzu, gießt die Masse in ein eisernes Töpfchen oder Kasserol, stellt dasselbe so lange in die heiße Ofenröhre, bis die Masse gleichsam gebacken ist, und sticht dann mit einem Löffel Stücke davon ab, die man in die fertige Suppe einlegt.

Eier-Stich. Auf vier bis fünf Teller Suppe rechnet man vier ganze Eier und drei Eidotter, quirlt dieselben nebst einer Prise Salz und etwas gestoßener Muskatblüte in $^3/_8$ Liter kräftige kalte Fleischbrühe und gießt diese Masse in eine flache, mit Butter bestrichene Blechform, die man so lange in heißes Wasser stellt (welches jedoch nicht zum Kochen kommen darf), bis die Eier völlig erstarrt sind, worauf man kurz vor dem Anrichten die Form auf ein Brett stürzt und den Eier-Stich mit einem gerieften Gemüsemesser in zierliche Streifen ausschneidet, die man in die klare Bouillon-Suppe thut.

Eier-Strudel. 250 Gramm feines Mehl werden mit einer Obertasse voll lauem Wasser, 60 Gramm zerlassener Butter und dem Eiweiß von zwei Eiern nebst etwas Salz zu einem Teige verarbeitet, der so lange geschlagen wird, bis er Blasen wirft, worauf man ihn mit einer gewärmten Schüssel überdeckt und eine volle Stunde ruhen läßt. Hierauf breitet man ein reines Tischtuch über den Küchentisch, bestäubt es mit Mehl, rollt den Teig erst etwas darauf aus und zieht ihn dann rings mit den Händen behutsam möglichst dünn aus. Die Füllung bereitet man aus 125 Gramm zu Schaum gerührter Butter, die man mit sechs Eiern, zwei geriebenen und in Butter gerösteten Mundbrötchen, 125 Gramm gestoßenem Zucker, zwei Kaffeelöffeln voll Zimt und der feingehackten Schale einer Citrone verrührt. Damit bestreicht man den Strudel, rollt ihn locker zusammen, bepinselt ihn mit geschlagenem Ei, legt ihn in ein Kasserol, gießt an den Seiten $^1/_2$ Liter kochenden Rahm zu und läßt ihn so lange auf dem Dreifuß in dem ziemlich heißen Ofen backen, bis er schön braun wird und der Rahm ziemlich verkocht ist.

Eier-Suppe. In 50 Gramm erhitzter Butter läßt man einen Eßlöffel voll Mehl hellgelb schwitzen, gießt 1 Liter kräftige Fleischbrühe, welche mit vier ganzen Eiern verrührt worden, zu der etwas ausgekühlten Mehlschwitze, kocht die Suppe unter beständigem Umrühren einmal damit auf, würzt sie mit geriebener Muskatnuß und giebt sie mit gerösteten Semmelwürfeln auf.

Eier-Suppe, zerfahrene. Drei ganze Eier, 30 Gramm zerlassene Butter, drei Eßlöffel voll geriebene Semmel, etwas Salz und Muskatnuß werden tüchtig zusammen gequirlt, worauf man die Masse langsam unter fortwährendem Umrühren in die kochende Bouillon gießt und ein- bis zweimal aufwallen läßt.

Eier à la Tartare. Acht Eier werden fünf Minuten in kochendem Wasser hartgesotten, in kaltem Wasser abgekühlt, geschält, in Hälften zerteilt und zierlich auf einer Schüssel geordnet, worauf man sie mit folgender Sauce übergießt. Einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie, Chalotten und Estragon schwitzt man einige Minuten in 40 Gramm Butter, gießt $^1/_2$ Liter braune Coulis hinzu und läßt dies zusammen einigemal aufkochen, worauf man vier hartgekochte Eidotter durch ein Haarsieb streicht und mit zwei Eßlöffeln Senf nebst dem Saft einer halben Citrone verrührt und zu der Sauce mischt.

Eier mit Tomaten. Vier schöne große Tomaten werden einen Augenblick in heißes Wasser gelegt, abgeschält, der Quere nach aufgeschnitten, von den Kernen befreit und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut eine Stunde langsam in heißem Provenceröl gedünstet. Dann richtet man sie auf einer gewärmten Schüssel an, verkocht die Sauce mit einer Messerspitze voll Fleischextrakt und gießt sie über das Purée, das man zierlich mit sechs bis acht Setzeiern belegt.

Eier à la tripe. Man schneidet je nach der Menge der Eier, die man herrichtet, ein bis zwei schöne weiße, abgeschälte Zwiebeln in dünne runde Scheiben, dünstet dieselben in Butter weich, ohne sie bräunen zu lassen, schwitzt einen Löffel Mehl in der Butter hellgelblich, gießt etwas Rahm an, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und verkocht alles eine kurze Zeit, bis die Sauce sämig und schmackhaft geworden. Dann schneidet man etwa sechs hartgekochte Eier in runde Scheiben, legt sie in die Sauce, läßt sie darin heiß werden, ohne daß sie kochen, und giebt sie auf.

Eier à la Turque. 125 Gramm Pistazien werden gebrüht, geschält und mit etwas Milch gestoßen; dann schüttet man sie in ein Kasserol, fügt zwei knappe Eßlöffel voll Reismehl, acht frische Eidotter, 300 Gramm gestoßenen Zucker und ein Stückchen ganzen Zimt hinzu, vermischt alles gut, gießt nach und nach 1 Liter süßen Rahm daran und verrührt über gelindem Feuer das Ganze zu einer Crème. Wenn dieselbe gehörig verdickt ist und zu kochen beginnen will, schüttet man sie auf die Schüssel, in der man die Speise aufzugeben gedenkt, nimmt den Zimt heraus und setzt zehn bis zwölf in dünnem Zucker-Sirup pochierte frische Eier darauf, die man mit Citronen- oder Vanillen-

zucker bestreut, garniert die Schüssel mit Makronen und giebt sie warm als süße Zwischenspeise zu Tisch.

Eier, verlorene oder pochierte. In einem Kasserol bringt man 1 Liter Wasser mit einer Obertasse voll Essig und einem Löffel voll Salz zum Sieden, schlägt immer nur zwei bis drei Eier auf einmal behutsam dicht über dem Kasserol in das Wasser und zieht mit einem Löffel oder einem kleinen Theesieb das Eiweiß möglichst zusammen, so daß die Eier rund bleiben. Sowie das Eiweiß fest geworden ist, hebt man das Ei mit dem Schaumlöffel heraus, legt es einen Moment in kaltes Wasser und dann auf ein Sieb zum Abtropfen, worauf man diese verlorenen Eier gleichmäßig beschneidet und entweder in Suppen einlegt oder Gemüse damit garniert oder auch mit einer Sauce aufträgt. — Ganz auf dieselbe Weise kann man die Eier in siedender Schmelzbutter, in Zucker-Sirup (s. oben) oder in Wein einlegen. In letzterem Falle gießt man $^3/_4$ Liter Rotwein in ein Kasserol, fügt etwas Salz, etliche Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel und ein Kräuterbündelchen hinzu, bringt dies zum Kochen, läßt es etwa zehn Minuten lang sieden und nimmt die Gewürze heraus, worauf man acht bis zehn Eier in dem Wein pochiert, herausnimmt und auf einer Schüssel ordnet. Den Wein läßt man unter fleißigem Umrühren mit einem Stückchen in Mehl gerollter Butter verkochen und gießt ihn hierauf über die Eier.

Eierwasser, s. auch **Lait de poule.** Zwei Eidotter werden mit 30 Gramm gestoßenem Zucker und einem Eßlöffel voll Orangenblütenwasser zu Schaum gerührt, worauf man ein Glas warmes Wasser hinzugießt, und alles tüchtig vermischt.

Eier, weiche. Möglichst frisch gelegte Eier werden reingewaschen, abgewischt und mit einem Löffel vorsichtig in kochendes Wasser gelegt; hat man nur wenige Eier zu kochen, so läßt man sie bloß drei Minuten im Wasser, während man bei mehr die Frist auf drei und eine halbe Minuten verlängern kann. Dann hebt man sie rasch heraus, trocknet sie ab und giebt sie in einer zierlich zusammengelegten Serviette oder einer verdeckten Schüssel mit schmalen gerösteten Weißbrotscheiben, frischer Butter, Pfeffer und Salz nebst der erforderlichen Anzahl Eierbecher und kleiner Löffel zu Tisch.

Eierwein. $^1/_2$ Liter Weißwein wird mit zwei sehr frischen Eidottern und 60 Gramm gestoßenem Zucker tüchtig durchgequirlt und über dem Feuer mit einer Schneerute geschlagen, bis der Wein in die Höhe steigt. — Oder man bringt $^1/_2$ Liter Wein, $^1/_4$ Liter Wasser und 60—70 Gramm Zucker zum Kochen, verquirlt inzwischen zwei Eidotter mit zwei Löffeln kaltem Wasser, gießt unter fortgesetztem Umrühren oder Schlagen den kochenden Wein hinzu und giebt das Getränk auf.

Eierwein, kalter. Auf $^1/_2$ Liter Weißwein rechnet man drei bis vier frische Eidotter, die man zuerst mit 70 Gramm Zucker und ein wenig Citronensaft glatt verrührt und dann unter tüchtigem Quirlen mit dem kalten Wein mischt.

Eiweiß zu Schnee zu schlagen. Da man zu den meisten Mehlspeisen und Backwerken Eiweißschnee bedarf und das Gebäck um so lockerer wird, je steifer und fester der Schnee ist, so muß man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, denselben möglichst vollkommen herzustellen. Man hat in neuerer Zeit verschiedene kleine Instrumente mit Räderwerk zu diesem Zweck erfunden, allein da dieselben nur erst wenig verbreitet sind, sie sich auch nicht allezeit als ganz praktisch bewährt haben, wollen wir hier die Anleitung zu dem alten, wohlbekannten Verfahren des Schneeschlagens erteilen. Man darf nur möglichst frische oder doch sehr gut erhaltene Eier verwenden, schlägt dieselben vorsichtig auf, läßt das Eiweiß, welches völlig klar und hell sein muß, in einen Steintopf oder ein Zinngefäß gleiten, wobei man den Keim mit einer Gabel entfernt, und schüttet das Dotter, von dem nicht das Geringste mit zu dem Eiweiß kommen darf, in den Teig oder ein beliebiges Gefäß. Sehr erleichtert wird das Schneeschlagen, wenn man den Topf mit den Eiweißen eine zeitlang in sehr kaltes Wasser oder auf Eis stellt, ebenso ist es gut, einige Tropfen Citronensaft hinzuzufügen; dann begiebt man sich an einen etwas kühlen Ort und schlägt mit einer sauberen Schneerute von Draht oder geschältem Birkenreisig oder auch mit einer langzinkigen Gabel das Eiweiß unausgesetzt und gleichmäßig nach einer Seite, bis der Schaum so steif ist, daß man das Gefäß getrost umwenden kann, ohne daß etwas herausläuft. Auch durch Quirlen läßt sich der Schnee hervorbringen, jedoch dauert dies länger als das Schlagen. Sowie der Schnee fest genug ist, muß er augenblicklich verwendet werden, da er durch Stehen sofort wässerig wird; ist er zu süßen Klößchen, Crèmes u. dergl. bestimmt und soll er hierzu süß sein, so mischt man gleich bei dem Schlagen den feingesiebten Zucker darunter.

Einbiegen. Wenn man kleineres Geflügel, wie Hähnchen, Tauben, Rebhühner 2c., zu Fricassées, Mayonnaisen, Pasteten und ähnlichen Gerichten zubereiten will, schiebt man die Keulen, von denen die Füße im Gelenk abgehauen sind, ein wenig zurück und steckt die Spitzen in einen kleinen Hauteinschnitt an der unteren Seite der Keulen, um dem Ganzen eine nette Form zu geben, welches Verfahren man Einbiegen nennt.

Einbrechen des Brustknochens. Dies thut man ebenfalls, um größerem Geflügel, wie Truthühnern 2c., eine mehr abgerundete Form zu verleihen, indem man, sobald das Tier gerupft gesengt, ausgenommen und zum Dressieren fertig ist, ein vierfach zusammengelegtes Tuch auf die Brust legt und mit der Hand oder einem Fleischhammer so stark darauf drückt, daß der Brustknochen knackt, wobei man indessen wohl achtgeben muß, daß die Haut nicht beschädigt wird.

Einbrennen heißt das Verrühren von Saucen und Gemüsen oder Suppen mit einer hellen oder dunkleren Mehlschwitze, um die Brühe dadurch zu verdicken.

Einbrenn-Suppe. Von 50 Gramm Butter und drei Eßlöffeln Mehl bereitet man eine dunkelbraune Mehlschwitze, gießt $1^1/_2$—2 Liter kochendes Wasser hinzu, würzt die Suppe mit Salz und Kümmel und läßt sie unter häufigem Umrühren drei Viertelstunden kochen, dann zieht man sie mit zwei Eidottern ab und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln oder Schwarzbrotscheibchen auf.

Einfassen der Schüsseln, s. Ausputz einer Schüssel und Schüsselränder.

Eingemachtes oder **Eingemachte Fleischspeisen.** In Süddeutschland die Bezeichnung für Fricassées von Hühnern, Kalb-, Lamm- oder Kaninchenfleisch.

Einkochen. Eine Flüssigkeit durch längeres Kochen vermindern, wodurch der Rückstand kräftiger und dicker wird; auf diese Weise kann man Fleischbrühe, Saucen, Fruchtsäfte, geläuterten Zucker einkochen. Fleisch kocht man auch ein, indem man es halb weich brät oder dämpft, dann in einen Topf thut und mit einem Gelée von Kalbsfüßen oder mit geschmolzenem Fett so übergießt, daß das erstarrte Gelée oder Fett das Fleisch völlig einhüllt und bedeckt, worauf man den Topf mit Blase überbindet, an einen kühlen Ort stellt und das Fleisch in dieser Weise Monate lang frisch und wohlschmeckend erhält. Will man dann nicht alles auf einmal verbrauchen, so schmelzt man die Gelée- oder Fettdecke im Ofen, nimmt das Erforderliche aus dem Gefäß, brät es auf oder verspeist es kalt und läßt auf dem übrigen das Fett oder Gelée wieder an einem kühlen Orte starr werden.

Einlagen in Suppen. Dies sind alle die verschiedenen Arten von Klößchen, Nocken, Pfanzel, Semmel-Croutons und geröstete Semmelwürfel, Eier-Gelée, gebackene Mehlerbsen, Suppenbiscuit, Eiergräupchen, Nudeln, Reis, Maccaroni, verlorene Eier, feingeschnittenes Wurzelwerk — überhaupt alles, was man nicht in die Suppe selbst einrührt, sondern vorher bereitet und dann hineinlegt, wenn die Suppe so weit fertig ist.

Einmachen oder **Einsetzen von Früchten und Gemüsen.** Da wir alle Methoden des Einmachens, wozu sich diese oder jene Früchte und Gemüse eignen, stets ausführlich bei den betreffenden Früchten oder Gemüsen angeben, können wir uns hier auf einige allgemeine Anweisungen beschränken. Bei dem Einmachen muß mit der peinlichsten Sorgfalt und Aufmerksamkeit zu Werke gegangen werden, da ein anscheinend kleines Versehen leicht die Ursache zum raschen Verderben der eingesetzten Früchte 2c. wird und alle darauf verwendeten Mühen und Unkosten vergeblich macht. Vor allen Dingen ist die äußerste Sauberkeit der erforderlichen Gefäße und Gerätschaften durchaus notwendig und man muß besondere Geschirre haben, welche nur zu diesem Zwecke bestimmt sind; gewöhnlich bedient man sich zum Einmachen der Früchte eines kleinen Messing- oder Kupferkessels, welch letzterer gut verzinnt sein muß; jedoch kann man in Ermangelung dessen auch ein großes, glasiertes (sogenanntes Bunzlauer) Kasserol nehmen, welches sich gleichfalls gut hierzu eignet. Zum Umrühren darf kein Blechlöffel benützt werden, ebensowenig zum Abschäumen, dagegen sind Schaum- und Rührlöffel von Porzellan besonders zu empfehlen, auch neue Holzlöffel sind genügend. Während des Einkochens von Früchten darf im Ofen oder auf dem Herde nichts gekocht werden, was irgend einen starken Geruch verursacht, also namentlich kein Gemüse, ebenso würde der Dampf von übergelaufener Milch oder Fleischbrühe, das Braten oder Backen von Fleisch, Eierkuchen 2c. mit dem unerläßlichen fettigen Dunst sofort verderblich auf das Obst einwirken. Die Früchte selbst müssen möglichst frisch gepflückt und gesund, alle Zuthaten, wie Zucker, Gewürze, Essig, Rum 2c., von sehr guter Qualität und im gehörigen Verhältnis angewendet sein, denn nimmt man zu wenig Zucker, so beginnen die Früchte bald zu schimmeln, nimmt man zu viel, so bekommen sie eine dicke Zuckerkruste, welche ihren eigentümlichen Geschmack nicht mehr zur Geltung kommen läßt. Alles eingesetzte Obst, wenn man es in die sehr gut gereinigten, häufig auch geschwefelten Gläser oder in Stein- und Porzellanbüchsen einfüllt, soll völlig mit Saft bedeckt sein und dieser Saft hält sich um so besser, je kürzer und dicker er eingekocht ist. Um den Zutritt der Luft möglichst abzuschließen, bedeckt man das Eingemachte zunächst mit einem weißen Fließpapier, das mit Rum oder Franzbranntwein angefeuchtet wird, und überbindet die Büchsen dann sehr fest mit zuvor angefeuchtetem Pergamentpapier oder Schweinsblase, noch besser mit beidem zugleich. Die zum Ueberbinden angewendete Schweinsblase reinigt man sorgsam, indem man sie einen Tag in Kornbranntwein oder Wasser legt, hierauf mit Weizenkleie abreibt und mit einem Tuche abtrocknet. Während des Auskühlens nach dem Einkochen überdecke man die Büchsen mit den Früchten mit einem Stück Musselin oder einem dünnen Tuch, damit kein Insekt hineinfallen kann, was schnell Gärung erzeugen würde; nach dem Erkalten darf man jedoch das Zubinden der Gefäße nicht verschieben. Nach Verlauf von einigen Tagen ist es notwendig, nachzusehen, ob sich Schimmel zeigt oder die Brühe zu dünn erscheint, worauf man durch ein erneutes Aufkochen mit Hinzufügung von noch etwas Zucker dem Uebelstand abhilft. Alle in Zucker eingekochten Früchte in ganzem Zustande oder als Marmelade und Gelée halten sich übrigens nach neuerdings gemachten Erfahrungen ganz vortrefflich, wenn man sie mit einem Papier bedeckt, welches in eine Lösung von Salicylsäure mit Rum oder Weingeist eingetaucht ist oder wenn man das bloß in Rum getauchte, obendarauf gedeckte Papier mit ein wenig pulverisierter Salicylsäure überstreut. Macht man Obst oder Gemüse mit Essig ein, so lasse man sich es nicht gereuen, nur guten Weinessig dabei zu verwenden, da man bei dem gewöhnlichen Essig zu leicht riskiert, daß derselbe kahmig wird und alles verdirbt; sowie man bemerkt, daß der Essig nicht mehr völlig klar aussieht, gieße man ihn sofort ab, koche ihn auf, versetze ihn mit frischem Essig und Gewürzen oder Zucker, säubere auch den Topf sehr gut, bevor man das Eingemachte wieder hineinthut. — Die Blechbüchsen zum Einmachen der Früchte und Gemüse im Dunst oder Dampf

müssen aus starkem, gut verzinnten Weißblech gefertigt, mit fest schließendem Boden und Deckel versehen sein; der Deckel ist entweder zum Abnehmen eingerichtet und muß nach dem Füllen der Büchse um den Rand luftdicht verlötet werden, oder er sitzt auf der Büchse fest und hat oben ein viereckiges oder rundes Loch, durch welches man die Früchte einlegt und welches hierauf mit einem passenden Blechplättchen verlötet wird. Bevor aber die Büchsen in Gebrauch nimmt, wasche man sie mit starker Lauge und Soda tüchtig aus und spüle sie in kochendem Wasser, da die Früchte sonst nach dem Blech schmecken würden. Während des Dünstens in dem Kessel, wo die Büchsen nach dem Verlöten zwischen Heu oder Stroh fest eingesetzt und in kaltem Wasser zum Kochen gebracht werden, achte man gut darauf, ob vielleicht aus einer der Büchsen kleine Luftbläschen aufsteigen, was ein Zeichen ist, daß der Deckel nicht luftdicht schließt und nochmals verlötet werden muß. Die Gläser zum Einmachen im Dunst sollen aus weißem, sehr starken Glase sein, mit nicht gar zu weitem Hals, um dessen Mündung ein starker Rand läuft; man verschließt sie mit einem Kork und Harz oder darüber gebundener Blase oder mit Pergamentpapier und Blase; unbedingt am besten thut man allerdings, wenn man sich der seit neuerer Zeit eingeführten, freilich etwas kostspieligeren Konservebüchsen mit hermetisch schließendem, einzuschraubendem Deckel bedient, in denen sich die Früchte am vorzüglichsten halten. Während man die Früchte vor dem Kochen im Wasserbade roh, geschält oder ungeschält, ganz oder zerschnitten, mit dazwischengestreutem oder vorher geläutertem Zucker so fest als möglich in die Blechbüchsen, Flaschen oder Gläser einschichtet, müssen die so eingesetzten Gemüse stets vorher in Wasser, meist Salzwasser, einmal überkocht werden. Wenn die Büchsen lange genug gekocht worden sind (die nötige Zeit wird bei den verschiedenen Früchten oder Gemüsen jedesmal angegeben), so nimmt man entweder das Feuer unter dem Kessel weg oder man hebt denselben vom Feuer, läßt jedoch die Büchsen unberührt darin stehen bis zum vollständigen Erkalten, worauf man sie herausnimmt, gut abtrocknet und an einem kühlen und luftigen, frostfreien aber nicht dumpfigen Ort aufbewahrt. Der Keller eignet sich hierzu höchstens im Sommer, während im Winter eine Speisekammer besser als Aufbewahrungsort paßt. — Ueber das Einmachen von Gemüsen mit Salz oder Salzlake und die Behandlung der hierbei verwendeten Fässer oder Steintöpfe, siehe bei den Artikeln: Gurken einzulegen als saure oder Salzgurken sowie Senfgurken, und den Artikeln: Kraut einzulegen als Kumst, als Sauerkraut ꝛc.

Einmarinieren heißt das Einlegen von zuvor gebratenen oder überkochten Fischen in eine Marinade von Gewürzen und abgekochtem Essig zum Zweck einer längeren Aufbewahrung, wobei wir wegen der näheren Beschreibung des Verfahrens auf die betreffenden Artikel bei den verschiedenen Fischen verweisen.

Einpökeln oder **Einsalzen von Fleisch, Geflügel u. s. w.** Auch hierzu wollen wir an dieser Stelle nur allgemeine Regeln anführen, da die Art und Weise des Einpökelns in Bezug auf die verschiedenen Fleischsorten, die Größe des Stücks und die später beabsichtigte Zubereitung zu sehr voneinander abweicht. Will man das Fleisch nach dem Pökeln kochen oder braten, so muß es bei dem Einsalzen anders behandelt werden, als das zum Räuchern bestimmte, ebenso kommt es darauf an, ob es nur kurze Zeit oder länger aufbewahrt werden soll. Am besten eignet sich derbes, saftiges, mit Fett durchwachsenes Fleisch von nicht zu jungen Tieren dazu, doch thut man gut, den größten Teil des Fettes, namentlich bei Rindfleisch, vorher abzuschneiden, da dasselbe in gepökeltem Zustande nicht gut schmeckt. Frischgeschlachtetes Fleisch muß erst vierundzwanzig Stunden liegen bleiben und soll wo möglich vor dem Einpökeln nicht abgewaschen, sondern nur mit einem trockenen Tuche gut abgewischt werden; das Pökeln geschieht nun entweder auf trockenem Wege, das heißt durch Einreibung des Fleisches mit einer Mischung von Salz und Salpeter, wozu man neuerdings stets etwas gestoßenen Zucker fügt, der dem Fleisch einen milderen Geschmack, eine schön rote Farbe und größere Haltbarkeit giebt, — oder man pökelt das Fleisch mittels einer hierzu gekochten Lake aus denselben Bestandteilen, denen man nach Belieben noch verschiedene Gewürze hinzufügt. Hat man bedeutendere Quantitäten von Fleisch einzusalzen, so legt man dasselbe in ein Pökelfaß von starkem Eichenholz mit aufzuschraubendem Deckel; zu kleineren Stücken, selbst zu mehreren Schinken genügt ein mäßiger Bottich oder ein großer irdener Topf mit darauf passendem Deckel; Rindszungen kann man in jedem beliebigen länglichen Kasserol, in einer Pfanne und dergleichen Gefäßen bequem einsalzen. Bei unseren Angaben wollen wir von dem Einpökeln im Großen absehen, da dies in Haushaltungen wohl selten vorkommt und die Mengen der nötigen Ingredienzien dann ja nur entsprechend vermehrt zu werden brauchen. Vom Rindfleisch eignet sich am besten das Fleisch aus der Keule von einem gutgemästeten Ochsen; man befreit es von allen Knochen, schneidet es in Stücke von 3—4 Kilogramm und schichtet dieselben so fest als möglich in das Faß oder Gefäß, dessen Boden mit Salz bedeckt ist. Hat man z. B. 25 Kilogramm Fleisch, das man auf trockenem Wege pökeln will, so verwendet man zur Einreibung desselben $1^1/_2$ Kilogramm Salz und 30 Gramm Salpeter und streut zwischen jede Schicht Fleisch etwas grobgepulverte Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment, Thymian, Basilicum und Rosmarin, die Kräuter in getrocknetem Zustande und ebenfalls gröblich zerrieben. Dann wird der Deckel aufgeschraubt und das Faß, wenn es sich thun läßt, in den ersten vier Wochen täglich, dann nur wöchentlich einmal umgewendet; auf offene Gefäße legt man einen mit großen Steinen beschwerten Deckel. Bequemer ist es, eine Lake zu kochen, die man über das Fleisch gießt, welches sich auf diese Art besser hält, und nicht gewendet zu werden braucht. Auf 25 Kilogramm Fleisch kocht man

dann $1^1/_2$ Kilogramm Kochsalz, 22 Gramm Salpeter und 250 Gramm Zucker in 10 Liter Wasser, bis alles völlig aufgelöst ist, schöpft den Schaum gut ab, läßt die Lake erkalten, legt das Fleisch hinein und beschwert den Deckel gut. Will man nur ein kleineres Stück Fleisch rasch pökeln, so verfährt man am besten folgendermaßen; 3—4 Kilogramm Fleisch werden mit einer Mischung von 250 Gramm Salz, 6 Gr. Salpeter und 15 Gr. Zucker von allen Seiten eingerieben, dann in ein Stück alte, reinliche Leinwand fest eingehüllt, in einen Steintopf gelegt und mit einem beschwerten Deckel oder Teller zugedeckt, man wendet es täglich einmal mit der Umhüllung um und erhält auf diese Art schon nach acht Tagen ein wohlschmeckendes, völlig durchpökeltes Fleisch, welches gut abgewaschen und in bloßem Wasser gekocht wird. — Vom Schweinefleisch benützt man die Rückenstücke, Schinken, Speckseiten, Schulterblätter und Rippenstücke, ebenso die sogenannten Schweinsknöchel d. h. Rückgrat, Hals, Ohren, Rüssel und Füße zum Einpökeln und verfährt ziemlich auf dieselbe Art wie bei dem Rindfleisch, nur daß man meist die Gewürze ganz wegläßt und etwas mehr Salz anwendet; auf 10—12 Kilogramm Fleisch rechnet man $^3/_4$ Kilogramm Salz, 8 Gramm Salpeter und 20 Gramm Zucker und zu einer Lake für 25 Kilogramm Fleisch kocht man 8 Liter Wasser mit 2 Kilogramm Salz, $^1/_2$ Kilogramm Zucker und 60 Gramm Salpeter, läßt die Lake gut auskühlen und legt das Fleisch hinein, welches man zuvor noch mit etwas Salz und Salpeter einreiben kann und das ganz davon bedeckt sein muß. Die bei dem Einschichten des Fleisches in das Faß oder die Wanne entstehenden Lücken füllt man entweder mit kleineren Fleischstücken oder mit reingewaschenen weißen Kieselsteinen aus; Rippenstücke und Schweinsrücken läßt man bloß 8—10 Tage, Speckseiten drei Wochen, Schinken und Schulterblätter vier Wochen im Pökel liegen, während die Schweinsknöchel in 12—14 Tagen zum Kochen verwendbar sind. Bei dem Artikel Schinken werden wir später die verschiedenen üblichen Methoden des Einpökelns anführen. — Hammelfleisch pökelt man selten; in England legt man Hammelrücken und Keulen zuweilen 24 Stunden lang in eine Lake nach obiger Angabe und kocht oder brät sie dann, was als ein vorzüglich gutes Gericht gerühmt wird, ebenso pökelt man sie in Norddeutschland 14 Tage in derartiger Lake und hängt sie danach 8 Tage in den Rauch. Kalbskeulen werden auch nur selten gepökelt und dann entweder so wie das Rindfleisch, indem man sie mit Salz, Salpeter und Zucker einreibt und in Leinwand gehüllt 6—8 Tage in ein wohlverdecktes Gefäß legt und täglich umwendet, oder indem man sie mit zerquetschten Wacholderbeeren einreibt, mit Citronenschalen und etlichen Lorbeerblättern bestreut und mit einer gekochten Lake von bloßem Kochsalz und Wasser übergießt und unter einem beschwerten Deckel 12—14 Tage im Kühlen stehen läßt. Rindszungen reibt man mit einer Handvoll Salz, dem man eine Messerspitze Salpeter und einen Kaffeelöffel voll Zucker zugesetzt, so lange ein, bis das Salz zerflossen und in das Fleisch eingedrungen ist, worauf man sie acht bis zwölf Tage lang in einer zugedeckten Pfanne liegen läßt und täglich einmal umwendet. Auch fleischige, aber nicht zu fette Gänse und Enten pökelt man auf verschiedene Weise; man zerlegt sie in 3—4 Stücke, reibt dieselben mit Salz und Salpeter ein, wendet sie täglich um und läßt sie so 4—5 Tage in einem gut zugedeckten Gefäß, oder man schneidet zwei ausgenommenen Gänsen Hals und Flügel ab, löst die Knochen aus, reibt sie tüchtig mit einem Gemisch von Salz, Salpeter und feingehackter Citronenschale ein, legt beide Gänse so übereinander, daß die Haut nach außen kommt, bedeckt sie mit einem beschwerten Brett und läßt sie so acht Tage liegen, wobei sie jeden Tag umgewendet und mit ihrer Salzbrühe begossen werden müssen, worauf man sie abtrocknet, in Papier hüllt und acht Tage lang räuchert. S. auch Gans.

Einsalzen, s. v. w. Einpökeln.

Einschiebegerichte, s. Hors d'oeuvre.

Einsieden der Früchte, s. v. w. Einmachen.

Eis oder **Gefrorenes,** franz. glace, engl. ice-cream. Die Bereitung desselben ist nicht gerade schwierig, wenn man mit den erforderlichen Gerätschaften und dem nötigen Eis versehen ist; es bedarf dazu erstens einer Gefrierbüchse von Zinn oder starkem Blech, etwa 31 Centimeter hoch und 15 Centimeter weit, mit sehr fest schließendem Deckel und daran befindlichem bogenförmigem Henkel; für eine Haushaltung würde auch schon eine etwas kleinere Gefrierbüchse genügen. Zweitens braucht man einen Eiskübel oder Eimer von Zink mit einer Abflußröhre am Boden, damit man das durch Schmelzen des Eises entstandene Wasser ablassen kann; der Eimer muß so groß sein, daß nach dem Hineinsetzen der Gefrierbüchse noch eine Handbreit Raum für das Eis bleibt. Außerdem ist noch ein muldenförmiger Spatel zum Bearbeiten des Gefrorenen nötig, der aus hartem Holz oder Kupfer besteht, 7—10 Centimeter breit, 10—13 Centimeter hoch und mit einem Stiel von 45 Centimeter Länge versehen ist. Wenn das Gefrorene so weit zubereitet ist, daß es in die Büchse gefüllt werden kann (über Bereitung der verschiedenen Eisarten s. bei den betreffenden Artikeln, wie Apfel-, Ananas-, Angelika-, Apfelsinen-, Aprikosen-Eis u. s. w.), so stellt man dieselbe in den Gefriereimer in der Weise, daß sie etwas über den Rand des Eimers hervorsteht — sollte sie niedriger sein, so muß man etwas unterlegen. Die Eisstücke werden kleingestampft und mit Kochsalz oder Salpeter vermischt; zunächst legt man eine handhohe Schicht davon auf den Boden des Eimers, stellt die Gefrierbüchse darauf, füllt rings um dieselbe mit Salz gemischtes Eis ein und stampft es mit einer Holzkeule so fest als möglich. Ist der Eimer gefüllt, so stellt man ihn auf eine hölzerne Bank, faßt den Henkel der Gefrierbüchse und dreht dieselbe eine halbe Viertelstunde lang schnell rund herum, dann nimmt man den Deckel ab, stößt mit dem Spatel das an den Seiten der Büchse angesetzte Gefrorene ab, stellt den Spatel fest auf dem Boden

der Büchse auf, während man dieselbe mit der anderen Hand rasch umdreht, stößt von Zeit zu Zeit wieder das an den Wänden Angesetzte ab, verarbeitet es mit der noch flüssigen Masse, drückt es mit dem Spatel an die Seiten an und fährt mit diesem abwechselnden Drehen, Abstoßen und Andrücken fort, bis die Eismasse in der Büchse butterartig geschmeidig und doch fest geworden, wozu die Bearbeitung mit dem Spatel unbedingt notwendig ist. Je rascher man die Büchse dreht, um so rascher gefriert der Inhalt derselben. Nachdem das Eis auf diese Weise fertig, füllt man es entweder in beliebige Formen aus Blech, deren man runde, ovale, achteckige, pyramidenförmige hat, oder in solche, welche die Gestalt von Früchten zeigen, aus zwei durch ein Scharnier verbundenen Hälften bestehen und von Zinn gemacht werden. Die Formen umhüllt man mit Papier und legt sie noch eine zeitlang in gestoßenes, mit Salz vermischtes Eis, schlägt dann ein in kochendes Wasser getauchtes und wieder ausgedrücktes Tuch darum und stürzt sie auf eine Schüssel, worauf man die Früchte mit eingekochtem Obstsaft färbt. Will man das fertig gemachte Gefrorene nicht gleich verwenden oder in Formen füllen, so nimmt man den Spatel aus der Büchse, streicht mit einem silbernen oder kupfernen Löffel die Masse in der Mitte der Büchse in die Höhe, damit sich nichts davon an die Seitenwände ansetzen könne, wo es sofort hart und körnig werden würde, und schraubt den Deckel der Büchse fest auf.

Eis, süddeutscher Ausdruck für Glasur aus Eiweiß, Zucker und Citronensaft oder anderen Zuthaten zum Ueberziehen von Torten und kleinerem Gebäck.

Eis-Baisers. $^1/_2$ Kilogramm Zucker wird mit einigen Stücken kleingeschnittener Vanille gestoßen, durchgesiebt und mit dem sehr steif geschlagenen Schnee von neun bis zehn Eiweißen vermischt. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel eigroße Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, übersiebt dieselben mit Zucker und läßt sie bei gelinder Wärme im Ofen trocknen, sticht dann mit einem Kaffeelöffel das innere noch Weiche heraus, läßt sie auch auf der verkehrten Seite im Ofen völlig austrocknen, füllt die Baiserschalen mit beliebigem Eis und setzt je zwei und zwei übereinander.

Eisbein. 3—4 Kilogramm sauber gereinigte Schweinsfüße werden in Stücke zerteilt, 8—14 Tage gepökelt, dann in bloßem Wasser sehr weichgekocht und in eine Terrine gelegt; in die Brühe thut man einige Lorbeerblätter, Pfeffer- und Gewürzkörner, läßt sie sehr kurz einkochen und gießt sie über die Schweisfüße. Will man dieselben zu Tisch geben, so sticht man von dem kalten Eisbein mit dem Löffel Stücke ab, arrangiert sie hübsch auf einer Schüssel, garniert sie mit Citronenscheiben und serviert sie mit Essig und Oel oder einer Rémouladen-Sauce.

Eisbein in Gelée. Das dicke Beinstück, welches oben von den Hinter- und Vorderschinken abgehauen wird, nachdem dieselben gepökelt und geräuchert sind, wässert man über Nacht ein, setzt es dann mit Wasser zum Kochen, schäumt gut ab, fügt zu dem Wasser so viel Weinessig, daß die Brühe einen angenehm säuerlichen Geschmack erhält, einige Lorbeerblätter und Gewürzkörner, läßt das Fleisch gut zugedeckt langsam weichkochen, nimmt es aus der Brühe, zieht die Knochen heraus und legt es in einen Napf oder mehrere kleinere Formen. Die Brühe kocht man noch eine Weile ein, seiht sie durch ein Tuch und gießt sie über das Fleisch; wenn sie völlig erstarrt ist, serviert man das Gelée mit Rémouladen-Sauce.

Eis-Bogen, Wiener. $^1/_2$ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer Citrone und neun bis zehn ganzen Eiern zu Schaum verrührt und nach und nach mit $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl vermischt, worauf man die Masse auf ein mit Butter bepinseltes Blech messerrückenstark aufstreicht, mit gehackten Mandeln überstreut und bei gelindem Feuer langsam backen läßt. Sowie das Gebäck aus dem Ofen kommt, schneidet man drei Finger breite Streifen davon und biegt dieselben über ein Nudelholz.

Eis-Bonbons. 125 Gramm Zucker reibt man an einer Apfelsine oder einer Citrone ab, läßt den Saft auf dem Zucker eintrocknen, stößt letzteren, verrührt ihn mit dem festen Schnee von ein bis zwei Eiweiß und etwas Apfelsinen- oder Citronensaft, macht kleine Häufchen davon auf Oblaten und trocknet diese in einem etwas ausgekühlten Ofen. Ebenso kann man den Geschmack dieser Bonbons oder Zeltel (wie man in Oesterreich zu sagen pflegt) verändern, indem man den Zucker und das Eiweiß mit Vanille-Liqueur oder Citronensaft und Vanillezucker, mit geriebener Chocolade, mit frisch ausgepreßtem Erdbeer- oder Himbeersaft oder auch mit Rosenwasser vermischt.

Eis, gebackenes. Man schlägt 7 Eiweiße zu steifem Schnee, vermischt ihn mit 200 Gramm Puderzucker, breitet die Hälfte des Schnees auf eine tiefe Schüssel, welche die Hitze verträgt, und läßt ihn im lauwarmen Ofen hellgelb backen und dann auskühlen. Inzwischen bereitet man ein gutes Vanillen- oder Maraschino-Eis, füllt es auf das Gebackene und überstreicht es mit der anderen Hälfte Eiweißschnee, überstreut denselben mit Zucker und glasiert ihn mit einer glühenden Schaufel, bis sich eine gelbe Kruste gebildet hat, die man mit eingemachten abgetropften Kirschen oder Erdbeeren verziert, worauf man das Eis sofort zu Tisch giebt, da es nicht stehen darf.

Eis-Krapfen, Wiener. 250 Gramm feingestoßener Zucker werden mit drei Eiweißen eine halbe Stunde lang abgerührt, dann fügt man 125 Gramm geschälte und in kleine Streifchen geschnittene (stiftlig geschnittene) süße Mandeln, 40 Gr. Citronat und 40 Gramm Pistazien, die ebenso geschnitten sind, hinzu, mischt alles gut durcheinander, setzt runde Häufchen davon auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Eis-Limonade. Man füllt gut zubereitete Citronen- oder Himbeer-Limonade in eine Flasche,

gräbt dieselbe in kleingestoßenes Eis ein und serviert sie nach einer halben oder ganzen Stunde, sobald sich kleine Eisklümpchen in der Limonade gebildet haben.

Eis-Pudding von Apfelsinen. An ½ Kilogramm Zucker reibt man die Schale von vier hochroten Apfelsinen ab, schabt das Abgeriebene auf einen Teller, drückt den Saft der Früchte darauf, schält von zwei anderen Apfelsinen die Schale dünn ab und kocht sie mit etwas Wasser und Zucker weich, während man auch von diesen zwei Früchten den Saft zu dem übrigen preßt und mit einem halben Eßlöffel voll Kartoffelmehl glatt verrührt. Der Zucker, auf dem man vorher die Schale abgerieben hatte, wird gestoßen und mit ½ Liter Weißwein klar gekocht, der Orangenzucker nebst dem Saft hinzugefügt, einmal damit aufgekocht und nach dem Erkalten mit fünfzehn zu Schaum gerührten Eidottern, der feingeschnittenen gekochten Apfelsinenschale und noch ¼ Liter Weißwein vermengt, worauf man diese Masse noch eine kurze Zeit über dem Feuer abrührt, erkalten läßt, mit dem Schnee der fünfzehn Eiweiße durchzieht und in die Gefrierbüchse thut. Die Büchse dreht man so lange in dem Eis, bis die Masse ganz dick geworden, dann stellt man eine mit Wein ausgespülte Form auf Eis, füllt dieselbe schichtweise mit Biscuits und der gefrorenen Masse, läßt den Pudding einige Stunden auf dem Eis starr werden, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und garniert ihn mit Apfelsinenscheiben.

Eis-Pudding von Citronen wird ganz in der nämlichen Weise hergestellt, nur daß man anstatt der Apfelsinen sechs große Citronen dazu verwendet.

Eis-Pudding von Erdbeeren. ½ Kilogramm in Stücke zerschlagenen Zucker kocht man in ½ Liter gutem Rotwein klar, rührt dann 60 Gramm in kaltem Rotwein zerquirltes Kartoffelmehl in den kochenden Wein, läßt es unter fortgesetztem raschen Umrühren einige Minuten zusammen verkochen, mischt 1 Liter sehr reife, durch ein Haarsieb gestrichene Walderdbeeren darunter und schüttet die Masse nach dem Auskühlen in die Gefrierbüchse, die in das Eis gesetzt und so lange rasch gedreht wird, bis der Inhalt sich verdickt hat und starr geworden ist, worauf man ihn in eine mit Wein ausgespülte Form thut, noch eine zeitlang auf Eis stellt, dann auf eine Schüssel stürzt und mit frischen Erdbeeren verziert. Mit Himbeeren verfährt man in ganz gleicher Art, nur muß man dazu 125 Gramm Zucker mehr rechnen.

Eis-Pudding mit Mandeln. ½ Kilogramm süße und 90 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und mit einigen Löffeln Rosenwasser gestoßen, hierauf in 1 Liter Milch einigemal aufgekocht und die Milch, nachdem sie wieder ausgekühlt, durch ein Tuch geseiht. ½ Liter Rahm wird mit einigen Stückchen Vanille gekocht, mit zehn Eidottern abgequirlt, mit dem Schnee von sechs Eiweißen vermischt und nebst 375 Gramm geklärtem Zucker und einer Prise Salz mit der Mandelmilch verrührt, das Ganze dann in die Gefrierbüchse geschüttet, gedreht und mit dem Spatel wie gewöhnliches Gefrorenes bearbeitet, bis es butterartig dick ist. Nun legt man die Masse in eine Form, die noch eine kurze Zeit auf Eis gestellt, vor dem Stürzen aber rasch in heißes Wasser getaucht wird, und garniert den Pudding mit Makronen oder Mandel-Dütchen.

Eis-Pudding à la Nesselrode. Man schält ½ Kilogramm Kastanien sorgsam ab, kocht sie in ½ Liter Milch weich, zerreibt sie in einem Napf zu Brei und vermischt sie mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und zwei Eidottern, gießt 1½ Liter Rahm, den man mit einer halben Schote Vanille gekocht hat, hinzu und rührt das Ganze über dem Feuer zu einer dicklichen Crème ab. Diese wird durch ein Haarsieb gestrichen, bis zum Erkalten geschlagen, in die Gefrierbüchse gefüllt und nach ihrem völligen Erstarren mit einem Liqueurglas voll Maraschino, 125 Gramm gewaschenen und ausgequellten Sultanrosinen, ebensoviel Korinthen und 60 Gramm feingeschnittenem Citronat verarbeitet, in eine Form gethan, in das Eis gegraben, nach einer Stunde gestürzt und mit versüßtem Rahmschnee aufgegeben.

Eis-Pudding à la Pückler, s. Demi-Glace à la Pückler.

Eis-Punsch. Man klärt ½ Kilogramm Zucker in ½ Liter Wasser, läßt den Sirup erkalten, fügt den Saft von 4—5 Citronen und die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei derselben hinzu, läßt die Flüssigkeit in der Gefrierbüchse gefrieren und verarbeitet sie dann unter fortgesetztem Drehen der Büchse nach und nach mit einer Flasche Rheinwein oder Champagner, ¼ Liter feinstem Rum oder Arak und einem kleinen Gläschen Maraschino, worauf man den dickflüssigen Eis-Punsch in Gläsern serviert.

Eis-Torte. Das Eiweiß von zwölf möglichst frischen Eiern wird zu festem Schnee geschlagen und mit ½ Kilogramm Zucker durch fortgesetztes Schlagen völlig vermischt; dann stellt man sich aus starkem Papier, welches man über ein Tortenblech drückt, indem man die Ränder scharf einknifft, drei Kapseln von der Größe eines Tortenbodens her, streicht die Schaummasse daumendick hinein, besiebt sie mit Zucker und läßt sie in einem lauwarmen Ofen erst von der einen Seite ordentlich austrocknen, dann stürzt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech, nimmt mit einem Löffel alles noch Weiche von der Baisermasse heraus und läßt sie vollends spröde backen, stellt die drei Tortenboden bis zum Augenblick des Bedarfs an einen sehr warmen, trockenen Ort, füllt sie in dem Moment, wo die Torte serviert werden soll, mit Vanille- oder Nuß-Eis, nach Belieben auch mit verschiedenartigem, wie z. B. den einen Boden mit Vanille-, den anderen mit Apfelsinen- oder Ananas-Eis, setzt sie übereinander und verziert den obersten Boden mit Frucht-Gelée.

Eisen-Kuchen, s. auch Oblaten. Sieben Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone zu Schaum

gerührt, worauf man 1/8 Liter süßen Rahm und 375 Gramm feines Weizenmehl hinzumischt, das runde, wenig vertiefte, scherenartige Eisen mit etwas in ein Läppchen gebundener Butter ausstreicht, einen Eßlöffel voll von dem Teig hineinlegt, das Eisen fest zusammendrückt und über hellem Feuer von Holz oder Holzkohlen auf beiden Seiten braunbäckt. Nach dem Herausnehmen kann man den Kuchen so glatt lassen oder in Form einer Rolle oder Düte zusammenrollen. Ebenso kann man 250 Gramm rein ausgewaschene Butter zu Schaum rühren, mit fünf Eidottern, etwas gestoßenem Kardamom, zwei Eßlöffeln voll Zucker, 1/8 Liter kaltem Wasser und 375 Gramm Weizenmehl vermischen und diesen Teig auf gleiche Art backen.

Eisen-Kuchen von saurem Rahm. 125 Gramm Zucker, sechs Eidotter und 125 Gramm Weizenmehl werden mit 1/8 Liter saurem Rahm zu einem dicken Teige verrührt, von dem man zu jedem Kuchen einen Eßlöffel voll in das erhitzte und mit Butter bestrichene Eisen legt und auf beiden Seiten über gleichmäßigem Feuer hellbraun bäckt.

Eiweiß-Speise. Drei Eiweiße werden mit einer Obertasse voll Himbeer- oder Erdbeersaft und, wenn nötig, etwas klarem Zucker zu steifem Schnee geschlagen, den man bergartig auf eine Schale aufthürmt und mit Makronen oder Zimtröhrchen serviert.

Elentier oder **Elch**, franz. élan, engl. elk, lat. Cervus alces. Dieses Tier gehört zu der Gattung der Hirsche, ist jedoch größer als das Pferd, 2 1/8 Meter lang, am Widerrist 1.8 Meter hoch und wird bis 10 Centner schwer; der langgestreckte Kopf hat eine aufgeschwollene, knorpelige Schnauze und einen 15 Centimeter langen, mit langem Bart versehenen Beutel unter der Kehle. Die schaufelförmigen Geweihe sind sechs- bis zwölfzackig, die Vorderläufe länger als die hinteren, die Farbe des groben, langbehaarten Felles ist im Sommer schwarzbraun, im Winter heller und mit Grau vermischt, die Mähne kurz; das Weibchen ist kleiner als der Hirsch und ohne Geweih und Bart. Bis zum 11. Jahrhundert war das Elen auch in Deutschland häufig, jetzt findet man es nur noch in einem kleinen Bestand in der Nähe von Memel, außerdem in den sumpfigen Wäldern von Polen, Litauen, Schweden, den Ostseeprovinzen und dem ganzen nordöstlichen Europa, in Sibirien und in Nordamerika. Das Elen ist den Waldungen sehr schädlich, da es die Rinde von den Bäumen abschält und frißt; das Fleisch schmeckt ganz ähnlich dem Rindfleisch, die Zunge und Schnauze gelten als besondere Leckerbissen. Außerdem werden Gehörn und Klauen wie Elfenbein zu feinen Drechslerarbeiten und Schnitzereien benützt.

Elen-Braten auf russische Art. Das Lendenstück oder ein großes, saftiges Stück aus dem Hintertiertel eines nicht zu alten Tieres wird gut geklopft, mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Neugewürz und Ingwer bestreut, mit starken Speckfäden gespickt und in einer Pfanne mit reichlicher Butter gebraten, wobei man das Fleisch nach und nach mit 1/8 Liter saurem Rahm begießt und etwas heißes Wasser in die Pfanne nachschüttet. Wenn der Braten recht braun und saftig geworden ist, überstreut man ihn mit Mehl, das man mit einigen feingestoßenen Wacholderbeeren vermischt hat, begießt ihn noch einigemal mit der Sauce und bräunt ihn. Das Fleisch von nicht mehr ganz jungen Tieren legt man 3—4 Wochen in eine Beize von gutem Essig und drei Eßlöffeln ganzen Wacholderbeeren, worauf der Braten ganz nach derselben Weise behandelt wird.

Elen-Braten-Ragout. Man schneidet von einem kalten Elen-Braten so viel Scheiben ab, als man bedarf, thut in ein Kasserol etwas Butter, in der man einige Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot röstet, fügt Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Blatt Macis, eine Zwiebel, sehr wenig Wasser, etwas Fleischbrühe und 1/8 Liter sauren Rahm hinzu, läßt dies alles erst eine Viertelstunde lang gut verkochen, legt hierauf das Fleisch und einige in Essig eingemachte Chalotten und Pilze hinein, dünstet das Ragout auf einer nicht zu heißen Stelle noch eine halbe Stunde lang, bis die Sauce dicklich geworden ist, und garniert es bei dem Aufgeben mit Kapern und Citronenscheiben.

Elen-Suppe. Die Suppe von Elenfleisch wird als etwas sehr Delikates gerühmt, welche an kräftigem und angenehmem Geschmack der Rindsbrühe bei weitem vorzuziehen ist. Man kocht die Suppe aus den Knochen und den Fleischstücken, welche sich zum Braten weniger eignen, und da man nur das Rückenstück und die besten Teile aus den Keulen braten kann, so hat man Auswahl genug zum Kochfleisch; es wird mit Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Salz und wenig Gewürz zugesetzt, gut abgeschäumt und mindestens drei Stunden lang gekocht, worauf man die Brühe durchseiht und mit kleinen Klößchen aus dem gekochten oder aus rohem Elenfleisch, etwas saurem Rahm, einem Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und geriebener Semmel, die einigemal darin aufgekocht werden, serviert.

Ellritze, s. Bitterfisch.

Emincé von Hammelfleisch. Das Emincé ist eine Art Ragout, welches man meistens aus den Ueberresten einer gebratenen Hammelkeule herstellt. Man schneidet zu diesem Zwecke das Fleisch, von dem alles Fett sowie Haut und Sehnen entfernt werden, in sehr kleine Scheiben, die man bis zum Gebrauch beiseite stellt, dünstet zwei in Scheiben zerteilte Zwiebeln in Butter weich, ohne daß sie bräunen, läßt einen Eßlöffel voll Mehl dabei gelb schwitzen, gießt 1/8 Liter kräftige Fleischbrühe, einen Teil der übrigen Bratensauce, ein Glas Rotwein und 2—3 Eßlöffel voll Essig hinzu und verkocht dies zu einer sämigen Sauce, entfettet sie, seiht sie durch, würzt sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie noch etwas eindicken und dann das Fleisch nur darin heiß werden, aber nicht darin kochen. Wenn das Emincé hierauf angerichtet wird, garniert man

es mit Semmel-Croutons, mit einem Reisrand oder man giebt es zu Kartoffel-Purée.

Emincé von Hirsch- oder Rehfleisch. Wird aus Ueberresten von Braten bereitet, ganz in derselben Weise wie das Emincé von Hammelfleisch, oder man kocht eine Sauce poivrade (s. d.) dick ein, läßt die kleingeschnittenen Fleischscheiben einmal darin aufkochen, fügt im Augenblick des Aufgebens ein kleines Stück frische Butter hinzu und garniert die Schüssel mit gebratenen Kartöffelchen oder kleinen gebackenen Kartoffelklößchen.

Emmenthaler Käse. Gehört zu den bekanntesten und wohlschmeckendsten Arten von Schweizerkäse und kommt in großen, mühlsteinförmigen Laiben in den Handel. Er wird von Bern aus versendet, doch pflegt man auch den aus anderen Orten des Kantons Bern kommenden Käse mit dem Namen Emmenthaler zu bezeichnen. Er ist fett, weich und doch fest und haltbar genug, um sich weit versenden zu lassen; im Innern hat er viele runde kleine Vertiefungen (Augen), in denen sich eine schwachsalzige Flüssigkeit befindet; sein Geschmack ist angenehm pikant und trotzdem mild. Das Bereitungsverfahren ist sehr umständlich und zeitraubend, denn große Käse brauchen fast ein Jahr, um genießbar zu werden.

Émulsion d'amandes, Mandelmilch.

Endivie, franz. endive oder chicorée frisée, engl. endive, lat. Cichorium Endivia. Die Endivie gehört zu den Cichorienarten, stammt ursprünglich aus Ostindien und wird als Salat- und Gemüsepflanze vielfach angebaut. Besonders folgende verschiedene Arten derselben kultiviert man jetzt in den Gärten, nämlich die frühe italienische Sommerendivie, die gelbe krause Winterendivie, die feine krause grüne Winterendivie, die krause Moosendivie, die grüne feingekrauste Federendivie und die hellgelbe, feingekrauste Imperial; von den glatten Endivien die grüne, breitblätterige große, die gelbe glatte große und die grüngelbe glatte Endivie. Man säet sie im Mai und Juni, verpflanzt sie nach einigen Wochen in ein gut gedüngtes Beet, wobei ein Teil der Blätter und Wurzeln abgeschnitten wird, und überdeckt das Beet mit gehacktem Stroh; haben die Pflanzen ihre völlige Größe erreicht, so bleicht man sie, indem man die Blätter mit angefeuchtetem Bast über den Herzblättern zusammenbindet, worauf sie nach 3—4 Wochen benützbar werden. Die später gesäeten Pflanzen werden beim Eintritt des Winters im Keller in Sandbeete eingepflanzt und dort erst gebleicht; sie gehören zu den feinsten Wintergemüsen und geben namentlich einen vorzüglichen Salat.

Endivien einzumachen. Hierzu verwendet man meistens die glatten, langblätterigen Endivien, nachdem sie gut gebleicht worden; man schneidet alle grünen Blätter ab, da diese bitter schmecken, schneidet die anderen Teile der Pflanze in zollange Stücke, wäscht sie abermals und läßt sie gut ablaufen. Dann legt man sie mit wenig dazwischengestreutem Salz in einen Steintopf oder ein kleines Faß und legt einen beschwerten Deckel darauf. Man benützt sie im Winter, wo die frischen Endivien teuer bezahlt werden, als Gemüse, wässert sie erst eine halbe Stunde, kocht sie in Wasser ab, schneidet sie klein wie Spinat und dünstet sie mit Fleischbrühe, etwas geriebener Muskatnuß und in Butter bräunlich gerösteter geriebener Semmel vollends weich, worauf man sie mit Coteletten, Bratwürstchen, Fleisch-Bouletten u. dergl. garniert.

Endivien-Gemüse. Man schneidet die Strünke ab, so daß die Blätter auseinanderfallen, entfernt die äußeren grünen und nimmt nur die hellgelb gebleichten, wäscht sie, läßt sie in kochendem Salzwasser einmal aufsieden, gießt das Wasser ab, drückt die Blätter aus, kühlt sie in kaltem Wasser, schneidet sie fein und bereitet sie entweder wie oben oder man schwitzt sie erst in kochender Butter, bestäubt sie mit etwas Mehl, verrührt dies gut, gießt kräftige Fleischbrühe hinzu, würzt mit Salz und Muskatnuß und läßt das Ganze eine halbe Stunde damit durchschmoren, worauf man das Gemüse mit Coteletten, verlorenen Eiern, gebackener Kalbsmilch 2c. aufgiebt.

Endivien, gestovte. Die gelben, von den dicken Rippen befreiten Blätter werden gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, kleingeschnitten und in ein Kasserol gethan, dessen Boden mit Scheiben von rohem Schinken ausgelegt ist. Man läßt sie so gut zugedeckt dünsten, bis alle wässerigen Teile verdampft sind, nimmt den Schinken heraus und stovt die Endivien mit kräftiger Fleischbrühe, die zuvor mit einer hellen Mehlschwitze verdickt wurde, rührt fleißig um, würzt das Gemüse mit Salz und Muskatnuß und legiert es zuletzt mit zwei in Milch zerquirlten Eiern oder verrührt es mit einem Stückchen frischer Butter und träufelt etwas Citronensaft daran.

Endivien-Purée. Sechs Endivienköpfe werden vorbereitet wie oben beschrieben, indem man sie wäscht, blanchiert, die dicken Rippen ausschneidet, die Blätter ausdrückt und mit dem Wiegemesser fein zerhackt. 125 Gramm Butter werden in einem Kasserol erhitzt, die Endivien eine Viertelstunde langsam darin durchgeschwitzt, mit $^1/_4$ Liter weißer Coulis und ebensoviel Rahm verrührt und eine kurze Zeit gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit Salz, geriebener Muskatnuß und einem Stück frischer Butter vermischt und mit Hühner-Coteletten, Lamms-Coteletten oder gespickter Kalbsmilch serviert.

Endivien mit Rahm. Die wie gewöhnlich vorbereiteten und feingeschnittenen Endivien werden in heißer Butter mit Salz und Muskatnuß dick eingeschwitzt, hierauf mit heißer Béchamel-Sauce (s. d.) oder mit bloßem Rahm noch eine Viertelstunde durchgekocht, in letzterem Fall noch mit etlichen Eidottern legiert, mit einem Stück frischer Butter vermischt und mit gerösteten Semmel-Croutons garniert.

Endivien-Salat. Sehr gut gebleichte Endivien von der kleinen krausen Art werden gelesen, die

Blätter in Stücke geschnitten, rasch gewaschen und abgetropft, gesalzen und mit Oel und Essig wie der Kopfsalat angemacht. In Frankreich ist es üblich, die Salatschüssel zuvor mit Knoblauch einzureiben, den Salat dann mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel anzumachen und bis zum Aufgeben ein bis zwei Stückchen Brotrinde, auf denen man ebenfalls ein Stück Knoblauch gerieben hat, hineinzulegen, indem man dieselben öfters mit dem Salat vermischt und sie herausnimmt, wenn man den Salat auf den Tisch giebt; man nennt in Frankreich diese Knoblauch-Brotrinde chapon (Kapaun). Der Endivien-Salat läßt sich für größere Tafeln sehr hübsch arrangieren, indem man in die Mitte der Schüssel ein großes Bouquet davon legt, um das ein Kranz von roten Rübenscheiben, einer von Sellerie und als Einfassung ein Kranz von Brunnenkresse kommt, worauf man das Ganze mit einer Salatsauce übergießt oder noch besser jeden der verschiedenen Salate zuvor mit Salz, Essig und Oel in besonderen Schüsseln anmacht.

Endivien-Suppe. Sechs bis acht Endivienköpfe werden geputzt, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, in frischem Wasser gekühlt, ausgedrückt und feingeschnitten; dann schwitzt man die Endivien einige Minuten in 125 Gramm erhitzter Butter, fügt ½ Liter kräftige Fleischbrühe nebst etwas Salz, Muskatnuß und einer ganzen Zwiebel hinzu und dämpft sie so eine halbe Stunde. Ein Mundbrot wird in Scheiben geschnitten, die man in der Röhre dörrt, mit 1—1½ Liter Fleischbrühe übergießt und mit den Endivien noch eine halbe Stunde verkochen läßt, worauf man die Zwiebel herausnimmt, die Suppe durch ein Sieb streicht, mit drei bis vier Eidottern legiert und über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Englischer Braten, s. Braten, englischer.

Englisch Gewürz oder **Neu-Gewürz,** Nelkenpfeffer, s. v. w. Piment, s. d.

Englischer Käse, s. Englischer Kuchen.

Englischer Kuchen. ½ Kilogramm Butter wird etwas erwärmt und zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach acht Eidotter, ½ Kilogramm feingestoßenen Zucker, ebensoviel Mehl, 125 Gramm süße und etliche bittere gestoßene Mandeln oder 40 Gramm kleingeschnittenes Citronat und 1 Gramm gestoßene Vanille, sowie den Schnee der acht Eiweiße in kleinen Portionen hinzumischt, zuletzt noch 250 Gramm gutgereinigte Korinthen und die abgeriebene Schale von einer Citrone daruntermengt und die Masse in einer gebutterten Reifform bei gelinder Hitze fast zwei Stunden backen läßt. Noch hübscher sieht dieser Kuchen, der sich mehrere Tage frisch hält, aus, wenn man ihn vor dem Backen mit Mandelstreifchen besteckt.

Englische Pastetchen, s. Mince Pies.

Englische Sauce. Zwei Sardellen, zwei Eßlöffel voll Kapern und zwei hartgekochte Eidotter werden zusammen sehr feingehackt, mit ¼ Liter Fleischbrühe vermischt, mit etwas Salz und weißem Pfeffer gewürzt und dann nebst 60 Gramm ungesalzener Butter über dem Feuer bis zum Kochen abgerührt; man serviert diese angenehm pikante Sauce zu Kalb- und Lammfleisch, Geflügel und Fisch.

Englische Schnitte. 250 Gramm feines gesiebtes Mehl werden mit 60 Gramm Zucker, vier ganzen Eiern und vier Dottern, ¼ Liter süßem Rahm und einer Prise Salz sehr glatt verrührt, worauf man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form schüttet und im Wasserbade so lange kochen läßt, bis die Masse fest und steif, aber nicht völlig durchgebacken ist, was ungefähr drei Viertelstunden in Anspruch nimmt. Wenn das Gebäck erkaltet ist, stürzt man es aus, schneidet es in fingerdicke, viereckige Stücke und bäckt dieselben in heißer Schmelzbutter unter fortwährendem Schütteln des Kasserols auf beiden Seiten schön gelb, läßt sie auf weißem Löschpapier abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt, wonach man sie zum Kaffee und Thee reicht.

English Stew. Dieses sehr beliebte englische Gericht bereitet man in folgender Weise. Zwei Kilogramm Rindslende werden in Scheiben zerschnitten, von allem Fett befreit und zwei Stunden mit etwas Salz und Cayennepfeffer in 1 Liter brauner Kraftbrühe weichgedämpft. Hierauf fügt man den Saft und die feingehackte Schale einer halben Citrone, ein Glas Portwein, einen Eßlöffel voll Reismehl, drei Eßlöffel voll Champignon-Ketchup und einen Eßlöffel voll Soya zu der Sauce, läßt das Fleisch noch eine Viertelstunde damit schmoren und giebt es mit einer Garnierung von Semmel-Croutons, kleinen Klößchen oder Kartöffelchen zu Tisch. Zuweilen würzt man es auch mit Currypulver und serviert junge Gemüse dazu.

Englische Torte. 60 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, zwei ganze Eier, 125 Gramm gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und zwölf geschälte und gestoßene bittere Mandeln dazugemischt, dann ein Kaffeelöffel voll Cremortartari trocken und ein Kaffeelöffel doppeltkohlensaures Natron in einer Tasse kalter Milch aufgelöst, sowie ¼ Liter feines Mehl unter den Teig gerührt, den man in eine fett mit Butter bestrichene Form schüttet und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze bäckt. Sobald die Torte aus dem Ofen kommt, stürzt man sie aus der Form, bestreicht sie mit einer Glasur von 250 Gramm Zucker und dem Saft von zwei Citronen und läßt dieselbe noch einige Minuten im Ofen trocknen.

Entfetten, s. Abfetten.

Ente, franz. canard, engl. duck, lat. Anas. Diese über die ganze Erde verbreiteten Schwimmvögel, von denen auch bei uns in Deutschland sehr viele verschiedene Abarten leben, unterscheidet man hauptsächlich in Schwimmenten und Tauchenten oder auch in Wildenten und Hausenten, welche letzteren von den Wildenten abstammen und zu dem nützlichsten Hausgeflügel gehören, da sie sich den größten Teil des Jahres ihr Futter, das in Fröschen, Würmern, Schnecken,

Wasserlinsen besteht, selbst suchen, sonst aber mit der billigsten Nahrung, wie Küchenabfällen, Kartoffeln, Kleie u. dergl., zufrieden sind, wenn sich nur Teiche oder Wassergräben in der Nähe befinden, da sie ohne Wasser nicht leben können. Die Hausenten sind meist größer als die Wildenten und haben häufig, von den ganz weißen abgesehen, sehr hübsches Gefieder mit schillernden Flügelfedern, manche auch einen Federbusch auf dem Kopfe. Das Männchen, der Enterich oder Erpel, unterscheidet sich von dem Weibchen durch seine Größe, schöneres Gefieder, eine gröbere Stimme und einige hintereinanderstehende, nach vorn gekrümmte Federn über dem Bürzel. Die Enten sind höchst unreinlich und gefräßig, aber ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend, ihre Federn sind als Bettfedern brauchbar und außerdem machen sie sich auch noch besonders nützlich, indem sie auf den Aeckern und in den Gärten schädliches Ungeziefer, wie Schnecken, Raupen, Engerlinge, Würmer u. dergl., eifrig vertilgen. Ihr Schnabel ist eben so lang wie der Kopf oder etwas kürzer, vorn breiter und mit einem kleinen Nagel versehen, der Hals ist kurz, der Rücken niedergedrückt, die Beine kurz. Man schlachtet sie am besten im Alter von sechs Monaten bis ein Jahr, nachdem man sie drei Wochen mit geschrotenem Getreide, Rüben u. dergl. gemästet hat. Die Hausenten leben in Vielweiberei, während bei den Wildenten das Männchen nur ein Weibchen hat; die Eier der ersteren sind hellgrün oder olivengrün, die der Wildenten ebenfalls zart grünlich oder gelblich. Die Wildenten gehören zu den Zugvögeln; die sehr ergiebige Jagd beginnt Ende Juli, wenn die Enten noch nicht ganz flügge sind; man schießt sie vor dem Hunde, treibt sie mit Kähnen aus dem Schilf, schießt sie auf dem Anstand in besonders dazu errichteten Laubhütten, schleicht sich gegen den Wind an sie heran, oder man fängt sie mit Hamen, Schlagnetzen und auf besonderen Entenherden, indem man angebundene Lockenten herumschwimmen läßt. Das Fleisch der Wildenten ist zum Teil sehr schmackhaft, nur die an den Meeresküsten haben, wahrscheinlich infolge der Fischnahrung, einen thranigen Beigeschmack. Unter den verschiedenen Arten nennen wir die Stockente oder gemeine Wildente, 66 Centimeter lang; bei dem Enterich ist Kopf, Kehle und Rücken dunkelgrün glänzend, während um den Hals ein weißer Ring läuft, die Oberbrust braun, verschiedenfarbig schillernd, Seiten und Bauch weißlichbraun, der Oberrücken rostbraun, der Unterrücken schwarzgrün, die Flügeldeckfedern bräunlichgrau, mit grün und blauem Spiegel. Das Weibchen ist kleiner, graubraun, mit einem weißlichen Strich über den Augen. Varietäten dieser Art sind: die Storente, mit rostbraunem Rücken, die ganz aschgraue Schmalente, die Roßente mit schwarzem, rötlich gefleckten Rücken, die Schildente mit schwarzem Kopf und Hals und brauner Brust, die Weißente, und die krummschnäblige Ente mit abwärts gekrümmtem Schnabel. Andere Gattungen sind: die Schnatterente, die Spießente, die kleine, besonders wohlschmeckende Kriekente, die Knäkente, die Pfeifente, die Löffelente, welche nebst der Hausente sämtlich zu den Schwimmenten gehören. Zu den Tauchenten rechnet man die Tafelente, die Sumpfente, die Kolbenente, die Bergente, die Moorente, die Reiherente, die Eisente, die Kragenente, die Schellente, die Königsente, die Trauerente, die Sammetente, die Brillenente, die Brautente, die Mandarinenente, die Brandente, Ruderente und Moschusente. Wir geben hier zuerst die Bereitungsweisen der Hausente an.

Ente à la Béarnoise. Eine sauber geputzte, gewaschene und dressierte Ente dämpft man in einem verdeckten Kasserol mit wenig Wasser, etwas Fleischbrühe, einem kleinen Glase Weißwein, zwei Lorbeerblättern, zwei Gewürznelken, Salz und einem Bündelchen Petersilie, Thymian und Basilicum langsam weich. Inzwischen röstet man in einem anderen Gefäß sieben bis acht große, in Scheiben zerschnittene Zwiebeln in 200 Gramm Butter hellbräunlich, überstreut sie mit etwas Mehl und vermischt sie mit der Entenbrühe, nachdem die Ente weichgedämpft und auf eine Schüssel gelegt worden. Die Brühe wird entfettet, mit etwas Citronensaft abgeschärft und nebst den Zwiebeln über der Ente angerichtet.

Ente à la Française. Die Ente wird an Brust und Keulen gespickt und zwanzig Minuten über hellem Feuer am Spieß gebraten, worauf man sie in einer Pfanne in folgender zuvor bereiteter Dämpfbrühe vollends weichdünstet: $^1/_2$ Liter gute Fleischbrühe wird eine Viertelstunde mit zwei Dutzend gerösteten und geschälten Kastanien, zwei in Scheiben geschnittenen und in Butter gerösteten Zwiebeln, zwei Salbeiblättern, einem Thymianzweig, einigen Pfefferkörnern und einer Prise Salz verkocht. Sobald die Ente 20—25 Minuten darin gedämpft worden ist, nimmt man sie heraus, fügt ein Glas Portwein und ein in Mehl gerolltes Stück Butter zu der Brühe, läßt diese damit verkochen und gießt sie über die Ente.

Ente, gebraten. Enten müssen zwei Tage vor der Zubereitung geschlachtet werden, was man bewerkstelligt, indem man sie mit einem spitzigen Messer in den Kopf sticht oder ihnen den Kopf abhaut oder ihnen das Genick durchschneidet, worauf man sie gut ausbluten läßt. Hierauf werden sie vorsichtig gerupft, gesengt, ausgenommen und an einem luftigen Orte aufgehängt; sollen sie gebraten werden, so schneidet man den Hals, die Flügel und Beine ab, wässert sie eine kurze Zeit, reibt sie inwendig mit Salz ein, dressiert sie, füllt sie entweder gar nicht oder mit einer Fülle von 150 Gramm geriebener Semmel, dem gehackten Magen, Herzen, Lunge und Leber, 60 Gramm Butter, zwei Eiern und Salz, oder mit geschälten Kastanien, mit Borsdorfer Aepfeln, denen man zuweilen noch ein Bündel Beifuß hinzufügt, salzt sie auch von außen ein wenig und brät sie in der Pfanne mit Butter, wozu man dann etwas heißes Wasser angießt, $1^1/_2$—2 Stunden. Eine Ente reicht auf zwei, höchstens drei Personen; man giebt gedämpftes Kraut, Gurken- oder Bohnensalat und Salzkartoffeln dazu.

Ente, gebraten, auf englische Art. Die wie oben vorbereitete und genügend abgelegene Ente wird dressiert und mit folgender Farce gefüllt; 250 Gramm Zwiebeln werden sehr fein gehackt, mit kochendem Wasser begossen und zehn Minuten lang zugedeckt so gebrüht, dann seiht man das Wasser ab, vermischt die Zwiebeln mit drei Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, der feingehackten Leber der Ente, Pfeffer, Salz und einem Kaffeelöffel voll gepulverter Salbeiblätter. Wenn die Ente so gefüllt und gut zugenäht ist, brät man sie am Spieß und serviert sie mit einer Apfel-Sauce.

Ente, gebraten, auf französische Art. Man reibt die wie gewöhnlich vorbereitete Ente entweder bloß mit Salz und Salbeiblättern aus, brät sie am Spieß und richtet sie mit der abgetropften, mit etwas Bouillon vermischten Brühe an, oder man füllt sie mit Oliven oder Trüffeln. Die Oliven werden mit kochendem Wasser gebrüht, von den Kernen befreit, nochmals gewaschen und abgetropft, worauf man sie in Fleischbrühe mit würflig geschnittenem Speck, einer Sardelle und einer Citronenscheibe unter öfterem Umwenden weichdünstet, in die Ente füllt und diese dann am Spieße brät, wobei man sie fleißig begießt. Zu einer Trüffelfülle braucht man 250—375 Gramm Trüffeln, von denen man die kleinsten samt den Schalen der sämtlichen Trüffeln fein zerhackt, die übrigen in Scheiben schneidet oder ganzläßt und mit $^1/_2$ Kilogramm gehacktem Schweinefleisch, Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt etwa 20 Minuten in ein wenig Fleischbrühe dünstet, das Ganze hierauf in die Ente füllt und dieselbe unter fleißigem Begießen am Spieße brät.

Ente, gebraten, mit Kastanien. Während man die sauber gerupfte, ausgenommene und gesengte Ente wäscht und inwendig mit ein wenig Pfeffer und Salz einreibt, macht man in die nötige Anzahl großer italienischer Kastanien mit dem Messer einen Einschnitt, setzt sie mit kochendem Wasser zu und kocht sie so lange, bis sich die äußere und die innere Schale leicht ablösen lassen. Dann dämpft man die Kastanien mit einem Stück frischer Butter, etwas Zucker und Salz, sowie einem Löffel kräftiger Fleischbrühe weich und braun, fügt die mit etwas Petersilie und Chalotte feingehackte Entenleber hinzu, füllt alles in die Ente, näht dieselbe zu und brät sie in Butter unter allmählichem Angießen von einigen Löffeln Fleischbrühe schön braun.

Ente, gedämpft. In einem passenden Kasserol läßt man etwa 125 Gramm Butter hellbraun werden, dämpft die Ente darin auf beiden Seiten eine halbe Stunde lang, gießt hierauf $^1/_2$ Liter Fleischbrühe nebst einem Glase Weißwein daran, fügt eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine zerschnittene Möhre, etwas Sellerie, etliche Nelken und Pfefferkörner, nach Belieben auch zwei Sardellen hinzu, deckt einen festschließenden Deckel auf das Gefäß und schmort so über gelindem Feuer unter häufigem Begießen die Ente weich, nimmt sie heraus, schöpft das Fett ab, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze und giebt sie dazu auf.

Ente, gedämpfte, mit grünen Erbsen, auf englische Art. 250 Gramm magerer Speck werden in Scheiben zerschnitten und mit etwas Butter hellbraun geschwitzt, worauf man einen Löffel Mehl darüber stäubt und gut damit verrührt, $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, eine mit zwei Gewürznelken besteckte Zwiebel, Pfeffer, Salz und ein Kräuterbündelchen hinzufügt und alles eine Viertelstunde lang kochen läßt. Dann thut man 1—$1^1/_2$ Liter junge grüne Erbsen in diese Brühe, legt eine vorher zehn Minuten lang am Spieß oder in der Pfanne gebratene fette Ente darauf, deckt das Gefäß zu und dämpft die Ente samt den Erbsen fünf Viertelstunden, nimmt beides heraus, richtet die Ente auf den Erbsen an und übergießt sie mit der durch etwas Mehlschwitze verdickten Brühe.

Ente, à la braise gedünstet oder braisiert. Auf diese Art zubereitet ist die Ente ganz vorzugsweise schmackhaft und giebt nebst einem Zugemüse von Teltower Rübchen, Blaukraut, Welschkraut, Braunkohl oder Kastanien ein treffliches Zwischengericht nach dem Fisch bei größeren Essen ab. Zuerst stellt man die Braise her, indem man einen halben Selleriekopf, zwei Möhren, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Porré, eine Zwiebel und zwei Chalotten in Scheiben schneidet und mit etlichen Schinken- und Speckscheiben in Butter schwitzt, ohne daß die Wurzeln gelb werden. Hierauf gießt man 1 Liter Fleischbrühe zu, thut Salz, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, zwei Lorbeerblätter, ein Bündelchen Thymian, Basilicum und Pfefferkraut daran und läßt dies eine Stunde zusammen kochen. Eine Ente oder zwei umbindet man mit Speckplatten und einem butterbestrichenen Papier, legt sie in ein Kasserol, übergießt sie mit der Braise, läßt sie über gelindem Feuer $1^1/_2$—2 Stunden langsam darin weichdünsten und serviert sie ganz oder zerschnitten mit Gemüse oder der entfetteten, durchgeseihten und mit einer Mehlschwitze verdickten Braisenbrühe, die nach Belieben noch mit Citronensaft und Sardellenbutter abgeschärft werden kann.

Ente, gefüllt oder farciert. Die Ente wird vor dem Ausnehmen ausgebeint, wobei man gut achtgeben muß, damit die Haut nicht verletzt werde, worauf man sie inwendig auswäscht und mit Pfeffer und Salz ausreibt. Zu der Farce nimmt man zwei Mundbrote, reibt die Rinde davon ab, zerschneidet sie, weicht sie in Milch, drückt sie aus, verrührt sie mit zwei zerschnittenen, in Butter weichgeschwitzten Chalotten und zwei Eiern zu einem Brei und vermischt denselben sehr gut mit 250 Gramm feingehacktem rohen Kalbfleisch, ebensoviel magerem Schweinefleisch, 125 Gramm gekochter, würfliggeschnittener Pökelzunge, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß, fügt, wenn nötig, auch noch 1—2 rohe Eidotter hinzu, füllt dies in die Ente, die dann zugenäht, in Papier eingeschnürt und nebst ihren Knochen in einer Braise nach obiger Angabe langsam weichgekocht wird. Hierauf nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, schöpft das Fett ab, verdickt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, richtet die in Scheiben zerschnittene Ente auf einer Schüssel an, garniert sie mit in

Butter, Zucker und etwas Brühe weichgedünsteten Kastanien und giebt die Sauce nebenbei dazu auf. Zu der Fülle kann man auch die Entenleber, Herz, Lunge und Magen, sowie einige würfliggeschnittene Trüffeln und gehackte Citronenschale oder anstatt der Trüffeln Champignons und gehackte Petersilie hinzufügen, was den Geschmack um vieles verfeinert; in Ostpreußen füllt man die Enten auch häufig mit geschälten, unzerschnittenen Birnen und sauber gewaschenen großen Rosinen. Ebenso dämpft man die farcierten Enten nicht immer, sondern brät sie auch in Butter über gelindem Feuer langsam weich, gießt an die Sauce erst etwas Wasser, zuletzt $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe und zwei Eßlöffel Madeira und garniert das Fleisch mit kleinen geschmorten Kartoffeln.

Ente, gekocht. Die sauber geputzte, ausgenommene und gewaschene Ente wird dressiert und in einem Kasserol mit Wasser übergossen; sobald dasselbe kocht, schöpft man den Schaum ab, thut Salz, Wurzelwerk, ein Lorbeerblatt und einige Gewürzkörner hinzu und läßt das Geflügel $1^1/_2$ bis 2 Stunden ganz langsam weichkochen, worauf man es mit Meerrettig-Sauce, Zwiebel-Sauce, Rüben, Zwiebelgemüse oder Welschkohl aufträgt.

Ente, gepökelt. Die gut gereinigte Ente wird in drei bis vier Stücke zerschnitten, mit Salz und ein wenig Salpeter tüchtig eingerieben, fest in einen glasierten Napf gelegt, mit einem beschwerten Deckel bedeckt und an einem kühlen Orte verwahrt. Nach fünf Tagen kann man sie mit Wasser und Wurzelwerk weichkochen und zu Kohl, Sauerkraut und dergleichen servieren.

Ente, geschmort. Nachdem die Ente wie gewöhnlich vorbereitet worden, bestäubt man sie auf beiden Seiten überall mit feinem Mehl, brät sie in Butter braun, gießt $^1/_4$ Liter Bouillon, $^1/_4$ Liter Wasser und ein Glas Wein hinzu, thut eine Zwiebel, etwas Salz und Piment, nebst einigen Stücken Citronenschale daran, deckt die Pfanne zu und schmort die Ente unter öfterem Begießen über mäßigem Feuer weich.

Ente in Gelée. Die gereinigte und dressierte Ente füllt man inwendig mit kleingeschnittenem rohen Wurzelwerk und einem Bündel Petersilie, spickt die Brust reichlich mit Speckfäden, die zuvor in zerriebenen Kräutern umgewendet wurden, und legt sie in ein Kasserol, dessen Boden mit etlichen rohen Schinken- und Speckscheiben, einem Kalbsfuß, einer Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, Salz, sowie einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern bedeckt ist. Man gießt $^1/_2$ Liter Weißwein und ebensoviel Wasser hinzu, deckt einen festschließenden Deckel darüber und kocht die Ente langsam weich, nimmt sie dann heraus, schärft die Brühe mit dem Saft einer halben Citrone ab und seiht sie durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel, legt die Ente, nachdem man das Wurzelwerk aus ihrem Innern entfernt, hinein, begießt sie mehrmals mit der Brühe und stellt sie an einen kühlen Ort. Wenn das Gelée genügend steif geworden, verziert man die Schüssel mit Citronenscheiben und serviert sie zu einem Frühstück oder Abendessen.

Ente à l'Italienne. Man dünstet die Ente in einer Braise weich (s. oben), schwitzt dann zwei Eßlöffel voll gehackte Petersilie, einen Eßlöffel gehackten Schnittlauch und sechs bis acht kleingeschnittene Champignons in einem Kasserol mit drei Eßlöffeln feinem Speiseöl zehn Minuten lang durch, verrührt einen Kochlöffel voll Mehl damit und gießt die durchgeseihte Braise-Brühe hinzu, mit der man die geschwitzten Kräuter eine Viertelstunde verkochen läßt, worauf man sie über der Ente aufgiebt.

Ente, kalte, (Getränk), s. Kalte Ente.

Entenklein oder -Gekröse. Die Hälse, Köpfe, Füße, Magen, Herzen und Flügel von mehreren Enten werden gut geputzt und gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt und abgeschäumt, worauf man Salz, eine Zwiebel, zwei zerschnittene Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Porré sowie einige Pfeffer- und Gewürzkörner hinzuthut und alles gehörig weichkochen läßt. Das Gekröse wird dann mit einer Meerrettig-Sauce angerichtet und die Leber feingehackt auf Semmelschnitte gestrichen, die man in Butter röstet und um die Schüssel garniert. Eine andere Methode der Zurichtung besteht darin, daß man, wenn das Entenklein beinahe weichgekocht ist, kleine, länglich geformte Klößchen aus $^1/_2$ Kilogramm gehacktem Schweinefleisch, zwei geriebenen Semmeln, ein bis zwei Eiern, Pfeffer und Salz, oder einfache Semmelklößchen aus schaumig gerührter Butter, geriebener Semmel, ein bis zwei Eiern, Salz und geriebener Muskatnuß in der Brühe durchkochen läßt, wonach man Entenklein und Klößchen herausnimmt, die Brühe durchseiht, mit einer braunen Mehlschwitze nebst etwas getrocknetem, zerriebenem Majoran verkocht und über dem Gericht aufgiebt.

Entenklein auf englische Art. Wenn das Klein von mehreren Enten sauber zurechtgeputzt ist, setzt man es mit 2—3 Liter Wasser, $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe oder 250 Gramm kleingeschnittenem Rindfleisch, zwei Zwiebeln, einem Bündelchen Petersilie, Thymian, Basilicum und Majoran nebst der Schale von einer halben Citrone zum Feuer, kocht die Gekröse langsam so weich, bis die Knochen sich herauslösen, legt sie in eine Schüssel oder Terrine, welche warmgestellt wird, gießt die Brühe durch und würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer. Hierauf bräunt man eine in Scheiben zerschnittene Zwiebel und einen Kaffeelöffel voll Mehl in Butter, läßt diese Mehlschwitze mit der Brühe verkochen, fügt ein Glas Madeira, einen Kaffeelöffel voll Ketchup und den Saft einer Citrone hinzu, streicht die Brühe nochmals durch und giebt sie über dem Entenklein auf, wonach das ganze als Suppe aufgetragen wird. — Will man ein Saucengericht davon herstellen, so kocht man das Klein von zwei Enten in $^1/_2$ Liter Wasser, dem man ein Liqueurglas voll Portwein, ein Blatt Macis, eine Sardelle, ein Stück Citronenschale, eine Zwiebel, Pfeffer und Salz hinzufügt; wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, seiht die Brühe durch und verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze.

Ente à la mode. Zwei gut gereinigte Enten werden in Viertel zerlegt, mit einem Gemisch von Mehl, Pfeffer und Salz überstreut und in einem großen Kasserol mit 125 Gramm Butter hellbraun gebraten; dann gießt man die Butter ab, schüttet $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe und ebensoviel Portwein hinzu, stäubt noch etwas Mehl über die Enten und thut ein Bündel feiner Kräuter, zwei Chalotten, eine Sardelle und eine Prise Cayennepfeffer in die Brühe, deckt das Kasserol fest zu und dämpft das Fleisch eine halbe Stunde, legt es hierauf in eine Schüssel, gießt die Brühe durch ein Sieb und giebt sie über den Entenvierteln auf.

Enten-Ragout. Eine Ente wird in Butter halbweich gebraten, dann in Viertel oder noch kleinere Stücke zerschnitten, die man mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, einer mit 2—3 Gewürznelken besteckten Zwiebel, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern sowie der Schale einer halben Citrone langsam eine Stunde kochen läßt. In einem anderen Kasserol bräunt man 70 Gramm Butter, schwitzt einen Kochlöffel voll Mehl darin, gießt die durchgeseihte Entenbrühe nebst einem Glase Portwein hinzu und würzt mit dem Saft einer halben Citrone und einer Prise Salz; sobald die Sauce eine Weile mit der Mehlschwitze durchgekocht ist, serviert man sie über der Ente und garniert die Schüssel mit gerösteten Semmelschnitten. — Eine einfachere Art von Enten-Ragout bereitet man aus den Ueberresten gebratener Enten, indem man eine kleine gehackte Zwiebel in Butter weichschwitzt, einen Löffel Mehl hinzurührt und etwas bräunt, dann eine Obertasse voll übrige Bratensauce von den Enten nebst ebensoviel leichter Fleischbrühe oder Wasser, einigen Löffeln Estragon-Essig, einem Glase Rotwein, einer in feine Scheiben geschnittenen sauren Gurke, einem Lorbeerblatt, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern eine zeitlang damit verkocht, zuletzt die Entenstücke hineinlegt und in der Sauce heiß werden läßt, ohne daß sie zum Kochen kommen dürfen.

Ente mit Rotwein. Nachdem eine Ente in Butter hellbraun gebraten worden, fügt man $^1/_4$ Liter kochendes Wasser, eine Zwiebel, drei in Scheiben geschnittene Trüffeln, etwas Citronenschale, Gewürzkörner und Salz hinzu, läßt die Ente zehn Minuten darin dämpfen, verdickt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, gießt $^1/_4$ Liter Rotwein und einige Löffel braune Coulis daran, schärft sie mit dem Saft einer halben Citrone ab und giebt sie über der Ente auf, sobald dieselbe genügend weich ist.

Ente à la Rouenaise. Die Ente wird mit einer Farce von Kalbsleber, Schinken, kleinen Zwiebeln und Kräutern gefüllt, mit Speck umbunden und im Ofen gebraten.

Enten-Roulade. Eine gerupfte und gesengte Ente wird ausgebeint, dann ausgenommen, gewaschen und mit einer Farce von 250 Gramm feingehacktem rohen Kalbfleisch, ebensoviel magerem Schweinefleisch, 125 Gramm würflig geschnittenem Speck, 125 Gramm Pökelzunge, zwei Eiern, drei bis vier feingehackten Pfeffergurken, zwei gehackten Chalotten, einem in Milch geweichten Mundbrot, Pfeffer und Salz dick bestrichen, fest zusammengerollt, zugenäht, in ein reines Tuch mit Bindfaden eingeschnürt und mit ihren zerhackten Knochen, der Brühe von einem kleingehackten Kalbsfuß, einer Obertasse Wasser, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, Salz, einer Zwiebel, einem Glase Weißwein, etwas Essig und einem kleinen Büschel Thymian und Basilicum weichgekocht, dann aus dem Sud genommen und zwischen zwei beschwerten Brettern oder Holzdeckeln mehrere Stunden gepreßt. Hierauf entfernt man die Umhüllung, zieht die Fäden heraus, schneidet die Ente in Scheiben und garniert dieselben mit der entfetteten, zu Gelée erstarrten Brühe.

Enten-Salmis. Eine Ente oder mehrere weichgedämpfte oder gebratene Enten läßt man erkalten, schneidet sie in zierliche Stücke und stellt dieselben beiseite, während man die Knochen und Fleischabfälle im Mörser stößt und mit $^1/_4$ Liter Rotwein, der entfetteten Entenbrühe oder Bratensauce, einem Lorbeerblatt, zwei Chalotten, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern drei Viertelstunden langsam kochen läßt. Dann seiht man diese Brühe durch, siedet sie mit $^1/_4$ Liter brauner Coulis dick ein, würzt sie mit dem Saft einer halben Citrone, einer Prise Salz und einem halben Kaffeelöffel voll Zucker, legt die Entenstücke hinein, läßt sie heiß darin werden und richtet das Salmis mit einer Garnierung von Blätterteig-Fleurons oder dreieckigen Semmel-Croutons an. Bereitet man das Salmis von Wildente, so fügt man zu der Brühe noch 3—4 in Scheiben geschnittene und in Wein oder Fleischbrühe weichgedämpfte Trüffeln hinzu.

Ente mit verschiedenen Saucen. Hierbei ist von vornherein zu bemerken, daß man die zahmen wie die wilden Enten mit den gleichen Saucen servieren und auf dieselbe Art vorbereiten kann; die Hauptsache dabei ist, daß beide Arten Enten jung und fleischig sind, wenn sie ein schmackhaftes Gericht abgeben sollen. Will man sie z. B. mit Malaga-Sauce auftischen, so putzt und reinigt man zwei Enten, zerschneidet sie in je fünf Teile (die zwei Keulen, die Flügel und das Bruststück), legt sie in ein Kasserol mit 200 Gramm zerlassener Butter, bestreut sie mit Salz, belegt sie mit 4—5 in dünne Scheiben zerschnittenen Trüffeln und 125 Gramm eben so fein zerschnittenem rohen Schinken und dämpft sie langsam weich, wobei man nach und nach fast eine halbe Flasche Malaga zugießt. Wenn die Enten weich sind, nimmt man sie heraus und stellt sie nebst den Trüffeln und Schinkenstückchen warm, seiht die Brühe durch, schöpft das Fett ab und kocht sie mit etwas brauner Coulis dicklich ein, worauf man die Entenstücke damit übergießt und aufgiebt. Eine andere sehr passende Sauce ist Maronen-Sauce; man dämpft die Ente ganz oder zerschnitten in einem mit Speck und Schinkenscheiben belegten Kasserol mit Wurzelwerk, einer Zwiebel, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst der nötigen Fleischbrühe weich, vermischt dann den Fond der Entenbrühe mit $^1/_4$ Liter brauner Coulis, fügt etwas Citronenschale und

20—25 in Wasser abgekochte, dann in Butter und in etwas klarem Zucker vollends weichgedünstete Maronen hinzu, läßt die Sauce 20 Minuten damit verkochen und gießt sie hierauf über die Enten, indem man die Kastanien zierlich ringsherum legt. Will man eine Oliven-Sauce dazu geben, so dämpft man die Ente vorher auf gleiche Art wie eben beschrieben; die Sauce bereitet man aus $^1/_4$ Liter brauner Coulis, dem abgefetteten Fond der Entenbrühe, etwas feinabgeschälter Citronenschale, einer Sardelle und einem Kaffeelöffel voll Zucker, was man gut verkocht, dann thut man 12—15 Stück gebrühte, vom Kern befreite und in Wasser weichgekochte Oliven hinzu und läßt die inzwischen zerschnittene Ente nochmals darin heiß werden; die Schüssel wird mit Blätterteig oder Semmelschnitten garniert, welche mit der in Milch geweichten und feingehackten, mit Pfeffer und Salz gewürzten Entenleber bestrichen und in Butter gebacken sind. Eine Sauce von bitteren Pomeranzen eignet sich gleichfalls vortrefflich; die Enten werden gedämpft wie oben, während man von zwei reifen kleinen bitteren Pomeranzen die Schale sehr dünn abschält, zerschneidet und in siedendem Wasser weichkocht, worauf man sie nebst dem durch ein Sieb ausgepreßten Pomeranzensaft in $^1/_2$ Liter brauner Kraftbrühe einigemal aufkocht, diese Brühe mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl abzieht und über die Entenstücke gießt, die man mit einem Schüsselrand von Semmel-Croutons oder Leberschnittchen aufträgt. Auch Champignon- und Meerrettig-Sauce, die man mit der entfetteten Entenbrühe und etwas brauner Coulis herstellt, giebt man häufig zu solchen vorher gedämpften Enten.

Enten-Suppe, pommersche. Eine Ente wird mit 2—3 Liter Wasser, Salz, einer Zwiebel und Wurzelwerk völlig weichgekocht, worauf man die Brühe durchseiht, noch so viel Rindsbrühe zusetzt, als man zu der Suppe bedarf, dieselbe mit heller Mehlschwitze verdickt, mit feingehackten grünen Kräutern, als Kerbel, Selleriekraut, Petersilie und Majoran, nebst kleinen, roh geschälten und in Wasser halbweich gekochten Kartoffeln noch eine zeitlang kochen läßt, bis die Kartoffeln vollends gar sind, und mit dem kleingeschnittenen Entenfleisch anrichtet.

Ente à la vigneron. Die Ente wird gedämpft, auf Kastanienpurée angerichtet und mit glasierten Kastanien garniert.

Enten-Weißsauer. Eine sauber geputzte und gereinigte Ente legt man in ein Kasserol, übergießt sie mit einer Brühe, die man zuvor aus zwei zerhackten Kalbfüßen und 2 Liter Wasser gekocht und durchgegossen hat, fügt ein Weinglas voll Essig und noch so viel Wasser hinzu, daß die Ente eben davon bedeckt ist, läßt dies zum Kochen kommen, schöpft den Schaum ab, würzt die Brühe mit Salz, einer mit zwei Nelken bestecken Zwiebel, einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etwas Citronenschale und einem Bündel Estragon, Thymian und Basilicum und kocht die Ente langsam darin weich, worauf man sie in der Brühe auskühlen läßt. Später nimmt man sie heraus, schneidet sie in zierliche Stücke, die man in eine tiefe Schüssel oder Terrine legt, nimmt das Fett von der Brühe ab, gießt sie durch ein Sieb, klärt sie mit zwei Eiweißen, seiht sie durch ein Tuch, schüttet sie über das Entenfleisch und läßt sie zu Gelée erstarren. Will man das Weißsauer längere Zeit aufbewahren, so thut man es in einen Steintopf, übergießt es mit Rindsfett und bindet den Topf zu.

Ente mit Welsch- oder Wirsingkohl. Die Welschkohlköpfe werden sauber geputzt, in zwei bis drei Teile zerschnitten, von den Strünken befreit, aber im übrigen beisammen gelassen, dann gewaschen, in kochendem Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Inzwischen brät man eine Ente in Butter hellbraun, schiebt einige Speckscheiben darunter, gießt $^1/_2$ Liter Wasser zu und legt den Welschkohl darum herum, streut etwas Salz dazwischen, deckt das Kasserol fest zu und läßt die Ente samt dem Kohl $1^1/_2$ bis 2 Stunden lang ordentlich weichdämpfen, worauf man sie zusammen anrichtet.

Ente, Kriech- oder Krick-, s. Kriechente.

Ente, Wild-, gebraten. Wildenten dürfen nicht wie anderes Federwildbret, als Fasanen, Auerhühner, Birkhühner, Schnepfen 2c., längere Zeit hängen, nachdem sie geschossen worden sind, denn sie besitzen die Eigenschaft aller Wasservögel, daß ihr Fleisch rasch in Fäulnis übergeht und unbrauchbar wird. Man untersuche also bei dem Einkauf die Wildenten am Unterleib in der Gegend um den Bürzel; ist die Haut an dieser Stelle fest und weiß, so ist die Ente frisch; ist sie jedoch grünlich, weich und aufgelöst, so ist bereits Fäulnis eingetreten und das Fleisch unschmackhaft und unappetitlich geworden. — Nachdem die Ente gerupft, gesengt, ausgenommen, rasch gewaschen und dressiert worden ist, brät man sie entweder am Spieß und dreht sie dann erst fünf Minuten über dem hellen Feuer, um den Saft zusammen zu halten und die Haut zu bräunen, bevor man beginnt, sie reichlich mit Butter zu begießen, oder man brät sie in einer Pfanne im Ofen. Das Braten am Spieß dauert eine halbe bis höchstens drei Viertelstunden und man bereitet zu einer auf diese Art gebratenen Ente die nötige Sauce, indem man das Entengekröse in $^1/_2$ Liter Wasser eine Stunde kocht, dann herausnimmt und die Brühe mit einer Citronenscheibe, einer Chalotte, einem kleinen Zweig Basilicum, einem Blatt Macis und etwas Pfeffer und Salz eine Weile verkocht, hierauf durchgießt und mit einem Glase Portwein und dem Saft einer kleinen Citrone vermischt. Wird die Ente im Ofen gebraten, so reibt man sie mit etwas Salz ein, setzt sie mit 125 Gramm Butter, einem Lorbeerblatt, zwei Citronenscheiben und sechs bis acht Wacholderbeeren zu, deckt einen festschließenden Deckel über die Pfanne, läßt die Ente auf beiden Seiten in der Butter gelbbraten und gießt nach und nach ein wenig kochendes Wasser und dicken, säuerlichen Rahm hinzu, bis die Ente unter häufigem Begießen vollständig weich und saftig geworden, was $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ Stunden in Anspruch nimmt. Gegen das

Ende der Bratzeit deckt man die Pfanne ab, läßt die Ente bräunen, nimmt sie dann heraus und kocht die Sauce mit etwas starker Fleischbrühe oder Fleischextrakt und einem Glase Rotwein auf. Eine andere Methode besteht darin, die Ente zu spicken, etwas mit Salz einzureiben und in der Bratpfanne mit $^1/_2$ Liter kochendem Weißwein zu übergießen, worauf man sie in 125 Gramm Butter $1\,^1/_4$ Stunden lang braten läßt und zuweilen etwas heißes Wasser nachgießt.

Ente, Wild-, gedämpft. Die sauber zugerichtete und reichlich gespickte Ente legt man in ein mit Speck- und rohen Schinkenscheiben belegtes Kasserol, fügt $^1/_2$ Liter Wasser oder schwache Fleischbrühe, eine mit zwei Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Sellerie, Petersilienwurzel, Möhre, ein Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörner, Salz und sechs bis acht Wacholderbeeren hinzu, deckt einen Deckel darüber und dämpft sie unter häufigem Begießen langsam weich. Die entfettete Brühe benützt man hierauf zur Herstellung einer Champignon-, Pomeranzen-, Oliven-, Trüffel- oder Kapern-Sauce (s. Ente mit verschiedenen Saucen), in der man die Ente noch eine Weile heiß stehen läßt, bevor man sie damit aufgiebt.

Ente, Wild-, gefüllt. Die Ente wird gereinigt, tüchtig ausgewaschen, inwendig und außen mit Salz eingerieben und beiseite gestellt, während man die Fülle in folgender Weise bereitet. Die Leber, das Herz und der Magen werden nebst 125 Gramm Speck fein gehackt, mit einer in Butter weichgeschwitzten Zwiebel oder zwei Chalotten, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie, ein wenig Thymian und Basilicum, zwei geriebenen Mundbrötchen, einer Prise Salz und Pfeffer, drei bis vier Eidottern und dem Saft einer Citrone gut vermischt, in die Ente gefüllt und diese dann zugenäht, worauf sie ganz in oben angegebener Weise gedämpft wird.

Ente, Wild-, als Pastete. Zwei bis drei Enten werden vorbereitet, in fünf Teile zerschnitten, gespickt, mit Salz bestreut, mit Citronensaft beträufelt und zwölf Stunden in eine Marinade von Madeira, Pfefferkörnern und Estragonblättern gelegt, worauf man sie in einem zugedeckten Kasserol mit 250—375 Gramm Butter weichdämpft; auch kann man sie, ohne sie zuvor in Wein zu legen, gleich mit frischer Butter und kleingehackten Trüffeln, Champignons, Chalotten und Petersilie langsam weichdünsten. Hierauf zieht man behutsam die Knochen aus dem Fleisch, vermischt die Sauce mit $^3/_8$ Liter fettem süßem Rahm, läßt sie damit dick einkochen und gießt zuletzt noch ein Glas Madeira hinzu. Eine Pastetenschüssel wird mit Butter ausgestrichen und auf dem Boden wie an den Seiten fingerdick mit einer Farce aus 1 Kilogramm gekochtem Schinken, $^1/_2$ Kilogramm rohem mageren Schweinefleisch oder Kalbfleisch, beides sehr fein gehackt, und mit zwei geriebenen Mundbroten, fünf Eiern, einigen Löffeln Rahm, einer Prise Salz, ebensoviel weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß nebst der abgeriebenen Schale einer halben Citrone vermischt, ausgelegt, auf welche man die Entenstücke schichtet, die man mit einem Teil der Sauce beschöpft und mit einer starken Lage von der Farce überdeckt. Oben darauf kommt noch ein Deckel von Butterteig, worauf man die Pastete bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt und warm mit der Sauce serviert. Will man die Pastete nicht auf der Schüssel backen, so füttert man eine Reifform ganz mit Blätterteig aus, streicht auf diesen die Farce, die man auch aus Wildfleisch, feingehacktem Speck, in Milch geweichter Semmel, Trüffeln, Champignons, Petersilie, Chalotten, Pfeffer, Salz und einigen Eiern herstellen kann, bedeckt die darauf gelegten Entenstücke wieder mit Farce und einem Teigdeckel, bäckt die Pastete und löst sie aus der Form, wonach man sie ohne Sauce warm zur Tafel giebt.

Enten-Pastete, kalte. Vier junge Wildenten werden wie gewöhnlich vorbereitet und vor dem Ausnehmen ausgebeint, worauf man die Knochen zerhackt oder zerstößt und mit Salz, Wurzelwerk und leichter Fleischbrühe auskocht, die Brühe durchseiht und sehr kurz einsiedet. Die ausgebeinten, dann ausgenommenen und gewaschenen Enten spickt man mit Speck, der in zerriebenen feinen Kräutern umgewendet ist, bestreut sie innen mit Salz und gepulverten Kräutern und stellt sie an einen kühlen Ort, während man die nötige Farce bereitet. Man nimmt dazu am liebsten das Fleisch von 1 bis 2 alten Wildenten, in Ermangelung dessen das Fleisch von einem Hasen oder auch $1^1/_2$ Kilogramm mageres Schweinefleisch und 1 Kilogramm Kalbfleisch, schabt es gut aus Haut und Sehnen, mahlt es auf einer Fleischmühle oder hackt es sehr fein, mischt es mit $^1/_2$ Kilogramm feingeschnittenem Speck und den Entenlebern, 2—3 gehackten Chalotten, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie, zwei Eßlöffeln gehackter Trüffeln und ebensoviel Champignons, die man zuvor in Butter weichgeschwitzt, etwas Salz, weißem Pfeffer, gestoßenem Piment, geriebener Muskatnuß und gepulverten Kräutern (Majoran, Thymian, Basilicum und Pfefferkraut), 125 Gramm gehackter geräucherter Zunge und einigen frischen, würflig geschnittenen Trüffeln, worauf man das Ganze mit einem Teil der aus den Knochen gekochten Brühe anfeuchtet. Jede der ausgebeinten Enten wird mit etwas von dieser Farce bestrichen, zusammengerollt, zugenäht, über gelindem Feuer in Butter steifgemacht und nach dem Erkalten wieder von dem Heftfaden befreit. Nun formt man sich entweder eine Pastetenform aus gebrühtem Teig (s. Pastete) oder streicht eine große Reifform mit kalter, geklärter Butter aus, füttert sie mit mürbem Pastetenteig, belegt sie mit dünnen Speckplatten und streicht auf diese einen Teil der Farce. Die vier Enten legt man übereinander hinein, streut Trüffelscheiben dazwischen, legt den Rest der Farce oben darauf, bedeckt diese mit Speckplatten und einem Deckel von mürbem Teig und klebt denselben mit Eigelb auf den Rand der Pastete. In der Mitte des Deckels sticht man eine thalergroße Oeffnung aus und setzt darüber einen etwa 4 Centimeter hohen, von Teig geformten Schornstein auf, der ein wenig größer als die Oeffnung und unten mit

einem umgebogenen Rand versehen sein muß, damit man ihn auf dem mit Ei bestrichenen Deckel befestigen kann. In einem mäßig heißen Ofen läßt man die Pastete 2—2½ Stunden schön hellbraun backen und bedeckt sie mit zwei butterbestrichenen Papierbogen, sobald sie sich zu färben beginnt. Inzwischen kocht man die übrige Knochenbrühe mit einem Glas Madeira nochmals auf und gießt diese Essenz durch den kleinen Schornstein in die Pastete, wenn dieselbe aus dem Ofen kommt, verschließt hierauf die Oeffnung mit Teig, stellt die Pastete an einen kühlen Ort, nimmt sie nach einer Stunde aus der Form und läßt sie zwei bis drei Tage stehen, bevor sie verspeist wird.

Enten, Wild-, warmes Salmis von. Zwei Enten werden mit Butter zu schön brauner Farbe gebraten, in zierliche Stücke zerlegt und einstweilen mit etwas Sauce übergossen warmgestellt; die Abfälle und Knochen stößt man im Mörser, kocht sie in der Enten-Sauce nebst einem Glase Madeira und einer Obertasse voll brauner Coulis drei Viertelstunden aus, seiht die Brühe durch, preßt den Saft einer Citrone daran, legt drei in Scheiben geschnittene und in Wein und Bouillon weichgedämpfte Trüffeln sowie die Entenstücke hinein und läßt sie bis fast zum Kochen heiß werden, worauf man das Salmis mit einer Garnierung von gerösteten Semmel-Croutons anrichtet.

Enten, Wild-, kaltes Salmis von. Die Bereitungsweise ist fast ganz die nämliche wie bei dem warmen Salmis, nur kocht man die Sauce mit dem Madeira und der braunen Coulis dick ein, stellt sie kalt, verrührt sie hierauf mit etwas Fleisch-Gelée auf dem Eis, taucht die Entenstücke hinein, richtet sie nett an und garniert die Schüssel mit kleingehacktem hellem und dunklem Aspic.

Enten, Wild-, englisches Salmis von. Zwei am Spieß gebratene Enten werden zerteilt, in ein Kasserol gelegt, mit ½ Liter brauner Kraftbrühe, dem Saft von zwei bitteren Pomeranzen, einem großen Glase Rotwein, Salz, einer Prise Cayennepfeffer, etwas gestoßenem weißem Pfeffer, Piment und geriebener Muskatnuß unter jeweiligem Umrühren bis zum Kochen erhitzt und mit einer Garnierung von Weißbrot-Croutons serviert.

Entre-Côte. Die französische Benennung für das Rippenstück bei dem Rind, welches man bei dem Kalb, Hammel und Schwein mit dem Namen Carré oder Karbonadenstück bezeichnet. Gewöhnlich zerteilt man die Rippen in einzelne Coteletten (s. auch Coteletten), stutzt die Knochen kurz ab, schabt das Fleisch oben davon herunter, klopft es tüchtig, taucht die einzelnen Coteletten in Speise-Oel oder geschmolzene Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, brät sie dann auf dem Rost über gelindem Feuer eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden auf beiden Seiten und giebt sie mit einer beliebigen pikanten Sauce auf, z. B. mit spanischer Sauce, in der man ein Stück Sardellenbutter verrührt und zerkocht hat, oder mit Sauce à la maître-d'hôtel, einer Gurken-, Tomaten- oder Champignon-Sauce; auch kocht man den abgetropften Saft oder, falls man die Entre-Côtes in der Pfanne gebraten, die Brat-Jus mit etwas starker Bouillon los und legt auf jedes Fleischstück ein Stück Kräuter- oder Sardellenbutter, was den Geschmack der Entre-Côtes sehr angenehm macht. Man serviert sie mit geschmorten Kartöffelchen oder Maccaroni, Teltower Rübchen und anderem Gemüse.

Entre-Côtes mit Champignons. Nachdem man alles überflüssige Fett von den zerteilten Rippenstücken abgeschnitten, brät man sie rasch in einem Kasserol mit Butter auf beiden Seiten braun, nimmt sie heraus, rührt in die zurückgebliebene Butter einen reichlichen Eßlöffel Mehl, bräunt dasselbe, gießt etwas kochendes Wasser und ein kleines Glas Madeira hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer, legt die Entre-Côtes wieder hinein, deckt sie zu und läßt sie drei Stunden langsam weichdämpfen. Dann fügt man eine der Anzahl der Fleischstücke angemessene Menge geputzter und zerschnittener, in Butter und Citronensaft geschwenkter Champignons hinzu, dünstet alles noch eine halbe Stunde und giebt auf.

Entre-Côte in Gelée. Ein ganzes, gut abgelegenes Rippenstück, aus dem man die Knochen gelöst hat, wird mit Speckstreifen, rohem Schinken, in Streifen geschnittenen Trüffeln und Pfeffergurken gespickt, mit Bindfaden fest zusammengeschnürt und in ein großes, längliches Kasserol mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, einigen Scheiben rohem Schinken und sechs klein zerhauenen Kalbsfüßen gelegt, und mit ½ Liter Fleischbrühe, einer Flasche Weißwein und so viel Wasser übergossen, daß das Fleisch von der Flüssigkeit völlig bedeckt ist, worauf man es zudeckt, vier Stunden langsam weichdämpfen und in der Brühe erkalten läßt. Am folgenden Tage nimmt man es heraus, entfernt den Bindfaden, schneidet es sauber zurecht, legt es auf eine längliche vertiefte Schüssel, schöpft das Fett von der Brühe, seiht sie durch, säuert sie mit Weinessig oder Citronensaft, klärt sie mit vier Eiweißen, gießt sie über das Fleisch und stellt dasselbe kalt, worauf es später mit einer Rémouladen-Sauce zu Tische gegeben wird.

Entre-Côte von Hühnerfleisch, s. auch Coteletten, Hühner-. Man bereitet diese, welche nur uneigentlich eine solche Benennung verdienen, aus dem abgelösten Brustfleisch und den ausgebeinten Keulen von jungen fleischigen Hühnern, welche leicht geklopft, mit zerquirltem Ei bestrichen und in einer Mischung von gestoßenem Zwieback, Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß umgewendet werden, worauf man sie rasch in Butter brät und mit einzelnen Stückchen von Kräuterbutter belegt. Der Abfall und das Gerippe der Hühner werden zerhackt und mit Wurzelwerk, Salz und Wasser ausgekocht; in einem Teil der Bouillon quellt man ½ Kilogramm Reis aus, der mit einem halben Kaffeelöffel voll Currypulver gewürzt wird, während man den Rest der Brühe zu einer Champignon-Sauce verwendet. Die gebratenen Entre-Côtes legt man dann in die Mitte einer großen runden Schüssel, deren Rand mit dem Reis garniert wird, während

man die Champignon-Sauce daneben extra serviert, was ein vortreffliches Mittelgericht für größere Mittagsessen abgiebt.

Entre-Côte, marinierte. Ein gut abgelegenes und zerteiltes Rippenstück wird tüchtig geklopft, zwischen zwei beschwerten Brettchen eine Weile gepreßt und dann 24 Stunden lang in eine Marinade von Rotwein, Zwiebelscheiben, Petersilie, Thymian, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und etlichen Macisblättern gelegt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten thut man sie in ein Kasserol mit reichlicher Butter, legt glühende Holzkohlen auf den Deckel des Kasserols und brät die Entre-Côtes so auf beiden Seiten, indem man sie zuweilen mit etwas von dem Rotwein, in dem sie mariniert wurden, anfeuchtet. Man serviert sie auf einem Zwiebel- oder Rüben-Purée.

Entre-Côte mit saurem Rahm. Die gehörig vorbereiteten und geklopften Fleischstücke werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht und 1—2 Stunden stehen gelassen; eine Stunde vor dem Anrichten brät man sie rasch in reichlicher Butter auf beiden Seiten braun, stäubt einen gehäuften Eßlöffel Mehl über das Fleisch, läßt dasselbe einige Minuten ziehen, gießt hierauf $^1/_2$ Liter sauren Rahm in die Sauce, fügt etwas zerschnittenes Wurzelwerk, Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und dünstet das Fleisch darin gut zugedeckt vollends weich. Vor dem Aufgeben gießt man die Sauce durch, kocht sie mit einigen Löffeln starker Bouillon auf, schärft sie mit Citronensaft ab und serviert sie nebst geschmorten Kartöffelchen zu den mit Kapern und Citronenscheiben garnierten Entre-Côtes.

Entrée. Bedeutet in der Küchensprache so viel wie Vorspeise, erster Gang bei einem größeren Essen; die Entrées kommen nach der Suppe und den Hors d'oeuvre und bestehen aus gedämpften und braisierten Fleischgerichten, Geflügel, Wild oder Fisch, meist mit irgend welchen Saucen, wie z. B. Boeuf à la mode, Roastbeef, Filet mit Madeira-Sauce, Ochsenzunge mit verschiedenen Saucen, Beefsteaks, Entre-Côtes, Coteletten, gedünsteter Kalbs-, Hammel- oder Wildbretkeule mit irgend einer Sauce, gedünstetem Hammel- und Kalbsrücken, krustiertem oder gedämpftem Wildziemer, Schinken mit Madeira-Sauce, gedämpftem wildem und zahmem Geflügel mit einem Gemüse oder einer Sauce, ebenso aus Fischen in irgend welcher Zubereitung, Ragouts, Fricassées, Chartreusen u. dergl. mehr. Die Entrées bei Frühstücken oder Abendessen bestehen aus Mayonnaisen, Salmis, Fricassées, Schinken, Coteletten, Zunge, Aspics, Geflügel-, Fisch- und Fleisch-Salaten, gefülltem Schweinskopf, Geflügel-Galantine und ähnlichen Speisen.

Entremets. Leichte Gerichte oder Zwischengerichte der verschiedensten Art, welche nach dem Braten und vor dem Dessert aufgetragen werden, als z. B. 1) Gemüse-Entremets, feine Gemüse ohne Fleisch-Beilagen, wie Spargel, Blumenkohl, gebacken oder au gratin, Carden und Artischocken gebacken oder als Purée mit Garnierung von Semmel-Croutons, Morcheln, Champignons, Trüffeln, junge grüne Erbsen, junge Bohnen, Gurken, Endivien, Lattich in verschiedenartigster Zubereitung; 2) Entremets von Eiern, wie Omeletten mit Trüffeln, mit Niere, aux fines herbes, mit Käse, Rühreier und verlorene Eier, sowie Spiegeleier mit Käse, mit Champignons, Trüffeln, Spargelspitzen, Geflügel- oder Wildbret-Essenz, Eier au gratin ꝛc.; 3) süße Entremets, worunter die Puddings, Auflaufe, Charlotten, Beignets, kurz die Mehlspeisen aller Art, ferner die Crèmes und Gelées gehören.

Espanada. Eine Art Pastete und eine der beliebtesten Speisen in allen Provinzen von Spanien, welche bei den meisten Festen und Vergnügungen im Freien, namentlich den Festtagen der Hauptheiligen, genossen und von jeder Familie hierzu bereitet und mitgenommen wird. Man nimmt dazu 3—4 Kilogramm Brotteig, der mit Schweinefett gehörig durchgeknetet und zu einer runden, inwendig hohlen Pastete geformt wird, deren Inneres man mit zerquirlten Eiern bestreicht und dann mit gebratenem Fleisch, Tauben, Hühnern, Kalb- oder Schweinefleisch, zuweilen auch mit Fischen füllt, worauf man einen Deckel von Brotteig darüber klebt und die Pastete bei einem Bäcker im Ofen garbacken läßt.

Épaule, Schulterstück vom Kalb, Hammel, Lamm, Reh ꝛc.

Éperlan, Stint, s. d.

Epigramm nennt man ein zusammengesetztes Gericht aus verschiedenartig zubereitetem zarten Fleisch von derselben Art, welches als Entrée serviert wird.

Epigramm von Hühnern. Von jungen, fleischigen Hühnern löst man die Brust auf beiden Seiten und ebenso die Keulen ab; die Brust wird von der Haut befreit, gespickt und kurz vor dem Anrichten mit etwas Butter, Fleischbrühe und Fleisch-Glace gedünstet und glasiert. Die Keulen dagegen dämpft man in einer Braise von Fleischbrühe, den zerhackten Geripppen, Salz, Wurzelwerk und einer Zwiebel langsam weich, nimmt sie aus der Brühe, entfernt die Haut, kocht die durchgeseihte und entfettete Brühe mit einer hellen Mehlschwitze und einem Glase Weißwein dick ein, legiert sie mit zwei bis drei Eidottern, läßt sie erkalten, taucht die Keulen nochmals hinein, läßt sie abtropfen, wendet sie in geriebener Semmel, dann in geschlagenem Ei und abermals in Semmel, die mit geriebenem Parmesankäse vermischt ist, und bäckt sie schließlich in heißer Schmelzbutter hellbraun. Bei dem Anrichten kommt in die Mitte der Schüssel ein feines Ragout von Kalbsmilch, Ochsengaumen, Champignons, kleinen Klößchen u. dergl. mit einer pikanten Fricassée-Sauce, welches man kranzförmig abwechselnd mit den gedünsteten Hühnerbrüsten und den gebackenen Hühnerkeulen belegt, während der Rand der Schüssel mit kleinen Halbmonden von Blätterteig garniert wird.

Epigramm von Kalbsmilch. Etwa sechs bis acht schöne Kalbsmilche werden gewässert, blanchiert,

in kaltem Wasser abgekühlt und in mehrere länglich-runde Stücke zerschnitten; ein Drittel dieser Stücke dann gespickt und mit feingehackten Trüffeln, Champignons, Chalotten und Petersilie nebst etwas Salz und frischer Butter gedünstet, während das zweite Drittel in einer Braise weichgedämpft und das dritte in geschmolzene Butter, Ei und geriebene Semmel getaucht und ausgebacken wird. Bei dem Anrichten werden die Kalbsmilchstücke in abwechselnder Reihenfolge um ein feines Ragout oder ein Purée von Champignons, Carden ꝛc. gelegt und die Schüssel mit gerösteten Semmel-Croutons garniert. Auf ganz ähnliche Art stellt man auch ein Epigramm von Lammfleisch her, indem man einen Teil davon brät, einen anderen in einer Braise dämpft und dann in cotelettenartige Stücke schneidet, paniert und ausbäckt, um die Fleischstücke alsdann auf einem Ragout oder Gemüse-Purée anzurichten.

Epikuräer-Butter, s. Butter.

Épinard, Spinat, s. d.

Épine-vinette, Berberitzen, s. d.

Erbsen, franz. pois, engl. peas. Die Erbsen sind die in grünen Schotenschalen enthaltenen Samenkörner der Erbsenpflanze, lat. Pisum sativum, und werden sowohl in grünem, unreifem Zustande als auch in reifem, getrocknetem gegessen; in beiden Fällen bilden sie ein nahrhaftes, vortreffliches Gemüse, doch sind die jungen grünen Erbsen bei weitem wohlschmeckender und leichter verdaulich als die getrockneten. Man teilt sie in Garten- und Felderbsen, die Gartenerbsen wiederum in Auskern-, Pahl- oder Kneifelerbsen und in Zuckererbsen, lat. Pisum saccharatum, welch letztere nicht ausgekernt, sondern samt den grünen, süßen Schalen als Gemüse gekocht werden; die Felderbsen zerfallen in Winter- und Sommererbsen, je nach der Zeit ihrer Aussaat; von den Garten- wie den Felderbsen giebt es eine Menge verschiedener, durch die Kultur entstandenen Abarten; in Erfurt zieht man allein über fünfzig Sorten, die wir nicht alle hier aufzählen können, von denen wir als neu nur die in England so beliebten frühen und späten, hohen und niedrigen, vorzüglich wohlschmeckenden und reichtragenden Markerbsen (Marrow) hervorheben. Die meisten Sorten werden Ende März oder Anfang April gesäet, verlangen einen mürben, kalkhaltigen Boden und ziemlich mildes Klima; die schmetterlingsförmigen Blüten sind weiß, von manchen Arten auch violett. In Mistbeeten kann man schon sehr früh grüne Erbsen erzielen, wenn man dieselben Mitte Februar oder Anfang März säet; im freien Lande erntet man gewöhnlich von den frühen Zwergschoten schon im Juni oder spätestens Anfang Juli die ersten; die hochwachsenden, etwas späteren Erbsensorten müssen ziemlich weit auseinandergelegt und beim Heranwachsen mit Reisern gestengelt werden, an denen sie sich aufranken können. Man benutzt die Erbsen auch als Viehfutter; in geschrotenem Zustande zur Mast für Schweine, Schafe und Rindvieh, als trockene Körner zum Futter für Tauben und Gänse; das Erbsenstroh ist für Rindvieh fast so nahrhaft als Heu, ebenso säet man Erbsen im Gemisch mit Roggen, Hafer, Wicken u. dergl. zum Grünfutter aus. — So sehr man übrigens gegenwärtig ein Gericht von zarten jungen Erbsen zu schätzen weiß und dasselbe durch die mannigfaltigsten Zubereitungsarten zu variieren versteht, so kennt man diesen Genuß doch noch nicht lange, sondern wußte früher nur von den getrockneten Erbsen, die bereits bei den Griechen und Römern gern gegessen wurden, während man die jungen grünen Schoten den Pferden als Futter vorwarf. In Deutschland und England baute man sie noch im 17. Jahrhundert selten an und unter der Regierung Elisabeths wurden die trockenen Erbsen als Delikatesse meist von Holland aus nach England gebracht. Als junges Gemüse kamen sie in Frankreich erst unter König Ludwig XIV. auf und man muß unwillkürlich lächeln, wenn man liest, wie Frau von Maintenon 1696 schreibt: „Die grünen Erbsen bilden fortwährend den Hauptgegenstand aller Unterhaltungen; die Ungeduld, welche zu essen, das Vergnügen und der Triumph, schon welche gegessen zu haben, und die Freude, deren bald wieder zu essen, sind die drei Punkte, um die sich seit vier Tagen alle Gespräche unserer Prinzen drehen. Es giebt Damen, die, nachdem sie an der königlichen Tafel reichlich zu Abend gespeist haben, zu Hause vor dem Schlafengehen noch eine Schüssel grüne Erbsen verzehren auf das Risiko, sich den Magen gründlich zu verderben. Es ist aber einmal so Mode, alle Welt ist wie toll darauf!" Wenn es unsere Leser interessiert, können wir ihnen auch eins der beliebtesten Rezepte mitteilen, wie man die Erbsen zu jener Zeit für die vornehmen Tafeln zurichtete. Zwei Liter junge Erbsen wurden ausgestreift und bis zum Moment des Kochens in eine feuchte Serviette gehüllt. Dann pflückte man aus einem frischen, festen Salatkopf die Herzblätter heraus, legte ein Büschelchen eben abgeschnittenes Pfefferkraut hinein, band einen Faden um den Salat und legte ihn samt den Erbsen, einer Prise Salz, einer Obertasse voll Wasser und 250 Gramm frischer Butter in ein Kasserol, das man über nicht zu heftiges Feuer setzte. Nach einer Viertelstunde wurde der Salatkopf herausgenommen und man legierte die Erbsen mit drei Eßlöffeln dickem süßen Rahm, die mit dem Dotter eines frischgelegten Eies, einer Prise weißem Pfeffer und einem Kaffeelöffel gestoßenem Zucker abgequirlt waren.

Erbsen, gebackene, in die Suppe, s. Mehlerbsen, gebackene.

Erbsen, grüne, aufzubewahren auf englische Art. Junge ausgehülste Erbsen thut man in völlig trockene, weithalsige Glasflaschen und schüttelt sie so dicht als möglich zusammen; sind die Flaschen bis oben fest angefüllt, so verkorkt und verpicht man sie gut, gräbt sie etwa $^1/_2$ Meter tief an der trockensten Stelle des Gartens in die Erde ein und kann sie so fünf bis sechs Monate ganz frisch erhalten.

Erbsen, grüne, mit Carotten oder Möhren. So lange die Carotten noch sehr jung und zart

sind, kann man sie mit den Erbsen zusammen dünsten; man schabt sie leicht, schneidet sie in dünne runde Scheiben, thut sie mit den Erbsen zusammen in ein Kasserol oder einen Topf, schneidet 90 bis 100 Gramm frische Butter dazwischen, deckt das Gefäß gut zu und läßt das Gemüse so unter öfterem Umschütteln bei gelindem Feuer weichdämpfen, gießt hierauf Bouillon, die mit einer Mehlschwitze sämig gemacht worden, hinzu und mischt zuletzt nach einer Viertelstunde einen Eßlöffel gehackte Petersilie darunter. Sind die Carotten nicht mehr ganz jung, so kocht man sie zuerst für sich allein eine Stunde vorher mit Wasser und etwas Butter weich, mischt sie hernach zu den in Butter und wenig Wasser mit etwas Zucker gedämpften Erbsen und gießt entweder etwas sämige Fleischbrühe zu dem Gemüse oder verdickt die Brühe desselben mit einer glatt verrührten Mehlschwitze, läßt das Ganze noch eine zeitlang zusammen kochen und würzt es mit Salz und Petersilie.

Erbsen, grüne, à la crème. 60 Gramm frische Butter werden mit einem halben Löffel Mehl durchknetet und in einem Kasserol geschmolzen, worauf man zwei Liter junge Erbsen, ein Bündel Petersilie, eine Zwiebel, Pfeffer und Salz hinzufügt und die Erbsen so ohne weitere Anfeuchtung sachte weichkocht. Dann gießt man die Brühe davon ab in einen Topf, verrührt dieselbe mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm und einem Kaffeelöffel Zucker und gießt dies wieder über die Erbsen, die man noch einige Minuten über dem Feuer damit schwenkt.

Erbsen, grüne, einzumachen, in Blechbüchsen. Frischgepflückte, sorgfältig ausgekernte und gelesene junge Erbsen, welche nicht mehr allzuklein sein dürfen, werden in kochendes Wasser geworfen, zwei- bis dreimal darin überwallt und dann in ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, worauf man sie mit einigen Löffeln voll geklärter Butter, wenig Wasser, einer Prise Salz und etwas gestoßenem Zucker halbweich dünstet, etwas auskühlen läßt, in die Blechbüchsen füllt, und mit so viel von ihrer Brühe übergießt, daß sie davon bedeckt werden. Dann verlötet man die Büchsen gut und läßt sie $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade kochen, darin erkalten, wischt sie gut ab und verwahrt sie an einem kühlen Ort. — Ein anderes Verfahren besteht darin, die Erbsen in schwachgesalzenem Wasser einmal aufkochen zu lassen und nach dem Abtropfen fest in die Blechbüchsen einzurütteln, so daß nur ein knapper Centimeter Raum oben leer bleibt. Dann streut man auf jede Büchse von $^1/_2$ Liter Inhalt 15 Gramm gestoßenen Zucker oben über die Erbsen, gießt bis oben herauf kochendes, schwach gesalzenes Wasser hinein, läßt die Büchsen verlöten und kocht sie zwei Stunden im Wasserbade oder Kessel. — Ebenso kann man die Erbsen auch ganz fertig gekocht einmachen; man rechnet dann auf jeden Liter Erbsen ebensoviel Wasser, das mit 60 Gramm ausgewaschener Butter, 25 Gramm Zucker und einem Theelöffel voll Salz zum Kochen gebracht und worin die Erbsen bei gelindem Feuer völlig weichgekocht werden. Sie kommen dann mit ihrer Brühe übergossen in die Büchsen, die man gut verlötet und bloß eine reichliche halbe Stunde im Wasserbade kocht.

Erbsen, grüne, einzumachen, in Glasbüchsen. Die nach einer der drei oben beschriebenen Methoden behandelten Erbsen füllt man in gut gereinigte starke Glasbüchsen, rüttelt sie gut zusammen, überbindet sie mit Pergamentpapier und starkem Bindfaden und über diesem noch mit starker Rindsblase, die man ebenfalls sehr sorgfältig fest umschnürt, umwickelt sie mit Heu, stellt sie auf einer Lage von Heu in einen Kessel mit lauwarmem Wasser und kocht sie darin drei Viertelstunden lang.

Erbsen, grüne, einzumachen, mit Salz. Zwei bis drei Liter ausgekernte junge Erbsen werden in einer Schüssel mit zwei bis drei Händen voll Salz und einer Messerspitze voll Salpeter vermischt, einige Stunden so stehen gelassen und dann in sauber gereinigte, trockene Weinflaschen mit möglichst weitem Halse gefüllt, wobei man die Flasche immer wieder schüttelt, bis sie gehörig voll bis oben herauf ist. Dann verkorkt und verpicht man die Flaschen, legt sie auf Bretter oder auf trockenen Sand in den Keller und kann die Erbsen so jahrelang gut aufbewahren. Beim Gebrauch wässert man sie abends zuvor in weichem Wasser, wäscht sie früh noch mehrmals und kocht sie dann wie frische Erbsen.

Erbsen, grüne, einzumachen, mit Zucker. Frischgepflückte, eben ausgekernte Erbsen werden gut mit gestoßenem Zucker vermischt (auf 1 Liter Erbsen nimmt man einen reichlichen Eßlöffel Zucker), in Glasflaschen oder Glasbüchsen mit nicht zu weitem Halse fest eingeschüttelt und diese offen in einen Kessel mit kaltem Wasser gestellt, mit Heu und Stroh umgeben, damit sie nicht aneinander stoßen können, und zum Feuer gestellt, worauf man das Wasser zehn Minuten bis eine Viertelstunde kochen läßt. Nachdem die Flaschen in dem vom Feuer genommenen Kessel erkaltet sind, verstöpselt und verpicht man sie und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Erbsen, eingemachte, zu kochen. Nachdem die Büchsen geöffnet sind, schüttet man die Erbsen auf einen Durchschlag; auf ein Liter derselben nimmt man 60 Gramm frische Butter, läßt sie hellgelb werden, verrührt sie mit einem Eßlöffel Mehl, gießt hierauf $^1/_2$ Liter Fleischbrühe und ein wenig von dem Saft der Erbsen hinzu, verkocht dies zu einer dicklichen Sauce, die man mit wenig Salz, etwas Zucker und gehackter Petersilie würzt und in der man die Erbsen unter öfterem Umrühren oder Umschwenken kochend heiß werden läßt. Die in Zucker eingemachten Erbsen werden wie die in Salz eingelegten erst längere Zeit gewässert, dann wie frische zubereitet, doch nimmt man keinen Zucker weiter hinzu.

Erbsen, grüne, auf englische Art. So frisch als möglich gepflückte und nur eben vor dem Zurichten ausgehülste junge Erbsen werden rasch gewaschen, abgetropft, in kochendes Salzwasser geschüttet

(auf 2 Liter Erbsen rechnet man 4 Liter Wasser und einen Eßlöffel Salz) und rasch weichgekocht, ohne daß man den Topf zudeckt. Junge Erbsen sind in einer Viertelstunde weich genug, ältere bedürfen 25—30 Minuten; dann nimmt man sie sofort vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in ein Kasserol mit 90 Gramm frischer Butter und einem halben Theelöffel Salz und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie augenblicklich serviert. Sehr häufig thut man in das Wasser, worin die Erbsen gekocht werden, ein Bündel Pfefferminze oder bestreut sie bei dem Aufgeben mit feingehackter Pfefferminze.

Erbsen, grüne, à la Flamande. ½ Liter frische, zarte, aber ziemlich große grüne Erbsen thut man nebst ungefähr 20 Stück kleinen, sauber abgeschabten neuen Kartoffeln, einer Zwiebel und einem Bündel Petersilie in ein Kasserol mit heißem Salzwasser, deckt dasselbe zu und läßt die Gemüse bei mäßigem Feuer langsam weichkochen. Dann gießt man das Wasser ab, beseitigt Zwiebel und Petersilie, richtet die Erbsen und Kartoffeln zusammen auf einer Schüssel an, übergießt sie reichlich mit zerlassener Butter und serviert sie.

Erbsen, grüne, auf französische Art. Man schüttet 2 Liter sehr junge Erbsen in ein Kasserol, fügt 60 Gramm Butter, 1 Liter Wasser, ein Bündel Petersilie, eine kleine Zwiebel, das Herz von einem Salatkopf, eine Prise Salz und einen Kaffeelöffel voll Zucker hinzu, bedeckt das Kasserol mit einem tiefen, Wasser enthaltenden Teller anstatt des Deckels und läßt das Gemüse eine halbe Stunde bei gelindem Feuer kochen; dann nimmt man Zwiebel und Petersilie heraus, legt das Salatköpfchen auf die Schüssel, legiert die Erbsen mit einem Stück frischer, in Mehl gerollter Butter, mit der man sie ein paarmal über dem Feuer umschwenkt, und schüttet sie hierauf über den Salat, der übrigens zuweilen auch weggelassen wird, ebenso wie man die Erbsen auch öfters mit zerquirlten Eidottern abzieht.

Erbsen, grüne, gedünstet. Zwei Liter oder nach Belieben mehr junge grüne Erbsen werden mit 80—90 Gramm frischer Butter und einem Bündel Petersilie in einem verdeckten Kasserol unter öfterem Umschütteln weichgedünstet, dann mit einem Löffel Mehl überstäubt, worauf man ⅜—½ Liter Bouillon zugießt, einen Kaffeelöffel voll Zucker und eine Prise Salz hinzufügt und das Gemüse noch eine zeitlang damit durchkochen läßt.

Erbsen, grüne, auf gewöhnliche Art. Die ausgehülsten und gewaschenen jungen Erbsen, von denen alle wurmigen gut ausgesondert werden, setzt man trocken oder mit sehr wenig Wasser und frischer Butter (auf 2 Liter Erbsen etwa 70 bis 80 Gramm Butter, die man stückweise darunterschneidet) in einem zugedeckten Topf zum Feuer und läßt sie unter öfterem Umschütteln weichdünsten. Zu älteren, schon mehr festen Erbsen nimmt man mehr Wasser und auf 1 Liter Erbsen 60 Gramm Butter sowie 30 Gramm gestoßenen Zucker, indessen kann man sie ebenfalls nur mit reichlicher Butter weichdünsten. Sobald sie weich genug sind, fügt man ein in Mehl gerolltes Stück frische Butter oder auch geschmolzene, mit etwas Mehl verrührte Butter hinzu, schwenkt sie fleißig damit über dem Feuer, damit sie sämig werden, mischt zuletzt noch einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie darunter und giebt sie mit einer Garnierung von Semmel-Croutons oder mit Coteletten aller Art, gebackenen Hühnern, Tauben, Kalbsmilch, Fricandellen u. dergl. zu Tisch. In vielen Gegenden pflegt man die jungen Erbsen zuerst mit Butter weich zu dünsten, dann etwas mit einer Mehlschwitze verdickte Bouillon hinzuzugießen, mit der man sie noch kurze Zeit kochen läßt, und kurz vor dem Anrichten einen Löffel gehackte Petersilie darunterzurühren.

Erbsen, grüne, mit Krebsen. 1½ Liter kräftige Fleischbrühe bringt man mit 80 Gramm Butter zum Kochen, schüttet zwei Liter junge Erbsen hinein und dämpft sie darin weich; inzwischen kocht man 20—24 Krebse in Salzwasser, bricht von der Hälfte die Schwänze und Scheren aus, läßt jedoch die andere Hälfte ganz und entfernt nur die Füße. Wenn die Erbsen fast weich sind, fügt man einen Löffel in Butter geschwitztes Mehl, etwas Salz, Zucker und geriebene Muskatnuß hinzu, zuletzt vor dem Aufgeben noch einen Eßlöffel gehackte Petersilie und das Krebsfleisch und garniert hierauf die Schüssel mit den ganzgebliebenen Krebsen, was ein ganz vorzügliches und besonders in Pommern sehr beliebtes Gericht abgiebt.

Erbsen, grüne, als Purée. Man nimmt hierzu etwas ältere und festere grüne Erbsen, setzt 1—2 Liter mit 80—125 Gramm Butter und etwas Petersilie in einem verdeckten Topf zum Feuer, läßt sie unter häufigem Umschütteln eine Viertelstunde dämpfen, gießt dann etwas Fleischbrühe zu, in der sie vollends weichgekocht werden, und streicht sie durch ein Haarsieb, verdünnt den Brei mit noch etwas Bouillon, fügt Salz, einen Theelöffel voll Zucker und ebensoviel sehr feines Mehl hinzu oder läßt das Mehl weg und legiert das Purée mit zwei Eidottern und zwei bis drei Eßlöffeln Rahm.

Erbsen, grüne, mit Speck. Auch diese Methode der Zubereitung ist in Frankreich, besonders in der einfach bürgerlichen Küche, sehr üblich; man schneidet 250 Gramm fettes geräuchertes Schweinefleisch in Würfel, brät diese Würfel in Butter bräunlich, nimmt sie aus dem Kasserol und rührt einen Eßlöffel Mehl in die Butter, was mit etwas Fleischbrühe glatt verkocht wird. Hierauf schüttet man die Erbsen samt dem Schweinefleisch in diese Brühe, thut eine Zwiebel, Petersilie und eine Prise Pfeffer dazu und läßt das Ganze über mäßigem Feuer langsam weichkochen.

Erbsen, grüne, mit Stockfisch. Zu diesem in ganz Sachsen sehr gern verspeisten Gericht kocht man die jungen Erbsen zuerst wie oben beschrieben in Fleischbrühe mit Butter weich, verdickt die Brühe mit einer Mehlschwitze, zuletzt mischt man gehackte Petersilie und den mehrere Tage gewässerten, dann drei Stunden in weichem Wasser mit wenig Salz

erhitzten Stockfisch, der von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt und in hellbräunlicher Butter kurze Zeit durchgeschwitzt wird, mit den Erbsen und giebt beides zusammen auf.

Erbsen, grüne, als Suppe. Sehr junge, eben nur erst ausgehülste Erbsen werden mit frischer Butter unter öfterem Umschütteln gehörig weichgedünstet, dann gießt man die zur Suppe nötige Menge guter, kräftiger Fleischbrühe hinzu, würzt sie mit noch ein wenig Salz und gehackter Petersilie und kocht kleine abgerührte Semmel-, Butter- oder Schwammklößchen darin auf oder richtet die Suppe über gerösteten Semmel-Croutons an.

Erbsen, grüne, als Suppe auf englische Art. Vier Liter junge, frisch ausgeschälte Erbsen werden gewaschen, auf einem Siebe abgetropft und drei Liter davon in einem Kasserol mit 60 Gramm Butter, einem feingeschnittenen Salatkopf, einigen Blättchen Pfefferminzkraut, einer kleinen Zwiebel, einer Prise Salz und einigen Spinatblättern vollständig weichgedämpft, durch ein Haarsieb gestrichen und mit 3 Litern guter kräftiger Fleischbrühe, einem kleinen Stückchen Zucker, einer Prise Pfeffer und einer Prise Salz eine kleine Weile verkocht, während man das übriggebliebene Liter Erbsen in einem anderen Kasserol mit siedendem Wasser, einem halben Theelöffel Salz und ebensoviel Zucker weichkocht, auf einem Siebe ablaufen läßt und in die Suppe thut, welche sofort aufgegeben wird.

Erbsen, grüne, zu trocknen. Frischgepflückte, noch junge Erbsen werden ausgekernt, in weiches, kochendes Wasser geschüttet, und ein- bis zweimal darin aufgewallt, worauf man sie erst auf einem Siebe ablaufen und dann auf Tüchern ausgebreitet trocken werden läßt. Hierauf legt man sie auf große, rings mit einem in die Höhe gekniffenen Rande versehene Bogen Packpapier in die obere, schwach erwärmte Ofenröhre, läßt sie da langsam dörren und bewahrt sie hernach in Papiersäcken oder in Glasbüchsen, die mit Papier überbunden sind, auf. Wenn man sie kochen will, wässert man sie abends zuvor in kaltem, weichem Wasser ein, läßt sie am anderen Morgen einmal in kochendem Wasser aufsieden, schüttet dasselbe ab und kocht sie dann wie frische Erbsen mit Wasser, Butter und Zucker weich, gießt Fleischbrühe hinzu, verdickt dieselbe mit einer Mehlschwitze und thut zuletzt etwas Salz und Petersilie daran; man kann sie zuletzt auch mit weichgedünsteten Möhren vermischen.

Erbsen-Auflauf. 1 Liter schöne gelbe Erbsen werden in Wasser recht weichgekocht und, nachdem das Wasser abgegossen ist, durch einen Durchschlag gerieben, worauf man den dicken Brei auskühlen läßt. Inzwischen werden 250 Gramm Butter zu Schaum gerührt, mit zehn Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone, 125 Gramm Zucker, einer Prise Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß, dem Erbsenbrei sowie dem Schnee der zehn Eiweiße vermischt, in eine gut gebutterte Form gethan und bei gelinder Hitze eine Stunde lang gebacken.

Erbsen-Brühe zu Fisch- und Fastensuppen bereitet man, indem man $^1/_4$ Liter getrocknete Erbsen mit Wurzelwerk und Salz in etwa 3 Liter Wasser kocht, bis die Brühe schön goldgelb erscheint; nur muß man achtgeben, daß die Erbsen nicht aufspringen, damit die Brühe keinen trüben Satz erhält. Soll die Brühe nicht zu Fastensuppe dienen, so kann man auch Knochen und Fleischabfälle mitkochen oder man fügt etwas Fleischextrakt hinzu, seiht sie durch und kocht beliebige Suppeneinlagen darin.

Erbsen, Kicher-, franz. pois chiche, engl. chick-pea, lat. Cicer arietinum. Werden in Südeuropa, Aegypten und Syrien angebaut, haben wie ein Widderkopf geformte Samen und die angenehme Eigenschaft nicht weichzukochen, sind aber trotzdem, namentlich in Südfrankreich und Spanien, wo sie den Namen Garbanzos (s. d.) führen, ein außerordentlich beliebtes Gericht, das als Zuthat bei den meisten Nationalspeisen figuriert, weil sie wohlschmeckend sind und einen bedeutenden Nährwert besitzen. In Italien, Griechenland und Südfrankreich röstet man die Kichererbsen auch und benützt sie als Kaffee-Surrogat.

Erbsen, Pflück-. So nennt man teils die Zuckerschoten (s. d.), noch häufiger aber Spargel oder junge Bohnen, die man in erbsengroße Stücke geschnitten, in Salzwasser einmal aufgekocht und dann mit Butter, Zucker und Petersilie vollends weichgedünstet oder in Butter gedämpft und dann mit Fleischbrühe, einer dünnen Mehlschwitze und etwas gehackter Petersilie verkocht hat.

Erbsen-Pudding, englischer. Die gewöhnlichste Art von Erbsen-Pudding bereitet man, indem man 1 Liter abends vorher eingewässerte gelbe Erbsen in weichem Wasser oder mit Hinzufügung von einem halben Theelöffel Natron weichkochen läßt, dann durch ein Sieb reibt, den Brei mit 60 Gramm geschmolzener Butter, etwas Pfeffer und Salz und zwei zerquirlten Eiern verrührt, eng in ein mit Mehl bestreutes Tuch einknüpft und so noch eine Stunde lang in einem Topf mit siedendem Wasser kochen läßt, worauf man den Pudding zu warmem oder kaltem gekochtem und gebratenem Rind- oder Schweinefleisch giebt; viele englische Hausfrauen mischen zu dem Erbsenbrei auch noch 1—$1\,^1/_2$ Kilogramm gekochte und geriebene Kartoffeln. — Auf feinere Art stellt man diesen Pudding her, indem man die durchgerührten, weichgekochten Erbsen eine Viertelstunde tüchtig nach einer Seite hin rührt oder schlägt, Pfeffer und Salz, 60—80 Gramm geklärte Butter, vier zerquirlte Eier und einige Eßlöffel süßen Rahm daruntermischt, dann in eine butterbestrichene Form füllt, mit einem mehlbestreuten Tuch bedeckt und im Wasserbade $1\,^1/_2$—2 Stunden kochen läßt. Bei dem Aufgeben stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und serviert ihn mit geschmolzener Butter.

Erbsen-Sauce. $^1/_4$ Liter Erbsen werden in Wasser weich gekocht; dann gießt man das Wasser ab, schüttet $^1/_2$—$^3/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe hinzu, thut 40 Gramm Butter, eine Prise Salz, eine Zwiebel und einen Zweig Thymian daran, läßt

die Erbsen damit noch eine halbe Stunde langsam kochen und streicht die Sauce durch ein Sieb; man giebt diese Sauce in Norddeutschland häufig zu Hamburger Rauchfleisch.

Erbsen-Suppe. 1/2 Liter gelbe Erbsen werden gelesen, gewaschen, über Nacht eingequellt und am folgenden Morgen mit viel kaltem weichen Wasser zum Feuer gesetzt; nachdem sie eine Stunde tüchtig gekocht, thut man in Stücke zerschnittenes Wurzelwerk, etwas Butter oder Fett und etwas Salz hinzu und gießt später noch soviel Bouillon nach, als zu der Suppe notwendig ist. Sind die Erbsen völlig weich, so streicht man die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. Jede Erbsensuppe läßt sich übrigens ebensogut auch aus übriggebliebenem Erbsen-Purée herstellen.

Erbsen-Suppe von frischen jungen Erbsen. Man dünstet ungefähr einen Suppenteller voll ausgehülster Schotenkerne mit frischer Butter unter öfterem Umschütteln weich, gießt dann kräftige Fleischbrühe an und läßt sie noch eine reichliche halbe Stunde damit kochen, wobei man ein Bündelchen Petersilie mit in den Topf thut. Sind die Erbsen völlig weich, so nimmt man die Petersilie heraus, treibt die Erbsen durch ein feines Sieb, gießt eine Obertasse süßen Rahm an die Suppe, würzt sie mit dem nötigen Salz und einer kleinen Prise Muskatnuß, macht sie unter häufigem Umrühren wieder heiß und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Erbsen-Suppe mit Reis. Zu einer Suppe für 5—6 Personen kocht man 1/2 Kilogramm gelbe trockene, gut gelesene Erbsen in Wasser weich, schlägt sie durch, verdünnt den Brei mit kräftiger Fleischbrühe, fügt 125 Gramm gebrühten, mit Wasser, Salz und einem Stückchen Butter ausgequellten Reis hinzu, mischt alles gut durcheinander und kocht die Suppe unter mehrmaligem Umrühren noch einmal auf.

Erbsen-Suppe mit Schweinsohren und Schweinsmaul. 1/4 Liter Erbsen werden mit einer zerschnittenen Möhre und etwas Sellerie in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen; währenddem hat man auch gepökelte Schweinsohren oder ein gepökeltes Schweinsmaul in reichlichem Wasser weichgekocht, worauf man sie erkalten läßt. Die Erbsen werden mit der Schweinsbrühe oder anderer Fleischbrühe verdünnt, worauf man die Suppe mit einer hellbräunlichen Mehlschwitze sämig kocht und über den in feine Streifen zerschnittenen Schweinsohren oder dem Schweinsmaul nebst gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Erbsen-Suppe, grüne. Man weicht 1/2 Kilogramm grüne, getrocknete Erbsen abends zuvor in Wasser, kocht sie am folgenden Morgen in 3 Liter weichem Wasser mit würflig geschnittenem Wurzelwerk, einem Zweige Thymian und 40 Gramm Butter bis sie zerfallen, reibt sie durch ein Sieb, füllt die nötige Fleischbrühe nach, brennt die Suppe mit einer hellen Mehlschwitze ein, fügt noch etwas Salz und einen Löffel Spinatmatte zum Erhöhen der grünen Farbe hinzu und giebt sie zuletzt über gerösteten Semmel-Croutons auf.

Erbsen-Suppe, weiße. Auf drei Personen rechnet man 250 Gramm gelbe Erbsen, kocht dieselben mit Wasser und 30 Gramm Butter weich wie gewöhnlich, nimmt aber kein Wurzelwerk dazu, und streicht sie durch ein Sieb, indem man etwas warme Milch zugießt. Hierauf verdünnt man den Brei mit 1 1/4 Liter Rahm oder Milch, versüßt die Suppe entweder mit Zucker und bestreut sie mit Zimt oder würzt sie mit Salz und geriebener Muskatnuß und gießt sie zuletzt über geröstete Semmelwürfel.

Erbsen, trockene, zu kochen. Man muß dieselben gut lesen, damit alle angefressenen Körner herausgenommen werden, einigemal waschen, womöglich über Nacht in kaltem Wasser einquellen und am anderen Morgen zeitig mit weichem Wasser zusetzen. Vor dem Kochen schäumt man sie ab, läßt sie überhaupt langsam kochen und nimmt mit dem Schaumlöffel die sich nach und nach an der Oberfläche ansammelnden Hülsen ab, was bei den sogenannten geschälten Erbsen natürlich nicht notwendig ist. Sobald sie ziemlich weich, aber noch ganz sind, was bei den verschiedenen Sorten auch mehr oder weniger Zeit in Anspruch nimmt, gießt man entweder gute kräftige Rindsbouillon oder auch Brühe, worin Schinken oder anderes geräuchertes Fleisch gekocht worden, die man, wenn nötig mit Wasser vermischt, zu den Erbsen, läßt sie darin vollends zerkochen und rührt sie hierauf durch ein Sieb oder einen Erbsentopf, verrührt den Brei mit einem Stückchen frischer Butter, macht ihn wieder heiß und überstreut ihn beim Aufgeben nach Belieben mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, oder auch würflig geschnittener, in Butter gebräunter Zwiebel, übergießt ihn auch bloß mit brauner Butter. Hat man keine Fleischbrühe zu den Erbsen, so verkocht man sie mit kleingeschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel, Pfeffer, Salz und einem reichlichen Stück Butter oder Fett, was man gleich mit zu dem Wasser thut, worin sie weichgesotten werden. Die grauen ostpreußischen Erbsen sind härter und auch weniger wohlschmeckend als die gewöhnlichen gelben Erbsen; sie müssen länger kochen, werden abends zuvor in weichem Wasser eingewässert, früh nochmals gewaschen, in weichem Wasser zugesetzt und das Wasser, sobald es zu kochen beginnt, abgegossen, wonach man wieder etwas kochendes Wasser, heiße Bouillon und ein Stück Butter daranthut und die Erbsen gut zugedeckt langsam 2—3 Stunden damit kochen läßt. Oder man siedet sie in Wasser beinahe weich, bräunt Butter in einem Kasserol, röstet einen halben Eßlöffel Mehl und 1—2 gehackte Zwiebeln darin hellbraun, gießt Fleischbrühe hinzu, verkocht dieselbe gut mit der Mehlschwitze und den Zwiebeln, seiht sie durch, thut die abgegossenen Erbsen, welche ganz bleiben müssen, hinein, würzt sie mit Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß und giebt sie kurz nachher auf. Zu Erbsen passen als Beilagen Schinken, Rauchfleisch, Pökelfleisch, gepökelte Zunge, Wurst, auch Beefsteaks, Karbonaden, Bratwürste 2c.

Erbsen, trockene graue, mit saurer Sauce. Nachdem dieselben auf eben beschriebene Weise vorbereitet und in Wasser völlig weichgekocht sind, übergießt man sie mit folgender Sauce. Auf 1 Liter Erbsen schneidet man 125 Gramm Speck würflig, brät ihn aus, nimmt die Grieven heraus und röstet eine gehackte Zwiebel nebst einem Eßlöffel Mehl in dem zerlassenen Speck hellbraun, thut $^1/_4$ Liter kochendes Wasser, 3—4 Eßlöffel guten Essig, einen Kaffeelöffel voll Zucker und eine Prise Zimt daran, läßt alles gut verkochen und gießt es über die Erbsen. Auch werden diese grauen Erbsen in Ostpreußen nur in Wasser weichgekocht und mit geschmolzener Butter oder ausgebratenem Speck übergossen, wozu man Heringe als Zuspeise reicht.

Erbsen, trockene russische. Werden ganz bereitet wie bei den grünen getrockneten Erbsen angegeben ist.

Erbsen-Wandeln, böhmische. $^1/_2$ Liter Erbsen werden in Wasser weichgekocht und durchgeschlagen, worauf man 125 Gramm Butter zu Schaum rührt, den Erbsenbrei, acht Eidotter, 60 Gramm Zucker, einen Theelöffel voll gestoßenen Zimt, ein geriebenes Mundbrot und den Schnee der acht Eiweiße hinzumischt, eine Wandel (Reif- oder Springform) mit Butter ausstreicht und mit gestoßenem Zwieback bestreut, die Masse nicht ganz bis obenauf hineinfüllt und bei gelinder Hitze eine reichliche Stunde bäckt; dann giebt man die Speise, mit Zucker bestreut oder mit einer süßen Butter-Sauce, zu Tisch. Erbsen-Wandeln von grünen, frischen Erbsen bereitet man, indem man etwa $^3/_4$ Liter derselben mit 50 Gramm Butter weichdünstet, mit einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zucker überstreut, mit $^1/_2$ Liter süßem Rahm, sechs zerquirlten Eidottern und etwas gestoßener Muskatblüte vermischt und diese Mischung dann in mehrere kleinere Wandeln oder eine größere, welche zuvor mit Butterteig ausgefüttert werden, füllt, bei mäßiger Hitze eine Stunde bäckt und ohne weitere Zuthaten zu Tische giebt.

Erbsen, Zucker-, s. Zucker-Schote.

Erbsmehl-Brot, s. Brot.

Erbsmehl-Suppe. Zu einer Suppe für 3—4 Personen nimmt man 200—250 Gramm Erbsmehl, zerquirlt es in kaltem Wasser und rührt es hierauf in $1^1/_2$—2 Liter kochende Fleischbrühe oder Wasser, welches mit Wurzelwerk, einer Zwiebel und Salz eine Stunde gekocht hat und dann durchgegossen worden ist, in welchem Falle noch ein Stück Butter von mindestens 40 Gramm dazugehört; man läßt das Erbsmehl 10—15 Minuten unter fleißigem Umrühren in der Suppe verkochen und richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

Erbs-Wurst. Dieselbe wurde von dem 1872 zu Berlin verstorbenen Koch Grünberg erfunden und leistete vortreffliche Dienste zur Armee-Verproviantierung im deutsch-französischen Kriege von 1870—71; sie besteht aus Erbsenmehl und Rindsfett, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, welche Masse in Pergamenthüllen gefüllt wird. Zum Gebrauch schneidet man ein Stück von der Wurst ab, entfernt die Hülle und läßt die Masse in siedendem Wasser zerkochen, was eine treffliche, nahrhafte Suppe liefert.

Erdäpfel, s. v. w. Kartoffeln, s. d.

Erdbeere, franz. fraise, engl. strawberry, lat. Fragaria. Die Erdbeerpflanze gehört zu der Familie der Rosaceen, hat langgestielte, dreizählige, gezähnte, unten blaßgrüne Blätter, lange fadenförmige Ausläufer, an deren Ranken wiederum junge Pflanzen entstehen, welche zur Fortpflanzung der Stöcke benützt werden, und fünfteilige weiße Blüten, deren zahlreiche rote Samenkörnchen auf der nach der Blütezeit stark vergrößerten, ei- oder kegelförmigen, fleischigen Blütenachse stehen und mit dieser eine Scheinfrucht von wunderbar würzigem, aromatischem Duft und Geschmack bilden. Die Erdbeeren gedeihen in ganz Europa und in Amerika, namentlich in der gemäßigten und kälteren Zone; sie werden in Wald- und Garten-Erdbeeren unterschieden, von denen die kleineren Walderdbeeren bei gehöriger Reife an Duft und Geschmack die kultivierten Sorten beinahe übertreffen. Ueberdies sind sie leicht verdaulich und sehr gesund, ja, sie gelten sogar als Heilmittel bei verschiedenen Krankheiten, namentlich Fiebern, Gicht, Harn- und Hämorrhoidalleiden, chronischen Verstopfungen, Hypochondrie — inwieweit dies begründet sein mag, wollen wir hier nicht näher untersuchen, jedenfalls preisen wir sie als die hochwillkommenen ersten Früchte des Sommers, welche in den heißen Tagen köstliche Kühlung und Erfrischung gewähren, wenn man sie roh oder in Kaltschalen, Bowlen, Eis ꝛc. genießt; auch zu leichten Mehlspeisen und Backwerken lassen sie sich verwenden und Erdbeersaft oder -Marmelade gehören zu den trefflichsten Confituren. Von den verschiedenen Stammsorten unter den Erdbeeren sind die hervorragendsten: 1. die eigentliche oder gemeine Walderdbeere, welche überall in Deutschland, besonders auf Hügeln, in Wäldern und Gebüschen wild wächst, je nach Klima und Standort von Anfang Mai bis August blüht und im Juni, in höheren Gebirgen aber erst im Juli, August und September reift; sie ist klein, halbkugel- oder kegelförmig, und nach dem Grade ihrer Reife hellrot oder tief dunkelrot; 2. die auch in Gärten und Weinbergen gezogene Monats- oder Alpen-Erdbeere, welche den ganzen Sommer über blüht, etwas größere und spitzere, hellrote, zuweilen auch weiße Früchte hat; 3. die der vorigen ähnliche, aber größere Zimt- oder Muskateller-Erdbeere; 4. die Hügel-Erdbeere, auch Breßling oder Bräßling genannt, mit seidig behaarten Blättern, größeren und dunkleren, etwas härteren Früchten; 5. die Ananaserdbeere, welche ursprünglich aus Nordamerika stammt, mit großen, tiefgesägten, fast glatten Blättern und großen, rötlichen, etwas wässerig und fein säuerlich schmeckenden Früchten, die in mannigfachen Abarten in Gärten gezogen werden; 6. die Chili- oder Riesenerdbeere, mit breitgezähnten Blättern und sehr

großen, rötlich-weißen Früchten von äußerst würzigem Geschmack, eine sehr dankbare Garten-Erdbeere; 7. die virginische Scharlacherdbeere, mit scharfgesägten Blättern und großen, scharlachroten Früchten, bei der die Samenkörnchen in tiefen Grübchen liegen, ist von säuerlichem Geschmack, doch zieht man bessere Abarten davon; 8. die indische, vom Himalaya stammende Erdbeere, mit gelben Blüten und schöner, aufrecht in die Höhe stehender Frucht von fadem Geschmack, eigentlich nicht zum Genuß, sondern mehr als Zierpflanze für die Zimmer-Kultur. — Von sämtlichen ursprünglichen Arten hat die Kultur durch Kreuzung derselben gegen 400 neue Bastard- und Abarten erzeugt, welche sich durch Größe und verschiedenartigen, trefflichen Geschmack auszeichnen; sämtliche Gartenerdbeeren erfordern einen fruchtbaren, ziemlich leichten Boden, freien Stand und ziemliche Feuchtigkeit und pflegen nur drei Jahre lang gut zu tragen, so daß nach dieser Zeit neue Erdbeerbeete auf anderen Stellen angelegt werden müssen, weil sie auf den alten Standorten erst nach längeren Jahren wieder gut gedeihen. Zur Bereitung von Mehlspeisen, Eis, Saft und Marmelade kann man eigentlich nur Walderdbeeren gebrauchen, ebenso eignen sich nur solche zu Bowlen oder auch Kaltschalen; die Gartenerdbeeren sind als schöne und wohlschmeckende Dessertfrüchte, einzelne Sorten, besonders die Ananasbeeren, auch zum Einlegen in eine Weinkaltschale und zum Einkochen in Zucker zu verwenden.

Erdbeer-Auflauf. Man streicht $1\frac{1}{2}$ Liter reife, gut gelesene und womöglich nicht gewaschene Walderdbeeren durch ein feines Sieb, schlägt zehn bis zwölf Eiweiße zu festem Schnee, den man mit 375 Gramm feingestoßenem Zucker und dem Erdbeermark vermischt, füllt die Masse in eine Form, überstreut sie mit Zucker, bäckt den Auflauf bei gelinder Wärme eine halbe Stunde und giebt ihn in der Form zu Tisch. Auch mit eingekochter Erdbeer-Marmelade läßt sich auf dieselbe Art der Auflauf bereiten und ebenso kann man die Masse in eine vorher bloß überbackene Kruste von Blätterteig thun, die man dann mit gebuttertem Papier umbindet und mit der Füllung von 3—4 Litern durchgestrichener Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker und dem Schnee von fünfzehn bis sechzehn Eiweißen noch eine Stunde langsam backen läßt.

Erdbeer-Bavaroise. 2—$2\frac{1}{2}$ Liter frische Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit 375 Gramm gestoßenem Zucker und 30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder 35 Gramm aufgelöster Gelatine vermengt und die Mischung auf dem Eis gerührt, bis sie sich zu verdicken beginnt, worauf man 1 Liter steifgeschlagenen Rahmschnee darunter zieht, das Ganze in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form füllt und auf dem Eise erstarren läßt; nach dem Ausstürzen der Bavaroise garniert man dieselbe mit gefüllten oder ungefüllten Baisers und trägt sie sofort auf.

Erdbeer-Beignets, s. Beignets von Erdbeeren.

Erdbeer-Bowle. Zwei Liter sehr reife, gut gelesene Walderdbeeren schüttet man in eine Terrine, überstreut sie mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm gestoßenem Zucker, gießt drei Flaschen Moselwein und zwei Flaschen Bordeaux darauf, deckt die Terrine gut zu, stellt sie mehrere Stunden auf Eis und rührt das Getränk vor dem Servieren mehrmals um. Ebenso kann man bloß drei bis vier Flaschen Mosel- oder Rheinwein nehmen und einen Moment vor dem Servieren eine Flasche gekühlten Champagner oder eine Flasche Selterswasser hinzugießen.

Erdbeer-Charlotte. Man reibt $1\frac{1}{2}$ Liter Walderdbeeren durch ein Haarsieb, vermischt den Brei mit 250 Gramm Zucker, verrührt ihn mit 45 Gramm aufgelöster Hausenblase und, sobald die Masse zu erstarren beginnt, mit dem festgeschlagenen Schnee von $1\frac{1}{2}$ Liter süßem, fettem Rahm, füllt die Mischung in eine mit Mandelöl ausgestrichene Charlottenform und stellt sie auf Eis. Hierauf rührt man fünf Eidotter mit 125 Gramm Zucker schaumig, mengt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, einen Kaffeelöffel voll Zimt, 125 Gramm feines Mehl, 125 Gramm geklärte Butter und den Schnee der fünf Eiweiße hinzu, streicht den Teig messerrückendick auf ein schwach gebuttertes Blech und läßt ihn langsam hellgelb backen, wonach man den Kuchen in etwa zwanzig Streifen von $2\frac{1}{2}$ Centimeter Breite und von der Höhe der Charlottenform zerschneidet, die man mit Perlen von Eiweißschnee und Zucker bespritzt oder mit einer Glasur überzieht und im Ofen trocknet. Nun stürzt man die Erdbeer-Crème aus der in heißes Wasser eingetauchten Form auf eine Schüssel, bestreicht die Kuchenschnitten auf der Innenseite mit Aprikosen-Marmelade, stellt sie ringsum dicht nebeneinander an der Charlotte auf und drückt sie fest an dieselbe an; zuletzt häuft man noch einen Berg von gezuckertem Rahmschnee oben auf die Charlotte und giebt sie so zur Tafel.

Erdbeer-Compot. 1 Liter frischgepflückte, sehr reife Walderdbeeren werden gelesen und in eine Schüssel geschüttet, worauf man 250 Gramm Hutzucker mit einigen Löffeln Wasser zu dünnem Sirup kocht, erkalten läßt, über die Erdbeeren gießt und zugedeckt erst einige Stunden so hinstellt, bevor man das Compot auf den Tisch bringt. Der Geschmack desselben gewinnt noch bedeutend, wenn man den Zucker-Sirup, nachdem derselbe 1—2 Stunden auf den Erdbeeren gezogen, wieder abgießt, nochmals aufkocht, mit einem Liqueurglas Maraschino oder Kirschwasser vermischt, dann wieder über die Erdbeeren gießt und das Compot eine Weile auf Eis stellt. Anstatt dessen kann man auch den Zucker von vornherein mit einem Glase Rotwein und einem Stückchen Zimt oder Citronenschale klar kochen und noch warm auf die Erdbeeren schütten, nachdem man den Zimt oder die Citronenschale entfernt hat.

Erdbeer-Confiture. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm sehr reife Walderdbeeren nimmt man 375 Gramm gestoßenen Zucker, setzt beides in einem Messingkesselchen zum Feuer, schäumt gut ab und kocht die Erdbeeren, bis der Saft so dick ist, daß ein Tropfen davon auf einem Teller erstarrt, schüttet sie in die Büchsen

oder kleinen Steintöpfe und überbindet sie nach dem Erkalten mit Pergamentpapier. Zu der gleichen Menge Beeren kann man auch 375 Gramm Hutzucker zur Blase sieden, die Erdbeeren dann hinzuthun und langsam kochen, bis kein Saft mehr abläuft.

Erdbeer-Conserve. 1 Liter schöne Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben und mit 1 Kilogramm Zucker, der mit $^1/_2$ Liter Wasser zum Faden geläutert worden, und einigen Tropfen Cochenilletinktur so lange verrührt, bis der Zucker weiß und trocken zu werden beginnt, worauf man die Conserve in tafelartige Blechformen oder Papierkapseln gießt und starr werden läßt. Ebenso kann man das Erdbeermark auch mit 1 Kilogramm feingestoßenem Zucker vermischen und unter beständigem Umrühren die Masse über gelindem Feuer heiß und flüssig werden, aber nicht kochen lassen, um sie dann ebenfalls in die Formen auszugießen.

Erdbeer-Crème. 1 Kilogramm sehr reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, wonach man 375 Gramm Zucker mit einem Glase Rotwein klärt, acht mit 60 Gramm Zucker schaumig gerührte Eidotter nebst dem Erdbeermark zu dem geklärten Zucker mengt und unter fleißigem Umrühren zum Kochen bringt und zuletzt nach dem Erkalten den festen Schnee der acht Eiweiße zu der Crème fügt, welche man in einer Glasschale anrichtet und mit großen roten Erdbeeren verziert. — Ein anderes Verfahren zur Bereitung von Erdbeer-Crème besteht darin, das durchgeriebene Erdbeermus mit dem in Rotwein geklärten Zucker zum Kochen zu bringen, einen Eßlöffel voll Stärkemehl darin aufzukochen und die Crème, nachdem sie halb erkaltet ist, mit dem festen Schnee von sechs Eiweißen zu vermischen.

Erdbeer-Crème auf englische Art. 1 Liter reife Erdbeeren werden mit einer Obertasse voll gestoßenem Zucker vermengt, mit einem Holzlöffel zerdrückt und durch ein Haarsieb gestrichen; dann löst man 35 Gramm Hausenblase oder Gelatine in $^3/_8$ Liter Milch auf, fügt $^1/_2$ Liter fetten süßen Rahm und den Erdbeerbrei nebst etlichen Tropfen Cochenilletinktur hinzu und verrührt dies fünf Minuten lang über dem Feuer, schüttet die Crème in eine mit Wasser ausgespülte Form oder in Gläser und stellt sie an einen kühlen Ort zum Erstarren.

Erdbeeren einzumachen, s. auch Ananaserdbeeren. Hierzu eignen sich Gartenerdbeeren aller Art, welche man mit einem kurzen Ende des Stiels bei sehr trockenem, schönem Wetter abschneidet und so auf eine Porzellanschüssel legt, daß sie einander nicht berühren, wonach man sie dicht mit gestoßenem Zucker überstreut. Nun läutert man auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Früchte ebensoviel Zucker oder noch besser thut man, etwa 1 Liter recht reife Walderdbeeren durch ein Sieb zu streichen, mit dem gleichen Gewicht Zucker zu vermischen und über gelindem Feuer dick einzukochen, dann durch ein Stück Musselin zu pressen und den so gewonnenen Saft nochmals aufzukochen und abzuschäumen. Nachdem der Saft ausgekühlt ist, legt man die Gartenerdbeeren samt dem darübergestreuten Zucker hinein, stellt sie zum Feuer und läßt sie langsam heiß werden, wieder auskühlen und abermals heiß werden, was man noch zwei- bis dreimal fortsetzt, ohne daß die Beeren zum Kochen kommen dürfen, worauf man sie sehr behutsam herausnimmt, in die Gläser legt und mit dem nochmals aufgekochten und wieder erkalteten Saft übergießt.

Erdbeeren einzumachen in Blechbüchsen. Reife, aber noch feste, auserlesene Gartenerdbeeren werden von den Stielen gepflückt und in die Blechbüchsen auf eine vorher eingestreute fingerdicke Schicht gestoßenen Zucker gelegt; ist die Büchse fast zur Hälfte gefüllt, so schüttet man zwei gehäufte Eßlöffel voll Zucker darüber, rüttelt die Büchse, damit keine leeren Zwischenräume bleiben, füllt die Büchse dann vollends und streut wieder einige Löffel Zucker oben darauf. So läßt man die Büchsen eine halbe Stunde stehen, füllt den etwa entstandenen leeren Raum noch mit Zucker aus, läßt die Büchsen fest verlöten, bringt sie in einem Kessel mit Wasser allmählich zum Kochen, nimmt den Kessel vom Feuer, wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, und läßt die Büchsen darin erkalten.

Erdbeeren einzumachen in Glasbüchsen. Zu $^1/_2$ Kilogramm sehr schönen, trockenen Erdbeeren nimmt man 375 Gramm Zucker, läutert ihn, kocht ihn zum Breitlauf, legt die Erdbeeren hinein, läßt sie einmal darin aufwallen, nimmt sie heraus, siedet den Zucker zum Faden, legt die Erdbeeren abermals fünf Minuten hinein, thut sie dann behutsam in die Gläser, kocht den Zucker zu einem dicken Sirup ein und gießt ihn halb ausgekühlt über die Beeren. Nach dem Erkalten bindet man die Glasbüchsen fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. — Oder man siedet auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Erdbeeren 375 Gramm Zucker bis zum Faden, schüttet die Früchte hinein und läßt den Kessel so lange ruhig stehen, bis der Zucker eine rötliche Färbung anzunehmen beginnt, worauf man den Kessel einigemal hin- und herschwenkt, wieder zum Feuer stellt und den Zucker mit den Beeren bis fast zum Kochen bringt, den Kessel abermals tüchtig umschwenkt, dann seinen Inhalt in eine Terrine ausschüttet und mit einem Siebe bedeckt erkalten läßt. Am folgenden Tage füllt man die Beeren mit dem Zucker-Sirup entweder in luftdicht schließende Glasbüchsen oder in weithalsige Glasflaschen, überbindet letztere mit Pergamentpapier und Rindsblase, umwickelt sie mit Heu, läßt sie im Wasserbade langsam drei Viertelstunden lang kochen, darin auskühlen und hebt sie am nächsten Tage auf. Dies Verfahren ist zwar ein wenig umständlich, aber sicherer als jedes andere, da Erdbeeren sich ohnedies weit seltener halten als alle übrigen Früchte.

Erdbeeren einzumachen in Rum. Reife, bei sehr trockenem Wetter gepflückte Erdbeeren werden mit dicht dazwischengestreutem gestoßenen Zucker in weithalsige Glasflaschen oder Büchsen fest eingelegt und dann mit soviel feinem alten Rum übergossen, daß derselbe die Beeren völlig bedeckt, worauf man die Büchsen mit einem passenden großen Kork zupfropft und mit Blase überbindet.

Erdbeeren einzumachen in Wein. Eben frisch gepflückte Beeren schichtet man möglichst dicht mit reichlich dazwischengestreutem Zucker (auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Früchte mindestens 125 Gramm Zucker gerechnet) in weithalsige Glasflaschen, übergießt sie mit gutem Sherry oder Madeira, verkorkt und versiegelt die Flaschen und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort. Dieses Verfahren ist in England vielfach üblich, auch pflegt man dort die mit reichlichem Zucker in starke Gläser eingelegten Beeren häufig mit kochendheißem Malaga oder Malvasier zu übergießen und die Gläser nach dem Erkalten zu verschließen wie angegeben.

Erdbeer-Eis. $1^1/_2$—2 Liter frische, sehr reife und gut gelesene Walderdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, versüßt sie mit 250—375 Gramm kleingeschlagenem Zucker, der entweder mit wenig kaltem Wasser zu einem dicken Sirup aufgelöst worden, wodurch man den Fruchtgeschmack bei weitem reiner erhält, oder der mit einer halben Tasse Wasser und einem Glase Madeira zu Sirup gekocht worden, drückt den Saft einer Citrone hinzu, vermischt alles gut und thut es in die Gefrierbüchse. Hat man keine frischen Erdbeeren, so nimmt man Marmelade und verdünnt sie mit Wein und Citronensaft.

Erdbeer-Eis mit Rahm. 1 Liter Walderdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit 250 Gramm Zucker und mit 1 Liter süßem, fettem Rahm vermischt und dann in die Gefrierbüchse gefüllt. — Ein noch feineres Gefrorenes erhält man, wenn man 375 Gramm gestoßenen Zucker mit sechzehn Eidottern zu Schaum rührt und mit 1 Liter süßem Rahm über gelindem Feuer zu einer Crème schlägt, die man durchseiht, kaltschlägt, in die Gefrierbüchse füllt und unter fleißigem Abarbeiten frieren läßt, worauf man dann 1 Liter durchgestrichene Walderdbeeren daruntermischt.

Erdbeer-Essig. Dieser für verschiedene Zwecke, wie zur Würze für süße Saucen oder zur Bereitung erfrischender Limonaden vorzügliche Essig ist mit ein wenig Aufmerksamkeit leicht herzustellen. Sehr reife, gut gelesene, trockene Walderdbeeren werden gewogen und in Steinkrüge oder weithalsige Glasflaschen gethan; auf jedes $^1/_2$ Kilogramm derselben gießt man 1 Liter besten weißen Weinessig, deckt die Gefäße fest zu und läßt die Erdbeeren drei Tage in dem Essig stehen, schüttet letzteren ab, gießt ihn auf $^1/_2$ Kilogramm frische Erdbeeren und wiederholt dies nach weiteren drei Tagen zum drittenmal. Dann seiht man den Essig durch und verrührt in je 1 Liter desselben $^1/_2$ Kilogramm kleingeschlagenen Zucker, bis dieser völlig zergangen ist, bringt die Flüssigkeit in einem glasierten, nicht metallenen Kasserol über ein rasches Feuer, läßt sie fünf Minuten lang kochen, schüttet sie aus, schäumt sie ab und zieht sie nach dem Erkalten auf Flaschen.

Erdbeer-Gelée. Sauber gelesene, sehr reife Walderdbeeren, mindestens 3—4 Liter, werden in einen gutglasierten Topf geschüttet, den man in einem Kasserol mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis die Beeren gehörig Saft gezogen haben und zusammenzufallen beginnen. Dann schüttet man die Beeren auf ein Haarsieb, läßt den Saft in eine untergestellte Schüssel klar ablaufen, läutert zu jedem $^1/_2$ Kilogramm Saft 375 Gramm Zucker, schüttet den Saft hinzu und kocht das Gelée, bis ein auf einen Teller gegossener Tropfen davon gallertartig fest wird. — Ein noch schöneres Gelée, das sich namentlich vorzüglich gut hält, bekommt man durch Hinzufügung der gleichen Menge oder des gleichen Gewichts von weißen Johannisbeeren, die man von den Stielen pflückt, mit den Erdbeeren zusammen in einem Kasserol unter fortgesetztem Umrühren eine kleine Weile kocht und dann durch ein Tuch preßt, worauf man auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Saft ebensoviel Zucker läutert und mit dem Saft zu Gelée siedet.

Erdbeeren, glasierte. Man wählt frischgepflückte, reife, aber noch feste Erdbeeren, am besten Gartenerdbeeren, an denen sich noch der Stiel befindet, sorgfältig aus; dann nimmt man eine nach der anderen mit Daumen und Zeigefinger beim Stiel, taucht sie von allen Seiten gut in Zucker, der bis zum Bruch gekocht ist, läßt den Zucker abtropfen und legt die Erdbeeren auf eine mit Mandelöl bestrichene Marmor- oder Schieferplatte, wo man sie trocken werden läßt, um sie dann in Blechbüchsen zwischen Lagen von Seidenpapier aufzubewahren.

Erdbeer-Kaltschale. Etwa 1 Liter gutgelesene Erdbeeren werden in eine Suppenterrine geschüttet und mit 150—180 Gramm gestoßenem Zucker vermischt eine Stunde stehen gelassen, worauf man sie mit 1 Liter Weißwein, ebensoviel Wasser und dem Saft einer Citrone übergießt, die Kaltschale nach Belieben noch versüßt und mit einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt überstreut. Noch aromatischer, aber weniger gut aussehend wird die Kaltschale, wenn man die Erdbeeren durch ein Haarsieb streicht, den Brei mit 180 Gramm Zucker versüßt, Wein, Wasser und Citronensaft daraufgießt und die Kaltschale bis zum Aufgeben auf Eis stellt. Anstatt des Weines nimmt man auch frische süße Milch, die man auf die gezuckerten Erdbeeren schüttet und eine Stunde darauf stehen läßt, bevor man die Kaltschale zu Tische giebt.

Erdbeer-Krapfen. Aus 150 Gramm feinem Mehl, einer Prise Salz, 30 Gramm Zucker, 30 Gramm darunter gepflückter frischer Butter, zwei Eidottern und $^1/_4$ Liter lauwarmem Rahm oder Weißwein bereitet man einen geschmeidigen Teig, den man zu einem dünnen Kuchen austreibt, mit zerquirltem Ei bestreicht, in handbreite Streifen zerschneidet und mit kleinen Häufchen von stark gezuckerten Walderdbeeren belegt, worauf man den Streifen übereinanderschlägt und mit einem Ausstecher zu einzelnen halbrunden Krapfen absticht oder mit dem Kuchenrädchen so abschneidet; diese Krapfen bäckt man in heißem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und ißt sie warm oder kalt.

Erdbeer-Kuchen. $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl wird auf das Kuchenbrett gesiebt und zu einem Haufen zusammengestrichen, worauf man in die Mitte eine Grube macht, in die man 375 Gramm harte, frische

Butter schneidet, acht Eidotter, 60 Gramm gestoßenen Zucker, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt und eine Messerspitze Salz thut, alles leicht untereinander arbeitet, den Teig in ein Tuch schlägt und eine Stunde an einem kühlen Orte ruhen läßt. Dann treibt man ihn zu einem flachen, runden Kuchen aus, den man mit einem übergebogenen Rande versieht und auf einem Blech lichtbraun bäckt; man belegt denselben, sobald er aus dem Ofen kommt, bis zum Rande herauf mit Erdbeeren, die entweder bloß mit dick eingekochtem Zucker-Sirup übergossen eine Stunde kalt gestanden haben, oder man verrührt die Erdbeeren mit dem Schnee von fünf Eiweißen, der mit 250 Gramm Zucker gemischt ist, streicht die Beeren mit dem Schnee auf den Kuchen, besiebt denselben mit Zucker und läßt ihn im mäßig warmen Ofen nochmals leicht überbacken. Ebenso schlägt man anstatt der Eiweiße 1 Liter süßen Rahm zu Schnee, den man auf einem Siebe abtropfen läßt und über die Erdbeeren auf den Kuchen streicht, mit Zucker bestäubt und im Ofen fest werden läßt. Ganz auf dieselbe Weise werden auch kleine Kuchen aus dem obigen Teig oder Blätterteig mit stark gezuckerten Erdbeeren belegt und nach Gefallen mit Eiweißschnee oder Rahmschaum bestrichen.

Erdbeer-Kuchen, englische. $^1/_2$ Liter gelesene, sehr reife Erdbeeren werden mit einem Holzlöffel zerdrückt und mit vier Eßlöffeln voll Zucker und sechs zerquirlten Eiern vermischt, worauf man kleine Blechformen mit Butterteig ausfüttert, zu drei Vierteln mit der Erdbeermasse füllt und die Kuchen oder Törtchen in einem gutgeheizten Ofen bäckt. Anstatt der frischen Früchte nimmt man im Winter auch Erdbeer-Gelée.

Erdbeer-Liqueur. In eine große Glasflasche füllt man $^1/_2$ Kilogramm sehr reife Walderdbeeren, 250 Gramm gestoßenen weißen Kandiszucker oder Raffinadezucker und $1^1/_2$ Liter feinen Franzbranntwein, verkorkt und versiegelt die Flasche und läßt sie unter täglichem Umschütteln 4—5 Wochen in der Sonne oder in der Nähe des Ofens destillieren, filtriert den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen. — Ein anderes Verfahren besteht darin, 1 Liter Erdbeeren in 1 Liter Franzbranntwein oder Kirschwasser 3—4 Wochen an einem mäßig warmen Ort stehen zu lassen, dann durch ein Sieb zu pressen, $^1/_2$ Kilogramm zerschlagenen Zucker, einen Theelöffel voll Zimt und ebensoviel gestoßene Nelken hinzuzufügen, alles in einer großen Flasche weitere drei Wochen hinzustellen, dann zu filtrieren und abzufüllen.

Erdbeer-Marmelade. Die einfachste Methode zu deren Herstellung ist, die frischgepflückten Walderdbeeren durch ein Haarsieb zu streichen, auf jedes $^1/_2$ Kilogramm solches Mark ebensoviel feingestoßenen Zucker hinzuzumischen, die Masse unter beständigem Umrühren einigemal aufzukochen, abzuschäumen, in die Büchsen zu füllen und nach dem Erkalten gut zu überbinden. — Man kann dieselbe noch vorzüglicher herstellen, wenn man die Beeren zuerst eine halbe Stunde allein kochen läßt, das Gefäß vom Feuer nimmt und auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Beeren 250 Gramm kleingeschlagenen Hutzucker hinzuthut, mit dem man die Marmelade noch eine weitere halbe Stunde rasch verkocht. — An Haltbarkeit wie an Wohlgeschmack gewinnt die Marmelade durch Hinzufügung von Johannisbeersaft; man nimmt z. B. auf 2 Kilogramm Erdbeeren den ausgepreßten Saft von 1 Liter reifen weißen Johannisbeeren, kocht beides zusammen, schäumt ab und fügt 2 Kilogramm Hutzucker hinzu, mit dem die Marmelade vollends eingekocht wird.

Erdbeer-Mehlspeise. In einem Kasserol läßt man über dem Feuer 125 Gramm frische Butter kochend heiß werden, schüttet so viel feines Mehl hinzu, als die Butter annimmt, schwitzt dies einige Minuten mit der Butter durch und gießt unter fortgesetztem Umrühren $^1/_2$ Liter kochenden Rahm hinzu, so daß ein dicker Brei entsteht, den man noch eine kurze Weile verkochen läßt, dann vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt, mit zwölf Eidottern, 150 Gramm Zucker nebst dem steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße vermengt und zur Hälfte in eine butterbestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form füllt, die man auf einen Dreifuß in den Ofen stellt. Nach 15 bis 20 Minuten sieht man nach, ob die Masse etwas fest geworden; ist dies der Fall, so überstreut man sie mit Zucker, thut 1 Liter gezuckerte Walderdbeeren hinein und gießt die andere Hälfte des Mehlbreies darüber, stellt die Form aufs neue in den Ofen und läßt die Mehlspeise noch eine Stunde langsam backen. Ist sie schön hellbraun geworden, so stürzt man sie auf eine Schüssel und giebt sie mit Zucker bestreut zu Tische.

Erdbeer-Pasten. Reife Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, $^1/_2$ Kilogramm von diesem Mark mit 750 Gramm gestoßenem Zucker vermischt und unter fortdauerndem Umrühren einigemal aufgekocht, durch einen Trichter auf Schiefertafeln getropft, die Pasten dann an einem warmen Orte getrocknet, mit dem Messer abgeschnitten und je zwei und zwei übereinandergesetzt.

Erdbeer-Pudding. Zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach acht Eidotter, sechs abgeschälte, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrote, 125 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 125 Gramm gestoßene geschälte Mandeln und einen Kaffeelöffel voll Zimt, sowie schließlich den Schnee der acht Eiweiße und 1 Liter gezuckerte Erdbeeren, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgesiebte Form, die nur zur Hälfte voll werden darf, und kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbade; ebenso kann man ihn auch auf dem Dreifuß backen, was $1^1/_2$ Stunden erfordert. Noch feiner bereitet man ihn in folgender Weise. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit einem Stückchen Vanille zum Kochen gebracht und mit 220 Gramm gestoßenem Biscuit oder Zwieback zu einem steifen Brei verrührt, den man zum Auskühlen beiseite stellt. Währenddem vermischt man etwa $1^1/_2$ Liter schöne Walderdbeeren

mit einigen Löffeln Zucker, zerdrückt sie und streicht sie durch ein Sieb, rührt acht Eidotter und vier ganze Eier mit 180 Gramm Zucker zu Schaum, mischt den ausgekühlten Brei und das Erdbeermus sowie den Schnee von acht Eiweißen dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene oder mit Butterteig ausgefütterte Form und läßt den Pudding $1\frac{1}{4}$ Stunden bei nicht zu starker Hitze backen.

Erdbeer-Pudding, kalter. Aus $2\frac{1}{2}$—3 Liter durchgestrichenen Walderdbeeren, die man mit 375 Gr. Zucker und 70 Gr. aufgelöster Hausenblase vermischt, rührt man über dem Eis eine Art Crème oder Gelée, streicht eine Lage davon in eine auf Eis gestellte, mit Mandelöl ausgeriebene Form, bedeckt das Erdbeermus mit Biscuitstreifen, die zuvor in Madeira oder Maraschino eingetaucht worden sind, streicht auf diese wieder von der Erdbeer-Crème und fährt so fort, bis die Form völlig gefüllt ist. Zuletzt übergießt man den Pudding mit etwas flüssig gemachtem Apfel-Gelée, um ihm mehr Haltbarkeit zu geben, läßt ihn zwei Stunden auf dem Eis stehen, taucht die Form einen Moment in heißes Wasser und stürzt den Pudding auf eine Schüssel. — Auf einfachere Art läßt er sich herstellen, indem man $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein mit 250 Gr. Zucker, etwas ganzem Zimt und Citronenschale zum Kochen bringt, durchseiht, 1 Liter durch ein Sieb gestrichene Erdbeeren hinzuthut und dieselben mit 180 Gr. in kaltem Rotwein glatt gequirltem Stärkemehl unter fortwährendem Umrühren durchkocht, dann vom Feuer nimmt, mit $\frac{1}{2}$ Liter bezuckerten ganzen Erdbeeren vermischt und in eine naßgemachte Porzellanform füllt, die man einige Stunden an einen kühlen Ort stellt, wonach der Pudding gestürzt und mit kalter Vanillen-Sauce oder Rahmschnee serviert wird.

Erdbeer-Punsch. 1 Kilogramm schöne Walderdbeeren werden in einer Schüssel mit dem Löffel zerquetscht, in einen Steintopf gethan und mit einer Flasche feinem Rum übergossen, fest zugebunden zwei bis drei Tage stehen gelassen und täglich einmal umgerührt. Dann gießt man den Rum ab, reibt den Erdbeerbrei durch ein Haarsieb und drückt den Rest durch ein Tuch, so daß jede Spur von Flüssigkeit herausgepreßt wird. Hierauf legt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm bis 750 Gramm kleingeschlagenen Zucker in eine Bowle, preßt den Saft von zwei Citronen darauf, gießt den Rum darüber und schüttet zuletzt 3—4 Liter kochendes Wasser hinzu, deckt die Bowle fest zu, stellt sie an einen kühlen Ort und serviert den Punsch erst, nachdem er völlig erkaltet ist. Will man den vorzüglich wohlschmeckenden Punsch abends trinken, so thut man gut, ihn schon vormittags zu bereiten, auch läßt sich der erdbeerhaltige Rum in einer gut versiegelten Flasche monatelang im Keller liegend aufbewahren, ohne das Aroma zu verlieren.

Erdbeer-Saft. 4 Liter schöner Walderdbeeren (auch die sogenannten Weinbergserdbeeren lassen sich dazu verwenden) werden in einen neuen, glasierten Topf geschüttet und mit 1 Kilogramm zum Faden geläutertem, gut abgeschäumtem, halb ausgekühltem Zucker übergossen, worauf man den Topf fest zubindet und drei Tage in den Keller stellt. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man den Sirup, den man samt den Beeren auf ein ausgespanntes Tuch schüttet, in eine untergestellte Porzellanschüssel durchlaufen, wobei die Beeren jedoch nicht gepreßt werden dürfen; der Saft wird in kleine Flaschen gefüllt, die man mit doppeltem Papier überbindet, zehn Minuten im Wasserbade kocht und darin erkalten läßt, dann nimmt man das Papier ab, verkorkt und verpicht die Flaschen und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Auch kann man die Beeren in den zum Faden geläuterten Zucker schütten und darin eine zeitlang heiß stehen lassen, ohne daß sie kochen dürfen, wonach man bald nach ihrem Erkalten den Saft durchseiht; die Erdbeeren selbst lassen sich noch zu Compot, Kaltschale, Crème und dergleichen verwenden.

Erdbeer-Sauce. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und nebst $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, etwas Citronenschale, 125 Gramm Zucker, einem Stückchen Zimt und drei zerbrochenen Zwiebacken unter fleißigem Umrühren eine Viertelstunde gekocht und durchgeseiht; anstatt Zwieback mitzukochen, kann man die Sauce auch zuletzt mit einem Kaffeelöffel voll in Wasser zerrührtem Kartoffelmehl verdicken.

Erdbeer-Sauce, kalte. 1 Liter Erdbeeren werden durch ein Sieb gerieben, der Brei mit Madeirawein verdünnt, die auf Zucker abgeriebene Schale und der Saft einer Apfelsine, sowie 125 Gramm Zucker hinzugefügt und die Sauce zuletzt mit etwas dünngekochter Stärke verrührt; ebenso vermischt man zuweilen den durchgerührten Erdbeerbrei nur mit Zucker und fettem süßen Rahm.

Erdbeer-Schaum. $1\frac{1}{4}$ Liter recht reife Walderdbeeren werden mit $\frac{1}{2}$ Liter dickem süßen Rahm zerrührt, durch ein Sieb gestrichen, mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone und einem halben Kaffeelöffel voll Zimt vermischt, zu festem Schaum geschlagen und derselbe in Gläsern serviert; man giebt ihn als Dessert oder bei Damenkaffees nach dem Kaffee.

Erdbeer-Schnee. 2 Liter Walderdbeeren streicht man durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 250 Gr. gestoßenem Zucker und dem festgeschlagenen Schnee von $2\frac{1}{2}$ Liter Rahm, schichtet den Schnee bergförmig auf eine Schüssel und garniert dieselbe mit Baisers.

Erdbeer-Schnitten. Altbackenes Milchbrot wird in dünne Scheiben zerschnitten, die man in gezuckerten Wein eintaucht, mit zerdrückten, versüßten Erdbeeren bestreicht und mit der bestrichenen Seite nach oben in heißes Schmalz einlegt, darin gelbbäckt und mit Zucker bestreut warm zu Tische giebt.

Erdbeer-Soufflé. Von 2 Liter reifen Erdbeeren stellt man $\frac{1}{2}$ Liter mit Zucker bestreut beiseite, streicht die übrigen $1\frac{1}{2}$ Liter durch ein Haarsieb und vermischt diesen Fruchtbrei mit zehn Eidottern, die mit 250 Gramm Zucker vorher zu Schaum gerührt wurden, lockert noch den Schnee der zehn

Eiweiße darunter, füllt alles in eine Soufflèschüssel, streut die eingezuckerten Erdbeeren oben darauf, bäckt das Soufflé eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze und giebt es sofort zur Tafel.

Erdbeer-Speise, kalte. Man zerquetscht $^1/_2$ Liter recht reife Walderdbeeren mit 2 Eßlöffeln voll Zucker, vermischt diesen Brei mit 1 Liter dickem saurem Rahm und $^1/_2$ Liter ganzen, auserlesen schönen Wald- oder Gartenerdbeeren, die man etwas gezuckert hat, füllt alles in eine Glasschale und stellt dieselbe eine halbe Stunde auf Eis, bevor man sie zu Tische giebt.

Erdbeer-Sulz. $^1/_2$ Kilogramm frischgepflückte Walderdbeeren werden etwas zerdrückt und mit 125 Gramm geklärtem Zucker heiß übergossen, gut zugedeckt und über Nacht hingestellt. Am nächsten Morgen filtriert man den Saft, klärt 250 Gramm Zucker, färbt ihn mit einigen Tropfen Cochenilletinktur, seiht ihn durch, vermischt ihn mit 45 Gr. aufgelöster Hausenblase, dem Erdbeersaft und einem Glase Weißwein, füllt die Mischung in eine Geléeform, gräbt dieselbe einige Stunden in Eis ein und stürzt dann das Gelée auf eine Glasschale.

Erdbeer-Suppe. 1 Liter Walderdbeeren werden mit 2 Liter Wasser, vier zerbrochenen Zwiebacken, etwas ganzem Zimt, Citronenschale und einer Prise Salz drei Viertelstunden gekocht, hierauf streicht man das Ganze durch ein Sieb, fügt 250 Gramm Zucker und 1 Liter Rotwein hinzu, kocht die Suppe so lange damit, bis der Zucker völlig aufgelöst ist, legiert sie mit drei in Rotwein zerquirlten Eidottern und thut zuletzt noch $^1/_2$ Liter Erdbeeren, die in dünnem Zucker-Sirup einmal aufgekocht sind, hinein.

Erdbeer-Sirup, s. Erdbeer-Saft.

Erdbeer-Torte, s. auch Erdbeer-Kuchen. Aus süßem Blätterteig oder Mürbteig wird ein Tortenboden aufgerollt, auf den man mit geschlagenem Ei einen 4 Centimeter hohen Rand befestigt, dann bestreicht man das Ganze mit Ei und bäckt den Tortenboden bei ziemlicher Hitze schön hellbraun. Hierauf schlägt man 1 Liter dicken süßen Rahm zu steifem Schaum, vermischt denselben mit 125 Gr. Zucker und $^3/_4$ Liter mit Zucker überstreuten Erdbeeren, füllt Schaum und Beeren in die ausgekühlte Torte und fährt mit einer glühenden Schaufel darüber hin.

Erdbeer-Törtchen. Kleine Blechformen werden mit Butter- oder Mürbteig ausgefüttert, mit trockenen Erbsen gefüllt und gebacken, worauf man die Erbsen herausnimmt und statt deren frische, dick mit Zucker und Zimt bestreute Erdbeeren hineinlegt; ebenso kann man die Beeren auch mit gezuckertem Eiweißschnee oder Rahmschnee vermischen und die Törtchen dann noch einen Augenblick in den Ofen stellen.

Erdbeer-Wasser. $^1/_2$ Kilogramm frische, reife Erdbeeren werden in einer Terrine zerdrückt, mit 1 Liter kaltem Wasser und dem Saft von drei Citronen übergossen eine Stunde stehen gelassen, durch ein Haarsieb gestrichen, durch ein Tuch geseiht und nach Geschmack versüßt.

Erdbeer-Wein. Entweder bereitet man diesen sehr einfach, indem man schon abgelagerten Johannisbeerwein mit Erdbeersaft vermischt, oder man stellt ihn auf folgende Art direkt aus frischen Früchten her. Zwölf Liter gut gelesene Walderdbeeren werden zerdrückt, mit 12 Liter kaltem Wasser übergossen und vierundzwanzig Stunden ruhig stehen gelassen. Dann seiht man die Flüssigkeit durch, fügt 4 Kilogramm Zucker, 8 Liter Apfelwein, die dünnabgeschälte Schale einer Citrone und 30 Gramm pulverisierten Weinstein hinzu, füllt alles in ein Faß, welches jedoch höchstens zu drei Vierteln voll werden darf, verspundet dasselbe, bohrt aber in den Zapfen ein kleines Loch und läßt das Faß vier Wochen an einem mäßig warmen Orte stehen, damit der Wein gehörig gären kann. Nun fügt man noch $1^1/_2$ Kilogramm Zucker, der in 2 Liter warmem Wasser aufgelöst wird, hinzu, schüttelt das Faß gut um und verspundet es wie zuvor. Nach etwa 6—8 Wochen, wenn die Gärung völlig aufgehört hat, gießt man die klare Flüssigkeit von dem Bodensatz ab, schüttet 1 Liter besten Franzbranntwein hinein und füllt den Wein wieder in das gereinigte Faß, legt es zwei Monate in den Keller, füllt den Wein dann in ein anderes, kleineres Faß, das bis oben herauf voll wird, spundet dasselbe ganz fest zu und läßt es drei bis vier Jahre ruhig lagern, bevor man den Wein auf Flaschen zieht und in Gebrauch nimmt.

Erdbirne, Erdartischocke, Topinambur, franz. topinambour, engl. Jerusalem artichoke. Die Erdbirnen gleichen großen, länglichrunden Kartoffeln und sind die Wurzelknollen des Helianthus tuberosus, einer vielfach nützlichen, zur Familie der Sonnenrosen gehörenden Pflanze, die auch in der Höhe des Stengels wie in der Gestalt der rauhen spitzigen Blätter und der gelben Blüten den Sonnenblumen ähnlich sehen. Sie wurden 1618 aus Brasilien nach England gebracht und kamen von da später nach Frankreich und Deutschland, wurden aber durch die schmackhafteren Kartoffeln verdrängt und finden namentlich in Deutschland keine rechte Würdigung, während sie in England und Frankreich vielfach angebaut und auf mancherlei Weise zubereitet werden. Die Knollen besitzen einen eigentümlich süßlichen, fast spargelähnlichen Geschmack, sie dienen oft als Surrogat für Artischocken; ihr Anbau ist sehr leicht, da sie fast in jedem Boden viele Jahre lang ohne weitere Kultur als regelmäßige Reinigung von Unkraut und zeitweise Düngung gedeihen. Sie lieben einen sandigen Boden und ein ziemlich mildes Klima, werden im März und April wie die Kartoffeln gelegt und die Ernte dauert vom November bis zum Frühjahr, da die Knollen vom Frost nicht leiden und am besten frisch aus der Erde genommen schmecken; gewöhnlich nimmt man nur die großen Knollen heraus und läßt die kleineren für das nächste Jahr als Aussaat im Boden. Die Pflanze blüht erst im Oktober und nicht eher als nach der Blüte darf man die Stengel mit den Blättern abschneiden und als Viehfutter verwenden; die Knollen sind gleichfalls sowohl roh als gekocht

ein leichtverdauliches und nahrhaftes Futter für Rindvieh und Schweine, ebenso sind sie zur Spiritusbereitung trefflich geeignet. In Frankreich kocht man die geschälten Erdbirnen in Salzwasser wie die Kartoffeln, noch besser werden sie, wenn man sie in einem Dampftopf kocht; man legt sie in Ragouts wie die Artischocken, schneidet sie in Scheiben und brät sie in Butter, giebt sie mit holländischer Sauce, Sauce à la maître-d'hôtel oder als Salat zubereitet. Von den in England üblichen Zurichtungsarten wollen wir einige näher beschreiben.

Erdbirnen, gekocht. Nachdem die Knollen geschält sind, legt man sie eine kurze Zeit in kaltes Wasser mit etwas Essig, thut sie dann nebst einem kleinen Löffel Salz in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie eine Viertelstunde kochen, worauf man mit einer Gabel versucht, ob sie weich genug sind, und sie in diesem Falle sofort herausnimmt und abgießt. Sie werden auf eine Schüssel geschüttet und mit geschmolzener Butter oder holländischer Sauce übergossen serviert. Häufig schneidet man sie mit einem Gemüsemesser in birnförmige Gestalt, dämpft sie langsam in Wasser, mit etwas Salz, einem kleinen Stück Butter und 2—3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und giebt sie dann mit geschmolzener Butter übergossen auf. Richtet man sie in holländischer Sauce an, so kocht man sie in Milch und Wasser.

Erdbirnen-Fricassée. 1 Kilogramm geschälte und in Salzwasser weichgekochte Knollen werden auf einem Siebe abgetropft, dann schüttet man $^1/_2$ Liter Milch in ein Kasserol, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einer Prise gestoßenem Zimt und ebensoviel Muskatnuß, verkocht ein in Mehl gerolltes Stückchen Butter damit und läßt die Erdbirnen 5—6 Minuten darin dämpfen.

Erdbirnen, gebacken. Geschälte Knollen schneidet man in sehr dünne Scheiben und bäckt dieselben in kochendem Oel oder Speck schön braun, bestreut sie mit Salz und giebt sie möglichst heiß zu Tisch.

Erdbirnen-Brei. Nachdem die Knollen geschält und in Salzwasser ganz weichgekocht sind, gießt man das Wasser ab und rührt die Erdbirnen mit heißem Rahm, Pfeffer und Salz zu Brei, den man zu gebratenem Fleisch, Beefsteaks u. dergl. aufträgt.

Erdbirnen-Suppe. 80—100 Gramm Butter läßt man in einem Kasserol schmelzen und schwitzt darin $1^1/_2$ Kilogramm in Scheiben geschnittene, geschälte Erdbirnen, eine zerschnittene Zwiebel, eine Möhre und 250 Gramm würflig geschnittenen rohen Schinken. Nachdem man dies zehn Minuten lang in der Butter verrührt, fügt man $^1/_2$ Liter kräftige Fleischbrühe hinzu, dämpft alles darin weich, gießt noch $1^1/_2$ Liter Fleischbrühe nach, würzt mit Pfeffer und Salz, streicht die Suppe durch ein Sieb und vermischt sie mit $^1/_2$ Liter kochender Milch, läßt sie über dem Feuer noch einigemal aufwallen und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Escabescia. Eines der wohlschmeckendsten spanischen Nationalgerichte, namentlich wenn die Escabescia von Rebhühnern bereitet wird. Man zerteilt 2—3 junge Rebhühner, Tauben oder Hühner, nachdem sie gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, in 4—5 Stücke, thut dieselben nebst reichlichem Olivenöl, zwei unabgeschälten Knoblauchzehen, etlichen Pfefferkörnern und Nelken sowie ein wenig Salz in ein Kasserol, schwenkt letzteres so lange über dem Feuer, bis die Geflügelstücke bräunlich gebraten sind, füllt hierauf etwas Fleischbrühe und Essig nach, deckt das Gefäß zu und läßt das Geflügel langsam weichdünsten. Man nimmt letzteres dann heraus, ordnet es auf einer Schüssel, verkocht die Brühe noch mit einigen Löffeln Kalbsfußgelée, gießt sie schließlich durch ein Sieb über das Fleisch und serviert das Gericht nach dem völligen Erkalten.

Escalopes. Kleine, möglichst rund zugeschnittene Scheiben von Wildbret, Geflügel, Fisch, Kalbfleisch, Rindslende ꝛc., welche gedämpft oder gebraten und mit irgend einer Sauce kranzförmig und immer eine Fleischscheibe zum Teil auf der anderen liegend auf der Schüssel angerichtet werden, so daß sie gleichsam eine Treppe (escalier) bilden, woher ihr Name rührt.

Escalopes von Fisch. Kleinere Hechte oder Zander werden geschlachtet, dann schneidet man Kopf und Schwanz ab, entfernt die Haut, löst das Fleisch vom Rückgrat los, zieht die Gräten heraus, schneidet es in möglichst runde, fingerdicke Scheiben von der Größe eines Zweithalerstückes, legt dieselben in eine flache, dick mit Butter bestrichene Pfanne, beträufelt sie mit Citronensaft, bestreut sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer, gießt geklärte Butter darüber und brät die Escalopes über raschem Feuer auf beiden Seiten durch, richtet sie nach obiger Angabe zierlich um eine Schüssel an und gießt in die Mitte eine helle Champignon-, Kapern- oder Trüffelsauce.

Escalopes von Gänseleber. Eine große Gänseleber oder zwei kleine weiße, fette Lebern werden in runde, fingerdicke, thalergroße Stücke geschnitten, nebeneinander in ein mit zerlassener Butter bestrichenes Kasserol gelegt, mit etwas Salz und weißem Pfeffer überstreut und mit einem butterbestrichenen Papier bedeckt. Einige Minuten vor dem Anrichten schwitzt man die Escalopes auf beiden Seiten rasch eine kurze Zeit durch, schüttet die Brühe ab und zu einer inzwischen bereiteten kräftigen Trüffel- oder Champignonsauce, gießt dieselbe über die Escalopes, läßt sie damit noch einmal aufkochen und giebt sie in einer mit Blätterteigrand umgebenen Schüssel auf.

Escalopes von Hasen- oder Rehfleisch. Das Rückenfleisch von 1—2 Hasen oder einem jungen Reh wird auf beiden Seiten vorsichtig abgelöst und gehäutet, worauf man es in federkieldicke Scheiben zerteilt, dieselben etwas flachschlägt und zierlich rund schneidet. Man legt sie in ein mit geklärter Butter bestrichenes Kasserol nebst etlichen, in dünne Scheiben von gleicher Größe zerschnittenen

Trüffeln oder 3—4 Eßlöffeln voll fines herbes (kleingehackten Champignons, Trüffeln, Chalotten und Petersilie), streut ein wenig Salz und weißen Pfeffer darüber, bedeckt sie mit einem gebutterten Papier und stellt sie einstweilen beiseite. Indessen hackt man das Gerippe vom Rücken und die Fleischabgänge klein und kocht sie nebst einem Stückchen rohen Schinken, 250 Gramm derbem Kalbfleisch, zwei kleinen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einer zerschnittenen Möhre mit $^1/_2$ Liter guter Fleischbrühe sowie $^1/_4$ Liter Rotwein oder Madeira zu einer kräftigen Brühe, die man durchseiht, entfettet, mit etwas Citronensaft und brauner Coulis vermischt und auf die einige Minuten über dem Feuer geschwungenen und gewendeten Escalopes gießt, die man noch ein- bis zweimal darin aufkochen läßt. Man richtet sie hierauf in einer Schüssel mit Einfassung von Semmel-Croutons, Reis oder Nudeln an und giebt sie wie alle anderen Arten von Escalopes als Entrée bei größeren Mahlzeiten.

Escalopes von Kalbfleisch. Ein schönes saftiges Stück Kalbfleisch aus der Keule von etwa 750 Gramm wird in runde, 1 Centimeter dicke Scheiben geschnitten, die von Haut und Sehnen befreit und mit dem Messer flachgeschlagen, nebeneinander in ein Kasserol mit heißgemachter Butter gelegt und rasch auf beiden Seiten einige Minuten über dem Feuer geschwenkt werden. Dann gießt man die Butter ab, fügt vier Eßlöffel voll fines herbes und ein wenig Bouillon hinzu und dämpft die Escalopes damit noch eine Viertelstunde lang vollends weich, worauf man sie mit einer beliebigen pikanten Sauce oder mit einem Purée von Endivien, Saueramfer u. dergl. aufgiebt. In England bereitet man die Kalbs-Escalopes, indem man sie in Ei und geriebenem Weißbrot wendet, mit Pfeffer und Salz bestreut, in Butter hellgelb brät und mit Tomaten-Sauce oder Sardellen-Sauce anrichtet.

Escalopes von Kaninchen. Sie werden ganz wie die von Hasenfleisch vorgerichtet, nur läßt man die Trüffeln weg; das zerhackte Gerippe kocht man mit 1 Liter Fleischbrühe, Wurzelwerk, getrockneten Champignons, einigen Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern $1^1/_2$ Stunden lang, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze, fügt ein Glas Weißwein, den Saft einer halben Citrone, etwas weißen Pfeffer oder eine Messerspitze Currypulver hinzu, gießt sie über die zuvor in Butter geschwenkten Escalopes und läßt dieselben noch einmal darin aufkochen.

Escalopes von Rindslende. Aus 1 Kilogramm gut abgelegener Rindslende werden Escalopes zurechtgeschnitten, in ein dick mit Butter ausgestrichenes Kasserol gelegt, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, mit einem gebutterten Papier bedeckt, kurze Zeit auf beiden Seiten über raschem Feuer geschwenkt und dann mit einer Trüffel-, Madeira- oder einer aus fines herbes und brauner Coulis hergestellten Sauce noch vollends weichgedämpft, worauf man sie in einem Reisrand oder einem Rand von aufrechtstehenden Semmel-Croutons anrichtet.

Escalopes von Wildgeflügel. Von Rebhühnern, Schnepfen oder Haselhühnern löst man das Brustfleisch ab, schneidet es zu Escalopes schräg zu, kocht aus den zerhackten oder zerstampften Gerippen und $^1/_2$ Liter brauner Coulis eine kräftige Brühe, schwenkt die Escalopes nebst feingeschnittenen Trüffelscheiben in Butter einige Minuten über dem Feuer, läßt sie mit der Brühe nochmals aufkochen und serviert sie auf einer mit Blätterteig oder Semmel-Croutons garnierten Schüssel.

Escargot, Schnecke, s. d.

Eschlauch, s. v. w. Chalotten, s. d.

Espagnole, s. Spanische Sauce.

Essenz. So nennt man jeden flüssigen konzentrierten Auszug aus vegetabilischen oder animalischen Substanzen; für die Parfümerie, Liqueurfabrikation und Konditorei erzeugt man ätherische Essenzen durch Auflösung ätherischer Oele in Alkohol oder durch Digerierung von Gewürzen, Wurzeln und Kräutern oder Früchten in Alkohol. In der Kochkunst versteht man unter Essenzen meistens keine derartigen geistigen Extrakte, sondern hauptsächlich Flüssigkeiten, welche durch starkes Einkochen von verschiedenartigen, aus Wild, Geflügel, Fischen, Wurzeln u. s. w. gewonnenen Brühen hergestellt und zur Würze von Saucen, Ragouts u. s. w. verwendet werden. Ueber die für die Küche wichtigen Gewürz-Essenzen, s. unter Gewürze, konservierte.

Essenz, Champignon-. $^1/_2$ Kilogramm größere Champignons werden geputzt, flüchtig gewaschen, in ein Kasserol geschüttet, mit dem Saft von zwei Citronen und 5 Gramm Salz in einem verdeckten Kasserol 5—6 Minuten über das Feuer gestellt, mit $^1/_2$ Liter kräftiger Hühnerbrühe übergossen und eine Viertelstunde damit verkocht, worauf man die Essenz durch ein Tuch seiht und in einer wohlverkorkten Flasche zum Gebrauch aufbewahrt.

Essenz, Fisch-. Etwa $1^1/_2$ Kilogramm kleinere, gutgereinigte Fische verschiedener Art (Weißfische, Karpfen, Hecht u. s. w.) werden in Stücke geschnitten und mit zwei Zwiebeln, vier Chalotten, ein bis zwei Möhren, einem Bouquet garni von Petersilie, Estragon und zwei Lorbeerblättern, zwei Gewürznelken, 10 Gramm Salz, 3 Gramm Pfeffer- und Gewürzkörnern, 2 Liter Wasser und $^1/_2$ Liter Weißwein in einem wohlverdeckten Kasserol mehrere Stunden langsam gekocht, bis die Fische zu Brei zerfallen und gänzlich zerkocht sind, worauf man die Essenz durchseiht und gelegentlich zu Fischsaucen, Fastensuppen, Ragouts u. s. w. anwendet.

Essenz, Geflügel-. Von drei alten Hühnern löst man die Brust ab und verwendet sie zu Hühner-Coteletten oder einem ähnlichen Gericht, zerhackt das Uebrige in kleine Stücke und legt sie nebst 1 Kilogramm Kalbfleisch aus der Keule, das man ebenfalls in mehrere Stücke zerteilt hat, in ein Kasserol, fügt zwei Zwiebeln, deren eine mit zwei Gewürznelken besteckt ist, eine Möhre, ein Kräuterbündelchen und 2 Liter Hühnerbrühe hinzu, und kocht dies mehrere Stunden hindurch sehr langsam, bis

das Fleisch völlig weich geworden ist, worauf man die Essenz durchseiht, entfettet und in Flaschen aufbewahrt.

Essenz, Gemüse-. In ein großes Kasserol thut man 2 Kilogramm in Stücke zerschnittenes Rindfleisch, ein altes Huhn oder zwei alte Tauben und einen Kalbsbeinknochen nebst sechs zerschnittenen Möhren, drei Zwiebeln, zwei Kohlrabis, zwei bis drei Salatköpfen, zwei bis drei nicht zu großen Sellerieknollen, einigen Petersilienwurzeln, einem Welschkohlkopf, drei Porrés und etwas Kerbel; dann füllt man das Kasserol mit einigen Litern Fleischbrühe, läßt das Ganze sehr langsam 3—4 Stunden kochen, seiht die Essenz durch, schöpft alles Fett ab und bewahrt sie auf.

Essenz, Gewürz-. In ein irdenes Kasserol schüttet man $^3/_4$ Liter guten Weißwein und thut zwei Eßlöffel voll Essig, 120 Gramm Salz, 1 Gramm Pfefferkörner, vier Gewürznelken, vier Blättchen Macis, 30 Gramm Morcheln, vier Lorbeerblätter, 10 Chalotten, eine Zehe Knoblauch, eine Handvoll Petersilie, einen Kaffeelöffel voll Koriander, eine zerschnittene Möhre, eine Zwiebel, zwei Zweige Thymian, sechs Stengelchen Kerbelkraut, zwei mäßig kleine Sellerieknollen sowie zwei Estragonzweige hinzu, bringt den Wein zum Kochen und stellt das Kasserol dann fest zugedeckt sofort in heiße Asche, wo man die Essenz 7—8 Stunden ziehen läßt, hierauf durchseiht, in kleine Flaschen füllt und in sehr kleinen Quantitäten zur Würze von Saucen, Suppen und Ragouts benützt.

Essenz, Knoblauch-. Fünf bis sechs Zehen Knoblauch, in deren jede man eine Gewürznelke steckt, zwei Lorbeerblätter und ein Stückchen Zucker von der Größe einer Haselnuß werden in einer Flasche Weißwein so lange gekocht, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Man schäumt gut ab und klärt die Essenz, indem man sie durch einen mit Filtrierpapier oder Baumwolle ausgelegten Trichter langsam in kleine Flaschen laufen läßt, die sehr gut verkorkt werden. In Italien und Frankreich benützt man diese Essenz gern und häufig, indem man einige Tropfen davon zu der Brühe, worin man Fisch siedet, oder zu Fleisch-Gelées und Dämpfbrühen gießt.

Essenz, Sardellen-. 12—15 ausgegrätete Sardellen werden langsam in $^3/_8$ Liter Wasser gekocht, bis sie zu Brei zerfallen sind; dann seiht man die Essenz durch, die so dick wie Sirup sein muß, und füllt sie in kleine Flaschen, um sie kaffeelöffelweise zur Würze von Saucen zu verwenden.

Essenz, Schinken-. 1 Kilogramm roher Schinken wird in Scheiben geschnitten, die man mit einem Fleischhammer etwas klopft, in ein Kasserol legt und darin über dem Feuer schwitzen läßt, bis sie anzuhängen beginnen; dann fügt man einige Eßlöffel voll geschmolzene Butter hinzu und überstäubt den Schinken mit Mehl, verrührt dies mit der Butter, gießt 1—$1^1/_2$ Liter ungesalzene Fleischbrühe hinzu, würzt mit einigen Pfefferkörnern, einem Blatt Macis, dem Saft einer Citrone, zwei Gewürznelken, zwei Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen und einigen frischen oder getrockneten Champignons, kocht den Schinken sehr langsam 6—7 Stunden, seiht die Essenz durch und verwendet sie zu Saucen.

Essenz, Trüffel-. 1 Kilogramm sauber gereinigte und geschälte Trüffeln werden zerschnitten, in ein Kasserol gethan und mit einer Flasche Madeira und 1 Liter kräftiger Bouillon oder Hühnerbrühe übergossen, worauf man ein Bouquet garni von Kräutern, 10 Gramm Salz, 3 Gramm gestoßenen weißen Pfeffer und ein Blatt Macis hinzufügt, das Kasserol gut zudeckt und den Inhalt eine halbe Stunde über raschem Feuer kochen läßt. Nach dem Erkalten streicht man die Essenz durch, bewahrt sie zur Würze für Saucen auf und verwendet die Trüffeln, welche durch das Auskochen nichts von ihrer Schmackhaftigkeit verlieren, nach Belieben zu Ragouts, Farcen und dergleichen.

Essenz, Wildbret-. $^1/_2$ Kilogramm Hirschfleisch oder in Ermangelung dessen Rindfleisch, zwei alte Rebhühner und zwei wilde Kaninchen oder ein Hase werden in Stücke zerschnitten und mit 2 Liter Fleischbrühe in einem Kasserol zum Kochen gebracht; dann gießt man $^1/_2$ Liter Weißwein an, läßt die Brühe eine Weile einkochen, fügt zwei Zwiebeln, zwei Möhren, etwas Thymian und Basilicum, einige Wacholderbeeren und zwei Nelken hinzu, schäumt gut ab, kocht das Fleisch langsam sehr weich, läßt es in der Brühe erkalten und seiht die Essenz durch.

Essig, franz. vinaigre, engl. vinegar. Diese aus Essigsäure und Wasser zusammengesetzte Flüssigkeit, welche meist durch die saure Gärung verschiedener alkohol- oder zuckerhaltiger Flüssigkeiten erzeugt wird, ist nicht allein für die Hauswirtschaft zur Bereitung von Salaten und vielerlei Speisen wie zum Einmachen von Gemüsen und Früchten unentbehrlich, sondern auch für chemisch-technische Zwecke von höchster Wichtigkeit. Man stellt Essig her aus Wein, aus Branntwein oder Weingeist, aus Malz oder Bierwürze, aus sauer gewordenem Bier, aus Obstweinen, zerquetschtem reifen oder halbreifem Obst, unreif gebliebenen Weintrauben, Runkelrüben- oder Möhrensaft, Honig, Zucker-Sirup, gefrorenen Kartoffeln. Außerdem hat man Frucht-, Kräuter- und Gewürzessige, welche jedoch nur durch das Digerieren von feinem Essig mit Früchten, Kräutern, Blumen oder Gewürzen bereitet werden; die Toiletteessige stellt man aus einer Mischung von Essigsprit und verschiedenen ätherischen Oelen her; der bei der trockenen Destillation des Holzes mit dem Theer zugleich übergehende Holzessig dient nur zur Konservierung von Holz, Fleisch und anderen Stoffen, ist aber wegen seines unangenehm brenzlichen Geschmacks und Geruchs auch im gereinigten Zustande nicht in der Küche verwendbar. Der beste und reinste Essig, dessen man namentlich zum Einmachen unbedingt bedarf, ist der aus Wein oder verdünntem Branntwein, den man mit Hilfe von bereits fertigem Weinessig oder Essigsäure in Gärung übergehen läßt; das Verfahren im kleinen Maßstabe besteht gewöhnlich darin, daß man in

eine große Steingutflasche oder ein kleines Faß $^1/_2$ Liter guten Weinessig schüttet, ein nußgroßes, mit etwas Salz und Pfeffer vermischtes, in Leinwand eingebundenes Stückchen Sauerteig hineinhängt, dann $^1/_2$ Liter etwas erwärmten leichten Wein hinzugießt; alle zwei Tage fügt man aufs neue $^1/_2$ Liter erwärmten Wein hinzu, bis das Gefäß voll ist, worauf man den Sauerteig herausnimmt und nach 8—10 Tagen den Essig benützen kann. Wenn man von Zeit zu Zeit den verbrauchten Essig wieder durch hinzugegossenen Wein ersetzt, kann man das Gefäß so lange zur Essigbildung benützen, bis sich so viel Hefe unten angesetzt hat, daß es einer völligen Entleerung und Reinigung bedarf. Bei der Weinessigfabrikation im großen, wie sie in Orleans vorzugsweise betrieben wird, kann man die großen Mutterfässer 8—10 Jahre hintereinander benützen, bevor sie gereinigt und von neuem angesetzt zu werden brauchen. Um Essig aus Branntwein im Hause herzustellen, schüttelt man ein kleines Weißweinfaß tüchtig mit heißgemachtem Essig aus, thut 1 Kilogramm gestoßenen Zucker und $3^1/_2$ Liter Franzbranntwein hinein, rüttelt das Faß tüchtig um und füllt es mit filtriertem Regenwasser, legt es an einen warmen Ort, steckt einen Hahn daran und befestigt über dem Spundloch ein Stück Musselin, damit die Luft Zutritt hat. Nach 5—6 Monaten ist der Essig brauchbar und kann auf Flaschen gezogen werden. Obstessig aus reifem oder abgefallenem Obst ist meistens ganz wohlschmeckend, aber nicht sehr haltbar; man zerstampft das Obst (Aepfel, Birnen und Pflaumen) zu Brei, thut denselben in ein Faß, schüttet auf je 20 Liter Obst 18 Liter Wasser hinzu, fügt 1 Kilogramm Zucker bei, läßt das Ganze erst in geistige Gärung übergehen, seiht nach sechs Tagen die gegorene Flüssigkeit durch, schüttet sie in ein mit heißem Essig ausgespültes Faß, setzt etwas reinen Essig ($^1/_2$ Liter) und, um etwas stärkeren Essig zu erzeugen, noch 1—$1^1/_2$ Liter reinen Alkohol zu und kann nach 6—8 Wochen brauchbaren Essig abziehen. Um die Gärung von Obstessig zu beschleunigen, kann man auf obige Menge Wasser 125 Gramm Preßhefe oder etwa 60 Gramm in Essig aufgelösten Weinstein und einen bis zwei Eßlöffel Honig zusetzen. — Für größere Haushaltungen auf dem Lande, wo genügender Raum vorhanden ist, empfiehlt sich die Selbstherstellung von Essig schon aus dem Grunde, weil man selten reinen und ganz unverfälschten Essig zu kaufen bekommt. Die feineren Essigsorten werden oft durch Beisatz von geringeren, wie Obstessig, Biereſſig u. s. w., verschlechtert, die gewöhnlichen Essigarten jedoch sind häufig schlimmen Verfälschungen unterworfen, denn man hat das Vorhandensein von Schwefelsäure, Salzsäure, Salpetersäure und Weinsteinsäure darin entdeckt oder herausgefunden, daß der Essig, um ihm einen schärferen Geschmack zu geben, mit spanischem Pfeffer, Bertramswurzel, Senfkörnern, Galgant, Paradieskörnern oder Seidelbast versetzt war. Da einer Hausfrau alle chemischen Mittel zur Prüfung auf diese Verfälschungen nicht so geläufig sind oder zu Gebote stehen, so thut sie am besten, sich auf ihre Nase und Zunge zu verlassen; zunächst ist darauf zu sehen, ob der Essig klar und wasserhell, und mit der Zunge zu prüfen, ob der Geschmack angenehm und kräftig sauer ohne beißenden, unangenehmen Beigeschmack ist. Dann gießt man einige Tropfen von dem Essig in die hohle Hand, verreibt dieselben rasch und riecht daran, oder man bringt ein wenig davon zum Kochen und prüft den Geruch der aufsteigenden Dämpfe. Reiner Essig trübt nicht das Glas einer Flasche, in der man ihn einige Tage erkaltet stehen läßt, und bildet auch keinen Bodensatz darin; er verdunstet bei Erhitzung mit Hinterlassung eines sehr geringen, wenig sauren Rückstandes, und wenn man ihn der freien Luft aussetzt, sammeln sich bald Essigfliegen um ihn. Verfälschter Essig hinterläßt bei der Verdunstung einen scharf und beißend schmeckenden Rückstand und beim Kosten ein Brennen im Schlund. Eine der besten Proben besteht aber darin, die Oberlippe mit vollkommen reinem Essig und die Unterlippe mit dem zu versuchenden Essig zu bestreichen und beide Lippen an der Luft trocken werden zu lassen; der reine Essig verdunstet an der Luft ohne Hinterlassung eines sauren Geschmacks, während von verfälschtem Essig ein brennend scharfer Geschmack zurückbleibt. — Um länger aufbewahrten Essig gegen das Abstehen und die Essigaale zu bewahren, empfiehlt man, kleingeschlagene Holzkohle in das Faß zu werfen, wovon man auf ein Faß von 30 Liter etwa 750 Gramm bis 1 Kilogramm bedarf.

Essig, Chalotten-, Knoblauch- oder Zwiebel-, s. auch Chalotten-Essig. 125 Gramm frisch geerntete Chalotten werden geschält und in Stücke zerschnitten, in eine weithalsige Flasche gethan und mit 1 Liter des besten Weinessigs übergossen, worauf man die Flasche 10—12 Tage stehen läßt und jeden Tag einmal umschüttelt. Wünscht man den Geschmack sehr stark, so läßt man den Essig drei Wochen mit den Chalotten ziehen, dann gießt man ihn ab, filtriert ihn, füllt ihn in kleine Flaschen, verkorkt dieselben gut und verwendet den Essig als Würze an Saucen, Ragouts und Suppen, sowie an manche Salate, wie Kartoffel- und Fleisch-Salat. Zwiebel-Essig bereitet man ganz in derselben Weise und zu Knoblauch-Essig nimmt man auf 1 Liter Essig nur 10—12 Gramm Knoblauch.

Essig, Citronen-. Von 8—10 schönen Citronen wird die Schale mit einem feinen scharfen Messer sehr dünn abgeschält, in kleine Stückchen zerschnitten, in eine Flasche gethan und mit 1 Liter Wein-Essig 14 Tage bis 3 Wochen digeriert, wonach man den Essig filtriert, auf Flaschen füllt und aufbewahrt, er verleiht, in kleinen Quantitäten an Saucen und Ragouts gethan, denselben einen vorzüglich angenehmen Geschmack.

Essig, Estragon-. Die frisch von den Stengeln gepflückten Estragonblätter breitet man an einem warmen, aber schattigen Ort auf großen Papierbogen aus und läßt sie so abwelken; dann nimmt man auf 1 Liter feinsten Wein-Essig etwa 150 bis 200 Gramm von diesen Blättern, thut sie in die Flasche, fügt nach Belieben noch etwas Salz, Cha-

lotten, Pimpinelle oder nach französischer Methode etwas Citronenschale und etliche Gewürznelken hinzu, was dem eigentümlichen Arom des Estragon jedoch schadet, verkorkt die Flasche, läßt sie 14 Tage an der Sonne stehen und filtriert dann diesen sehr beliebten und angenehmen Essig.

Essig, Gewürz-. Zwei Muskatnüsse, 8 Gramm Senfkörner, 4 Gr. Nelken, 4 Gr. Ingwer werden gröblich gestoßen, 60 Gr. Salz, 4 Gr. Pfefferkörner, die Schale einer halben bitteren Pomeranze und sechs geschälte Chalotten hinzugefügt, das Ganze mit 1 1/2 Liter Wein-Essig in einer verkorkten Flasche einige Wochen an die Sonne gestellt, dann durchgeseiht und zu Saucen und Ragouts verwendet.

Essig, Himbeer-. Auf 1 Liter feinsten Wein-Essig nimmt man 1/2 Liter reife schöne Himbeeren, zerdrückt dieselben etwas, übergießt sie mit dem Essig, läßt die gut verstöpselte Flasche vierzehn Tage an der Sonne ziehen, filtriert den Essig und reicht ihn zu Fisch, besonders Forellen, oder verwendet ihn zu Salaten, Saucen und zur Bereitung einer sehr kühlenden Limonade. Noch schmackhafter wird der Himbeer-Essig, wenn man ein reichlicheres Quantum Beeren dazu nimmt, z. B. auf 1 Liter Essig 1—1 1/2 Liter Beeren, die man dann nur etwa 12 Stunden damit ziehen läßt, worauf man den Essig filtriert, in Flaschen füllt, mit Blase überbindet und im Wasserbade einige Minuten kochen läßt, um die Flaschen später gut verkorkt aufzubewahren. Zur Limonadebereitung siedet man den Himbeer-Essig häufig mit Zucker auf, indem man 1 Liter davon mit 1/2 Kilogramm Zucker verkocht und nach dem Erkalten in gut verstöpselten und verpichten Flaschen aufhebt.

Essig, Johannisbeer-. 2 Liter rote und 2 Liter weiße Johannisbeeren werden ausgepreßt und der Saft bis zum anderen Tage stehen gelassen, dann gießt man ihn vorsichtig von dem Bodensatz ab, vermischt ihn mit 1 Liter Wein-Essig, filtriert ihn, füllt ihn in reine Flaschen und läßt diese entweder noch einige Tage offen an der Sonne gären, bevor man den Essig nochmals umfüllt und aufbewahrt, oder man kocht die mit Blase überbundenen Flaschen kurze Zeit im bain-marie.

Essig, Kirschen-. 3 Liter recht reife Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, samt den Kernen in einem Mörser zerstoßen und mit 1 1/2 Liter feinem Wein-Essig übergossen acht Tage lang zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt, täglich einmal umgerührt, dann durch ein Tuch gepreßt, zu 1/2 Kilogramm von dem Saft-Essig die gleiche Menge Zucker gethan, der Essig damit unter gehörigem Abschäumen klargekocht und nach dem Erkalten in verkorkten und verpichten Flaschen aufbewahrt; er giebt mit Wasser vermischt eine sehr gute Limonade.

Essig, Kräuter-. In eine große, weithalsige Flasche thut man eine Handvoll Estragonblätter, ebensoviel Basilicum, Thymian, Pimpinelle, Citronenmelisse, Bohnen- oder Pfefferkraut und Schnittlauch, zwei Lorbeerblätter, drei geschälte Chalotten, eine Zehe Roccambole, einige Pfefferkörner, drei Gewürznelken und drei Blättchen Macis; darauf füllt man 1 1/2 Liter feinen Wein-Essig, überbindet die Flasche mit Papier, läßt sie 2—3 Wochen an der Sonne stehen, filtriert dann den Essig und bewahrt ihn in verkorkten und verpichten kleinen Flaschen auf. Eine andere Art der Zusammenstellung von Kräutern hierzu ist: eine Handvoll junges Selleriekraut, ebensoviel Kerbel, Petersilie, Estragon, halbsoviel Basilicum, Thymian, Lavendel und Rosmarin, zwei Schoten spanischer Pfeffer, zwei Zehen Knoblauch, drei Lorbeerblätter, 4—5 geschälte Chalotten, alles in eine große Glas- oder Steinflasche gelegt, mit 4 Liter Wein-Essig übergossen und 3—4 Wochen an die Sonne gestellt, worauf man den Essig abgießt, durchseiht und zu verschiedenen Salaten, Fischen, Ragouts u. s. w. benützt. Zu französischem Kräuter-Essig kommen 50 Gr. Estragon, ebensoviel Pimpinelle, Schnittlauch und geschälte Chalotten, 37 Gramm frische Hollunderblüten, die Schalen von zwei Citronen, einer Bergamotte und einer Cedratfrucht und zwölf Gewürznelken. In einem Steinkrug übergießt man diese Kräuter und Gewürze mit drei Liter starkem weißem Wein-Essig, läßt dieselben drei Wochen darauf ziehen, seiht ihn durch und hebt ihn in verkorkten Flaschen auf.

Essig, Ravigote-. 200 Gramm Estragonblätter, 70 Gramm Lorbeerblätter, 60 Gramm Angelikawurzel, 90 Gramm Kapern, 90 Gramm Sardellen, 40 Gramm Knoblauch, 60 Gramm Chalotten werden kleingeschnitten, dann in einer großen Flasche mit 1 Liter Wein-Essig übergossen und 3 Wochen an einen warmen Ort gestellt, worauf man den Essig abgießt, filtriert und in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt.

Essig, Veilchen-. Zwei Hände voll frisch gepflückte und von den Kelchblättern befreite Veilchen werden in einer Terrine mit 1/2 Liter abgekochtem und wieder erkaltetem Wein-Essig übergossen 24 Stunden stehen gelassen, worauf man den bläulichen, veilchenartig duftenden Essig durchseiht, auf kleine Flaschen füllt und zu blaugesottenem Fisch und Kopfsalat reicht, oder zur Limonade benützt, die für fieberhafte Kranke sehr erquicklich ist. Man kann die Veilchen, mit frischem Essig übergossen, auch 14 Tage in einer Glasflasche an der Sonne digerieren lassen.

Essig, Zucker-. Fünf Liter Wasser siedet man mit 750 Gramm Farinzucker eine halbe Stunde lang unter fleißigem Abschäumen, gießt die Flüssigkeit dann in ein offenes Faß, legt nach dem Auskühlen eine dick mit Hefe bestrichene Brotschnitte hinein, läßt die Flüssigkeit zwei Tage lang gären, füllt sie in ein anderes Faß, dessen Spundloch mit einem von Nadelstichen durchlöcherten Papierblatt überklebt wird, und läßt das Faß 3—4 Monate an einem warmen Orte stehen, wonach der Essig brauchbar und zum Abfüllen fertig ist.

Essig-Beize oder Marinade. Eine vortreffliche Beize für Fleisch und älteres Wildgeflügel stellt man her, indem man 70 Gramm Butter zerläßt, einige Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, zwei

Chalotten und eine halbe Sellerieknolle, alles in Scheiben geschnitten, zwei Lorbeerblätter, einen Zweig Thymian und Basilicum, fünf Gewürznelken und 3 Gramm Pfefferkörner langsam eine zeitlang in der Butter schwitzt, 1 Liter Wein-Essig, 1 Liter Wasser und einen halben Eßlöffel Salz hinzufügt und alles eine halbe Stunde leise kochen läßt, worauf man die Beize durchgießt und nach dem Erkalten das Fleisch hineinlegt.

Essig-Bohnen, s. Bohnen.

Essig-Gurken, s. Gurken.

Essig-Kirschen, s. Kirschen.

Essig-Melonen, s. Melone.

Essig-Pflaumen, s. Pflaumen.

Essig-Pulver. 250 Gramm Cremortartari werden auf einen tiefen Teller geschüttet, den man mit Essig-Sprit oder starkem Weinessig vollgießt und auf dem Ofen oder an der Sonne eintrocknen läßt, wonach man frischen Essig aufgießt, wieder eintrocknen läßt und dies so noch 10 bis 12 mal wiederholt. Zuletzt, wenn das Pulver wieder völlig trocken ist, bewahrt man es in einem mit Blase überbundenen Glase auf; ein halber oder ganzer Kaffeelöffel davon in $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Wasser aufgelöst, liefert sofort sehr guten, starken Essig. Ein Verfahren, das auf dem Lande, wo man nicht allezeit guten Essig bei der Hand hat, zu empfehlen ist.

Essig-Schmorbraten. Ein etwa 3—4 Kilogramm schweres schönes Stück Rindfleisch aus der Oberschale oder vom Schwanzstück, von dem man alles Fett abschneidet, wird tüchtig geklopft, mit Speckstreifen durchzogen, die man vorher in gepulverten Kräutern und gestoßenem Gewürz umgewendet hat, und in einen länglichen irdenen Napf gelegt, zur Hälfte mit Essig, zur Hälfte mit leichtem dunklen Bier übergossen und mit Zwiebelscheiben, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, sowie einigen Thymian- und Basilicum-Zweigen belegt. So läßt man das Fleisch sechs bis acht Tage an einem kühlen Orte stehen, wendet es täglich um, legt es schließlich bei der Zubereitung in ein mit Speckscheiben und Wurzelwerk ausgelegtes Kasserol, fügt Salz und einen Teil der Marinadeflüssigkeit hinzu, läßt es gut zugedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen, nimmt den Deckel von dem Kasserol ab, verstärkt das Feuer und schmort das Fleisch unter öfterem Begießen braun. Dann nimmt man das Fett von der Brühe ab, kocht sie mit leichter Bouillon auf, seiht sie durch und verdickt sie durch eine hellbraune Mehlschwitze oder etwas Kartoffelmehl.

Esterhazy-Rostbraten. Zwei Kilogramm Rindslende werden gut abgehäutet, in fingerdicke Scheiben zerschnitten, mit etwas Salz bestreut und eine Stunde liegen gelassen, worauf man sie in reichliche zerlassene Butter eintaucht und auf beiden Seiten rasch auf dem Rost brät. Inzwischen hat man folgende Sauce dazu bereitet: 125 Gramm gewässerte und ausgegrätete Sardellen, ein kleines Stückchen Knoblauch, eine Chalotte und die Schale von einer halben Citrone werden feingehackt und in einer hellbraunen Mehlschwitze von 60 Gramm Butter und einem Kochlöffel Mehl einige Minuten durchgerührt, bis die Chalotte beginnt gelblich zu werden. Dann gießt man fast $^1/_2$ Liter Bouillon zu, verkocht die Sauce eine Viertelstunde, würzt sie mit einer Prise Paprika und dem Saft einer Citrone und giebt sie zu dem Rostbraten.

Estragon oder **Dragon, Dragun,** auch Bertram, franz. estragon, engl. tarragon, lat. Artemisia dracunculus. Dieses angenehm würzige Küchenkraut stammt aus Sibirien und gehört zu der Familie der Beifußarten; es hat einen aufrechten, rispigen Stengel, ungeteilte, lanzettförmige kahle Blätter und in Rispen beisammenstehende, kleine gelbliche Blütchen. Man benutzt die jungen Blätter als Zuthat zu Salaten, Saucen, Marinaden und bei dem Einmachen mancher Gemüse, ebenso bereitet man durch Digerieren der Blätter mit Weinessig den trefflichen Estragon-Essig, welcher von allen Feinschmeckern sehr geschätzt wird; auch bei der Senffabrikation bedient man sich häufig der Estragonblätter, welche Ende Mai oder Anfang Juni das meiste Arom besitzen.

Estragon-Essig, s. Essig.

Estragon-Mayonnaise. Vier hartgekochte und zwei rohe Eidotter werden mit etwas Salz glatt verrührt, nach und nach mit zwei Eßlöffeln sehr feinem Mehl, zwei Eßlöffeln Fleisch-Gelée oder brauner Coulis, einem Glase Weißwein und $^1/_8$ Liter Estragon-Essig vermischt, der jedoch nicht zu scharf sein darf, so daß die Sauce nur eben angenehm säuerlich schmeckt. Schließlich mengt man noch einen Kochlöffel voll feingehackte Estragonblätter hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein loses Sieb und serviert sie zu marinierten Fischen, Hummern und Krebsen.

Estragon-Sauce. In 90 Gramm geschmolzener Butter schwitzt man zwei Eßlöffel feines Mehl ganz hell, gießt $^1/_2$ Liter kräftige Hühner- oder Kalbsbrühe hinzu und verkocht dies $1^1/_2$ Stunden langsam unter öfterem Umrühren zu einer dicklichen Sauce, die man mit einer halben Obertasse fettem süßen Rahm verdünnt, mit einer Prise Salz würzt und mit einem gehäuften Eßlöffel voll zerschnittenen Estragonblättern einmal aufkochen läßt, worauf man sie zu Hühnern, Kalbfleisch und anderem gedämpften hellen Fleisch giebt.

Étouffade, étouffade, à l'. Etwas à l'étouffade kochen bedeutet ganz dasselbe wie braisieren, daubieren, irgend welches Fleisch mit Wasser, Wein oder Fleischbrühe, Wurzelwerk und Gewürzen in einem fest zugedeckten Gefäß weichdämpfen.

Esturgeon, Stör, s. d.

Etouffade von Kalbfleisch. Aus einer Kalbskeule schneidet man ein Stück von etwa 1—1½ Kilogramm in fingerstarke Scheiben, so groß wie Coteletten, spickt dieselben mit feinen Speckfäden, bestreut sie mit Salz, überstäubt sie mit Mehl und brät sie auf beiden Seiten in Butter hellbraun; dann gießt man in das Kasserol so viel kräftige Fleischbrühe, daß das Fleisch davon bedeckt wird, fügt ein Glas Weißwein, ein Blatt Macis, den Saft und die Schale einer halben Citrone, ein Lorbeerblatt, eine geschälte Chalotte und einige Estragonblätter hinzu, deckt einen festschließenden Deckel darüber und dämpft das Fleisch so fast eine Stunde bei langsamem Feuer. Bei dem Anrichten seiht man die Brühe durch, gießt sie über das Fleisch und belegt dasselbe mit Kapern und Citronenscheiben; ganze oder zerschnittene geschmorte Kartoffeln werden dazu serviert.

Étuvée, à l', s. v. w. **à l'étouffade** kochen.

Extrakt, s. Fleisch-Extrakt, Gewürz-Extrakt u. s. w.

Façonnieren: Ein Stück Fleisch, Coteletten, Escalopes u. dergl., zierlich zurechtschneiden, Klößchen von Teig oder Fleisch, Beefsteaks von gehacktem Fleisch eine nette, verrundete Form geben, überhaupt den Speisen eine appetitliche Gestalt verleihen.

Façon-Nudeln. Diese in Fabriken bereiteten Nudeln in Gestalt von kleinen Sternen, Herzen, Kreuzen, Rundungen, Halbmonden, Buchstaben u. dergl. werden meist aus einem Teige von Weizen- oder Spelzmehl mit Wasser und etwas Salz hergestellt, der mit dem sogenannten Brechbaume auf Tafeln durchgeknetet, in messingene Cylinder gethan und durch einen darin befindlichen, mit den erforderlichen Formen durchlöcherten Boden gepreßt wird; um den Nudeln das Aussehen zu geben, als seien Eier mit dazu verwendet, pflegt man sie mit Curcuma, Safran und anderen Farbstoffen gelb zu färben. Sie müssen wie alle übrigen zekauften Nudelarten erst in kochendem Wasser blanchiert werden, bevor man sie in die Suppe thut, weil diese sonst leicht einen unangenehmen, säuerlichen Geschmack davon annimmt.

Faden-Nudeln. Sie werden in ganz derselben Art wie die Façon-Nudeln fabrikmäßig hergestellt, indem der Teig in einen messingenen Cylinder mit durchlöchertem Boden gethan und mittels eines Stempels langsam durch die Löcher gepreßt wird, aus welchen er unten in Gestalt langer Fäden tritt, die man in einer gewissen Länge abschneidet, ein wenig abtrocknet und dann in Bündel zusammenwindet. Will man sie als Einlage in eine Fleischbrüh-Suppe verwenden, so muß man sie zuvor zerbrechen, in siedendem Wasser einmal aufwallen lassen und zum Abtropfen auf ein Sieb schütten, damit sie die Bouillon nicht trüben oder ihr einen unangenehmen Geschmack verleihen; dann erst thut man sie in die kochende Suppe.

Faden-Nudel-Mehlspeise. 125 Gramm Faden-Nudeln werden zerbrochen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, in ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgespült und abgetropft; hierauf bringt man 1 Liter Milch zum Sieden, thut die Nudeln, einen Eßlöffel voll Zucker, eine Prise Salz und etwas kleingeschnittene Vanille oder zerbrochenen Zimt hinein, läßt die Nudeln darin weichkochen, indem man sie öfters aufrührt, schüttet sie abermals in ein Sieb und läßt die Milch davon in einen Topf ablaufen. Dann quirlt man 70 Gramm feines Mehl in kaltem Rahm völlig glatt, gießt die von den Nudeln abgeseihte Milch hinzu und verrührt dies über gelindem Feuer zu einem steifen Brei, bis derselbe sich von dem Gefäß ablöst, worauf man ihn in eine Schüssel ausschüttet und erkalten läßt. Inzwischen werden 150 Gramm geklärte Butter schaumig gerührt, mit 6—8 Eidottern, 250 Gramm gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 70 Gramm gestoßenen süßen nebst etlichen bitteren Mandeln, sowie dem Mehlbrei vermischt und zuletzt der steifgeschlagene Schnee der Eiweiße daruntergezogen. Eine Mehlspeisenform bestreicht man mit geklärter Butter, besiebt sie mit geriebener Semmel, legt auf den Boden eine Schicht von dem Teig, dann eine Schicht Faden-Nudeln, die man mit Zucker überstreut, hierauf wieder eine Lage Brei und so fort, bis alles verbraucht ist; die oberste Schicht muß durch den Mehlbrei gebildet werden, den man dicht mit Zucker überstreut, worauf man die Form auf einen Dreifuß in den Ofen stellt und die Speise eine reichliche Stunde backen läßt, dann auf eine Schüssel stürzt und mit einer Frucht- oder Vanille-Sauce aufgiebt.

Faden-Nudel-Pudding. $^3/_4$ Liter Milch wird mit 60 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker zum Kochen gebracht, worauf man 200 Gramm zuvor in siedendem Wasser blanchierte Faden-Nudeln hineinwirft und mit der Milch unter fortdauerndem Umrühren zu einem dicken Brei verkocht, der sich von dem Gefäß ablöst. Man schüttet denselben in eine Schüssel aus und läßt ihn auskühlen, rührt indessen 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 70 Gramm gestoßene Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, zwei Messerspitzen voll gestoßene Muskatblüte, acht Eidotter, den Nudelbrei und den Schnee der acht Eiweiße dazu und läßt die Masse in einer butterbestrichenen, mit gestoßenem

Zwieback ausgesiebten Form im Wasserbade 2½ Stunden kochen, stürzt den Pudding und serviert ihn mit einer Kirsch- oder Wein-Sauce.

Fächer-Klöße. Aus 3—4 ganzen Eiern, etwas Salz und soviel Mehl als die Eier annehmen, bereitet man einen festen Nudelteig, rollt ihn dünn aus, bestreicht die einzelnen Kuchen mit zerlassener Butter, schlägt dieselben nochmals zusammen, rollt sie wieder aus und setzt dies wenigstens drei- bis viermal fort; dann zerschneidet man sie in viereckige, zollgroße Stücke, kocht dieselben in Salzwasser gar, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und giebt sie mit brauner Butter oder gekochtem **Backobst** zu Tisch.

Faisan, Fasan, s. d.

Falscher Hase, s. Hackebraten.

Falscher Stockfisch. Hierunter versteht man eine recht schmackhafte Kartoffelspeise, die sich vortrefflich als Abendbrot für den Familientisch eignet. Man kocht etwa 8—10 große Kartoffeln, schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben und belegt den Boden einer runden gebutterten Blechform oder eines Kasserols mit einer Schicht solcher Scheiben und gießt einen Löffel geschmolzene Butter darüber; inzwischen hat man fünf Eier hartgekocht und ebenfalls in Scheiben geschnitten, legt eine Schicht Eierscheiben und in Stücke zerschnittene Sardellen auf die Kartoffeln und fährt mit den abwechselnden Kartoffel- und Eierschichten fort, bis die Form gefüllt ist, wobei man die Kartoffeln stets mit etwas zerlassener Butter beträufelt und mit einer Prise Salz bestreut. Zuletzt verquirlt man zwei frische Eier mit 2—3 Löffeln süßem oder saurem Rahm, gießt diesen über die oberste Kartoffelschicht und läßt die Speise eine gute halbe Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Fanchonetten. Eine Art feiner Crème-Törtchen, welche als Dessert- oder Theegebäck gereicht werden und von verschiedenartigem Geschmack herzustellen sind. Man verrührt z. B. über gelindem Feuer ¼ Liter Milch oder Rahm mit 60 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, zwei Eidottern, einem ganzen Ei, 60 Gramm gestoßenen Mandeln, 80 Gramm Butter und einer Messerspitze Salz zu einer dicklichen Crème, die man in Tartelettenformen, die mit Butter bestrichen und mit messerrückenstark aufgerolltem Butterteig ausgelegt sind, füllt und auf einem Blech bei mäßiger Hitze bäckt. Wenn sie beinahe fertig gebacken sind, nimmt man sie aus dem Ofen, überzieht sie mit gezuckertem Eiweißschnee, siebt noch etwas Zucker darüber und läßt sie dann noch einige Minuten in dem Ofen stehen.

Fanchonetten mit Chocolade. In ¾ Liter Milch löst man 125 Gramm feine Vanillen-Chocolade auf, verrührt sie mit drei Eidottern, 20 Gramm Mehl, einer Messerspitze Salz, aber keinem Zucker, zu einer Crème und füllt sie in die Butterteig-Fanchonetten, die man bei gelinder Hitze bäckt und mit Eiweißschnee überzieht.

Fanchonetten mit Mandeln. 150 Gramm süße und 8—12 bittere Mandeln werden geschält und mit etwas Milch oder Rosenwasser gestoßen, worauf man sie in ¾ Liter heiße Milch schüttet, eine Weile darin ziehen läßt und dann durch ein Tuch preßt. Die Mandelmilch verrührt man ganz wie oben beschrieben zu einer Crème und füllt sie in die Fanchonetten.

Fanchonetten mit Obst-Marmelade. Die mit Butterteig ausgefütterten Tartelettenformen werden nur leicht mit Aprikosen-, Apfel-, Pfirsich-, Kirsch- oder Quitten-Marmelade bestrichen und erst nach dem Backen ordentlich damit gefüllt, worauf man den Eiweißschnee darüber streicht und überbacken läßt.

Fanchonetten mit Pistazien. 125 Gramm Pistazien werden geschält, einige der grünsten davon ausgesucht, die übrigen mit 20 Gramm kleingeschnittenem Citronat im Mörser feingestoßen und zu der Crème von reichlich ⅛ Liter Milch, drei Eidottern, einem Löffel Zucker, 20 Gramm Mehl und einer Messerspitze Salz gemischt, die man in die Törtchen füllt. Wenn dieselben aus dem Ofen kommen und mit dem Eiweißschnee meringuiert werden, belegt man sie ringsherum mit den in Hälften zerschnittenen ausgelesenen Pistazien und läßt sie rasch im Ofen übertrocknen.

Fanchonetten mit Vanille. Um etwa 18 bis 20 Fanchonetten zu bereiten, kocht man eine kleingeschnittene Schote Vanille in fast ¾ Liter Milch über langsamem Feuer sachte eine Viertelstunde lang, seiht die Milch durch ein Tuch, zerrührt in einem Kasserol drei Eidotter mit 20 Gramm feinem Mehl, einem Eßlöffel Zucker und einer kleinen Messerspitze Salz, gießt nach und nach die Vanille-Milch hinzu und verrührt dies zu einer Crème, die man in die mit Blätterteig ausgefütterten Tortenförmchen füllt, worauf man die Fanchonetten wie oben beschrieben bäckt und mit gezuckertem Eiweißschnee dick überstreicht oder mit kleinen, perlenartigen Häufchen von dem Schnee ringsherum verziert, und sodann im Ofen trocknen läßt.

Faon, Hirschkalb.

Farben, unschädliche, zum Küchengebrauch. Zum Färben von Crèmes, Gelées, Mehlspeisen, Saucen und Glasuren benutzt man verschiedene, aus Pflanzenstoffen hergestellte Farben, welche natürlich vollständig unschädlich sein müssen.

Farbe, blaue. Man löst ein wenig Indigo mit heißem Wasser auf oder vermischt Alkermessaft mit einigen Tropfen Citronensaft.

Farbe, braune. 30 Gramm gestoßener Zucker werden in ein kleines Kasserol geschüttet, mit ein wenig Wasser übergossen und dann über dem Feuer so lange verrührt, bis der Zucker eine rotbraune Farbe angenommen hat; nun gießt man eine Obertasse voll heißes Wasser darauf und läßt dies so lange kochen, bis der Zucker sich völlig darin aufgelöst hat. Nach dem Erkalten füllt man die Flüssigkeit in ein Fläschchen und benützt sie zum Färben von Saucen und Gelées.

Farbe, gelbe. Eine Messerspitze voll Safran wird in einen Eßlöffel voll kochendes Wasser geschüttet und damit verrührt, was zum Gelbfärben einer ganzen Schüssel oder eines Kuchens völlig hinreicht. Will man sich diese Farbe in Vorrat bereiten, so schüttet man 6 Gramm echten Safran in ein kleines Kasserol, gießt eine Obertasse voll siedendes Wasser darauf und läßt dies einige Minuten damit kochen, seiht das Wasser durch ein Tuch und bewahrt es in einem wohlverkorkten Fläschchen auf.

Farbe, grüne. Zwei bis drei Hände voll Spinatblätter werden gut gelesen, von den Stielen gepflückt und gewaschen; nachdem sie auf einem Siebe abgetropft sind, stampft man sie in einem Mörser zu Brei, preßt den Saft durch ein Stückchen reine Leinwand und verbraucht ihn entweder sofort frisch oder falls man die Farbe aufbewahren will, stellt man das Gefäß mit dem Spinatsaft auf einen zugedeckten, im Ofen stehenden Topf mit kochendem Wasser und giebt Acht, bis man bemerkt, daß sich die grüne Farbe unten am Boden des Gefäßes ansetzt und oben ein gelbliches Wasser darüber steht. Dieses Wasser gießt man behutsam ab, streicht die Spinatmatten durch ein Haarsieb und vermischt sie mit etwas gestoßenem Zucker.

Farbe, orangegelbe. Hierzu vermischt man etwas Safrangelb nach obiger Anweisung mit einigen Tropfen Cochenilletinktur.

Farbe, rosenrote. Auf 1 Liter frischgepflückte, sorgsam gelesene Rosenblätter drückt man den Saft einer Citrone, gießt $^1/_4$ Liter kochendes Wasser darüber und läßt dies in einer festverschlossenen zinnernen Büchse mit aufgeschraubtem Deckel zwei Tage stehen. Dann preßt man den Rosensaft gut aus, kocht ihn mit 250 Gramm Zucker auf und benützt ihn zur Glasur von Torten und kleinerem Backwerk. Auch aus Cochenilletinktur, mit etwas Milch versetzt, erhält man eine schön rosenrote Farbe.

Farben, rote. Hierzu kauft man entweder in den Apotheken oder Droguenhandlungen schon fertig bereitete Cochenilletinktur oder man stellt sich diese selbst her, wie wir in dem Artikel Cochenilletinktur beschrieben; wenige Tropfen davon genügen, um eine ganze Schüssel Gelée, Eis oder Crème damit herrlich zu färben. Ebenso benützt man den Saft der Kermesbeeren (Phytolacca decandra), welche einen purpurroten Farbestoff enthalten, häufig zum Färben von Saucen, Gelées u. dergl.; man sammelt im Oktober die schwarzroten Beerentrauben, pflückt sie von den Stielen, preßt den Saft aus, läßt denselben über Nacht stehen und gießt ihn am folgenden Tage klar von dem Bodensatz ab; auf $^1/_2$ Kilogramm Saft nimmt man 170 Gramm gestoßenen Zucker, setzt beides zum Feuer, schäumt gut ab und läßt den Saft bloß zwei- bis dreimal aufkochen, da er durch längeres Sieden die schönrote Farbe verliert. Nach dem Erkalten füllt man ihn in kleine Flaschen, die man verkorkt und versiegelt aufbewahrt; man nimmt einen knappen Theelöffel voll zum Färben einer ziemlich großen Schüssel, überhaupt ist etwas Vorsicht bei der Anwendung dieses Färbemittels anzuraten, da der Saft eine purgierende Wirkung besitzen soll. Auch den vollständig unschädlichen Saft der Roterüben kann man zum Rotfärben benützen und ebenso den Saft der schwarzen Hollunderbeeren, welcher namentlich Compots eine prächtig purpurrote Farbe verleiht; man pflückt die Beeren von den Stielen, gießt so viel Wasser darauf, daß sie davon bedeckt sind, kocht sie eine Viertelstunde, streicht sie durch ein Haarsieb und kocht den Saft mit etwas Zucker auf, wenn man ihn gut aufzubewahren wünscht.

Farbe, schwarze. Man läßt 60 Gramm Chocolade in einem Porzellanschüsselchen auf dem warmen Ofen weich werden, zerdrückt und zerrührt sie dann mit einem silbernen Löffel, vermischt sie mit drei bis vier Eßlöffeln voll heißem Wasser und färbt mit dem schwärzlichen Brei Mehlspeisen, Glasuren, Crèmes ꝛc.

Farbe, violette. Im Frühjahr, während der Blütezeit der Veilchen, pflückt man möglichst dunkle Gartenveilchen von starkem Duft, befreit sie von den Stielen und grünen Kelchblättern und legt sie in eine wohlverschlossene zinnerne Büchse, damit sich der Geruch nicht verflüchtigt. Hat man 1 Liter Veilchenblüten beisammen, so drückt man sie in die Büchse fest ein, preßt den Saft einer Citrone darüber, übergießt sie mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser, schraubt den Deckel auf die Büchse und läßt sie so 1—2 Tage stehen; dann preßt man den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit 250 Gramm Zucker einmal auf und füllt ihn nach dem Erkalten in kleine Fläschchen, um ihn später zum Glasieren von Backwerk oder zu Eis und Gelées zu verwenden.

Farbe, weiße, erhält man durch Anwendung von Rahm, Mandelmilch oder Arrowroot.

Farce. Ein Gemisch von gehacktem Fleisch, Fisch ꝛc. mit Speck, Mark, Fett, Eiern, geriebenem Weißbrot, gestoßenen Gewürzen, Kräutern, Zwiebel, Sardellen, Trüffeln, Champignons ꝛc., welches zur Füllung von Geflügel, Fleischstücken, Fischen, Gemüsen ꝛc. benützt und je nach dem bestimmten Zweck sehr verschiedenartig zubereitet wird.

Farce von Champignons oder Morcheln zur Füllung von Pasteten oder Wildgeflügel. Das Fleisch von drei Rebhühnern oder zwei Hühnern wird von den Knochen gelöst und nebst $^1/_4$ Liter weichgekochten Morcheln oder $^1/_2$ Liter in Butter überdünsteten Champignons, zwei Chalotten, vier bis fünf Sardellen und 125 Gramm rohem Schinken feingehackt; hierzu mischt man zwei ganze Eier, einige Löffel Rahm, drei geriebene Mundbrote, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, gestoßenen Piment und Muskatblüte. Eine andere Art von Champignon-Farce zur Füllung von Kapaunen, Rebhühnern oder zur Herstellung von Suppen- oder Ragoutklößchen macht man auf folgende Weise. Möglichst junge Champignons werden geputzt, in Butter langsam weichgedünstet, auf einer Schüssel abgetropft und nach dem Erkalten feingehackt, mit geriebener

Semmel, einigen Eidottern, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt und mit der Butter, worin sie gedünstet worden, angefeuchtet.

Farce von Fisch zu Fisch-Puddings, Pasteten, Fischklößchen. Am besten eignen sich Hecht oder Zander hierzu, auch Karpfen läßt sich gut dazu verwenden; man schabt das rohe Fleisch des ausgenommenen und gewaschenen Fisches aus der Haut, grätet es aus, trocknet es ab und stößt $^1/_2$ Kilogramm davon nebst der Leber des Fisches im Mörser möglichst fein, vermischt es in einer Reibeschale mit 125 Gramm Butter, drei Eidottern, 130 Gramm abgeschälter, in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, einer in Butter weichgeschwitzten Zwiebel, der kleingehackten Schale einer halben Citrone, etwas Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß, streicht alles durch ein Sieb und verfährt damit nach Vorschrift.

Farce für Gänse und Enten. 130 Gramm von der Rinde befreite Semmel werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und mit 30 Gramm Butter über dem Feuer abgebrannt, mit vier Eiern verrührt und nach dem Erkalten mit der breiartig feingehackten Leber der Gans oder Ente, $^1/_2$ Kilogramm Schweinefleisch und 375 Gramm Kalbfleisch, 200 Gramm Speck, zwei weichgedämpften Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß nebst einigen Eßlöffeln voll Wein sehr gut vermischt. Am besten thut man, die Farce durch ein Sieb zu reiben, bevor man sie in die Geflügel füllt, welche dann in Braise gedämpft zu Gemüse gegeben oder in Gelée gekocht werden. In England pflegt man auch Gänse vor dem Braten mit einer ähnlichen Farce zu füllen; man hackt 60 Gramm geschälte Zwiebeln sehr fein, gießt kochendes Wasser darüber, deckt das Gefäß zu und läßt sie so einige Minuten dämpfen; dann schüttet man das Wasser ab, vermischt die Zwiebeln mit 60 Gramm geriebenem Weißbrot, der überbratenen und gehackten Leber, 250 Gramm gehacktem Rind- oder Schweinefleisch, zwei Eiern, einem halben Dutzend Salbeiblättern, etwas Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer.

Farce zu einer Gänseleberpastete. 250 Gr. Kalbfleisch, ebensoviel mageres Schweinefleisch, 250 Gr. Speck, eine Gänseleber von ungefähr 250 Gr., 125 Gr. Sardellen, zwei Eßlöffel voll Kapern, zwei Trüffeln nebst den Schalen der zur Pastete verwendeten Trüffeln, zwei in Butter weichgedünstete Zwiebeln und eine Chalotte werden zuerst so fein als möglich gehackt, dann im Mörser zerstoßen und durch ein Haarsieb gerieben, mit Salz, weißem Pfeffer, einigen gestoßenen Gewürzkörnern, einer Messerspitze gestoßener Muskatnuß und pulverisierten feinen Kräutern (Thymian, Basilicum und Estragon) gewürzt, mit einigen Löffeln Rotwein angefeuchtet und nach Vorschrift verwendet.

Farce, Geflügel-, zu Pasteten, Klößchen, Würsten u. dergl. Man schneidet und schabt alles Fleisch von den Knochen und Sehnen, doch darf das Geflügel, sei es nun Wild- oder Zahmgeflügel, nicht zu alt sein, zieht die Haut ab, hackt das Fleisch sehr fein mit 200 Gramm Rindsmark, Speck oder Nierentalg auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Geflügelfleisch; hierauf rührt man auf etwa 2 Kilogramm Fleisch 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt zwei Eidotter, zwei ganze Eier, 250 Gramm in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, 125 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, Salz und ein wenig Muskatnuß hinzu. Eine Farce von Wildgeflügel, z. B. Wildente, Rebhühnern ꝛc., mischt man aus 250 Gr. feingehacktem Speck auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Geflügelfleisch, in Butter geschwitzten Champignons, Chalotten und feinen Kräutern, in Butter gerösteter Semmel, einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, und verdünnt sie mit kräftiger brauner Coulis.

Farce zu Geflügelpasteten von kleinem Geflügel. 1—$1^1/_2$ Kilogramm Schweinefleisch, 250 Gr. Speck und 250 Gramm Kalbsleber werden sehr fein gehackt und durch ein Sieb passiert, mit zwei in Butter weichgedünsteten Zwiebeln, acht gestoßenen Wacholderbeeren, den Abgängen der zur Pastete verwendeten Trüffeln, der Schale einer halben Citrone, 125 Gramm Sardellen, drei Eiern, Salz, Pfeffer, 50 Gramm in Rotwein geweichter Semmel und etwas kräftiger Coulis gründlich vermischt und nach Angabe verwendet.

Farce von Huhn, einfache, zu Klößchen für Suppen und Ragouts. Von einem alten Huhn wird alles nicht zu zähe Fleisch sorgsam abgelöst, ausgeschabt und feingehackt; drei bis vier Mundbrötchen schält man ab, weicht sie in Milch, drückt sie wieder aus, mischt sie zu 200 Gramm schaumig gerührter Butter, fügt das Hühnerfleisch, zwei Eidotter, etwas Salz und Muskatnuß hinzu und streicht alles durch ein Sieb.

Farce von Kalbfleisch. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit drei bis vier Eiern, 250 Gramm geriebenem oder in Milch geweichtem Weißbrot, $^1/_2$ Kilogramm bis 750 Gramm feingehacktem Kalbfleisch, 200 Gramm Speck oder Rindsnierenfett, Salz und gestoßener Muskatblüte vermischt und mit einigen Löffeln Rahm angefeuchtet.

Farce von Krebsen. 25—30 Krebse werden in siedendem Wasser getötet, aber nicht gekocht, worauf man die Schwänze und Scheren ausbricht und das Fleisch mit 250 Gramm Hechtfleisch, Kalbsmilch oder Kalbfleisch hackt, zu 180 bis 200 Gramm schaumig gerührter Butter mischt, zwei ganze Eier, zwei Dotter, drei in Milch geweichte Mundbrötchen, etwas feingehackte Petersilie, eine Messerspitze voll Muskatblüte und zwei bis drei Löffel voll Krebsbutter hinzufügt und das Ganze durch ein Sieb passiert.

Farce von Leber zu Puddings, Klößchen u. dergl. Eine Schweins-, Kalbs- oder Wildleber wird gehäutet, von den Sehnen befreit, gehackt und mit 125 Gramm gehacktem ungeräuchertem Speck vermischt; hierauf schwitzt man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 1—2 Chalotten in 100 Gr. Butter weich, fügt zwei in Milch geweichte Mundbrote hinzu und brennt dies über dem Feuer ab, schüttet es in einen Reibnapf oder Mörser, setzt

Leber, Speck und zwei Eidotter, Salz, Pfeffer und feine Kräuter oder feingehackte Trüffelschalen zu, mengt alles gut durcheinander und streicht es durch.

Farce von Rindfleisch. 2—3 feingeschnittene Chalotten werden in 70 Gramm Butter weichgeschwitzt, mit 125 Gramm kalter Butter zu Schaum gerührt und mit 240 Gramm geriebener Semmel, zwei Eiern, ½ Kilogramm feingehacktem Rindfleisch, 250 Gramm gehacktem Nierenfett, Salz, gestoßenem Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuß vermischt, wenn nötig mit kalter Bouillon verdünnt und durch ein Sieb gestrichen.

Farce von Schweinefleisch. Die Schweinslenden und das Karbonadenfleisch eignen sich am besten zur Farcebereitung; man schabt etwa ½ Kilogramm aus Haut und Sehnen, hackt es fein, vermischt es mit 200 Gramm geräuchertem oder ungeräuchertem, gekochtem Speck, 100 Gramm zu Schaum gerührter Butter, 240 Gramm geriebener Semmel, zwei Eiern, Salz und Pfeffer, nach Belieben auch 1—2 in Butter geschwitzten Zwiebeln.

Farce für Tauben, Kalbsbrust u. dergl. Um vier Tauben oder eine Kalbsbrust zu füllen schneidet man 125 Gramm Semmel in Scheiben, übergießt sie mit ¼ Liter Rahm oder Milch, läßt sie eine Viertelstunde darin weichen, fügt zwei Eier, 70 Gr. Butter und etwas feingehackte Petersilie hinzu und brennt diesen Brei unter fortwährendem Umrühren über dem Feuer ab, würzt ihn mit Salz, ein wenig Muskatnuß und einem Kaffeelöffel voll Zucker und benützt ihn dann zur Fülle. Auch kann man 70 Gramm Butter schaumig rühren, mit zwei Eiern, 70 Gramm geriebener Semmel, drei Eßlöffeln Rahm, den feingehackten Taubenlebern, Petersilie, Salz und Muskatnuß vermischen. In vielen Gegenden liebt man eine Beimischung von Korinthen und Mandeln.

Farce für einen Truthahn oder Kapaun. 125 Gramm Semmel, von der man die Rinde abgeschält hat, werden in Milch geweicht, ausgedrückt und über dem Feuer verrührt, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst; nach dem Erkalten vermengt man denselben mit zwei in Butter weichgedünsteten, feingehackten Zwiebeln, 1 Kilogramm gehacktem Schweinefleisch, ½ Kilogramm Kalbfleisch, 6—8 Sardellen und der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone, einem knappen Theelöffel voll weißem gestoßenen Pfeffer, ein wenig gestoßenen Nelken, Piment und Muskatblüte, zwei ganzen Eiern und einem Dotter, stößt alles in einem Mörser gut durcheinander, streicht es durch ein Sieb, mischt 5—6 in Rotwein gekochte und in dünne Scheiben zerschnittene Trüffeln darunter, feuchtet die Farce mit etwas von diesem Rotwein an und füllt den Puter damit; für eine Truthenne bedarf man nur ½ Kilogramm Schweinefleisch und ebensoviel Kalbfleisch, und für einen Kapaun bloß die Hälfte der Farce. — Oder man kocht Herz und Magen des Truthahns weich, hackt sie samt der rohen Leber und ½ Kilogramm Kalb- oder Schweinefleisch, rührt 125 Gramm Butter schaumig, mischt drei ganze Eier, das Fleisch, 125 Gramm geriebene Semmel, einige in Butter geschwitzte Champignons und Chalotten, Salz und Muskatnuß hinzu. — Noch eine andere Mischung besteht aus ½ Kilogramm magerem Schweinefleisch, ebensoviel Kalbfleisch, 250 Gramm Speck, 125 Gr. Sardellen, zwei in Butter gedünsteten Zwiebeln, einigen Champignons, 125 Gramm abgebranntem Semmelbrei, drei Eiern, Salz, Muskatnuß, einem Eßlöffel geriebenem Parmesankäse, einigen Löffeln Rheinwein, alles gründlich untereinandergemischt, durch ein Sieb gestrichen und zuletzt noch mit 375 Gramm gekochten, abgeschälten und in Stückchen gehackten Kastanien vermengt. Farce für Kapaunen mischt man anstatt mit Trüffeln zuweilen mit ganzen oder zerschnittenen Austern, zum Füllen von Poularden nimmt man jedoch stets entweder Trüffeln oder Kastanien.

Farce von Wild zu Wildbretpasteten. Zu einer Hasenpastete bereitet man die Farce aus dem abgelösten Fleisch der Keulen und Blätter, auch die Leber und das Herz verwendet man mit dazu, ebenso 250 Gramm Speck und ½ Kilogramm Schweinefleisch, falls man das Rückenfleisch des Hasen nicht gleichfalls nehmen will. In 125 Gr. Butter schwitzt man eine feingehackte Chalotte und 125 Gramm geriebenes Weißbrot, mischt dies nebst dem Fleisch zu 125 Gramm schaumig geriebener Butter, ebenso drei Dotter, zwei ganze Eier, 100 Gr. Sardellen, 60 Gramm feingehackte, in Butter gedünstete Trüffeln oder Champignons, Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß. Zu Pasteten von Hirsch- oder Rehwild benützt man als Farce das Fleisch der Vorderblätter und bereitet sie ganz nach der nämlichen Weise.

Farce von gemischtem Fleisch. Dieselbe eignet sich namentlich zur Herstellung von Farcebraten, Alliance oder sogenanntem falschen Hasenbraten, zu Fleischklößchen, Fricandellen, Puddings, Klops, kleinen und größeren Pasteten ꝛc. Man nimmt dazu Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, von jedem 250 Gramm oder wie viel man eben zu brauchen denkt, hackt etwa 200 Gramm Speck oder Rindsfett dazu, 200 Gramm geriebenes Weißbrot, zwei bis drei Eier, Salz, feingehackte Citronenschale und nach Belieben 125 Gramm Sardellen, etwas weißen Pfeffer und gedünstete, feingehackte Zwiebeln oder Chalotten, mischt alles sehr gut untereinander und streicht es durch.

Farcen in kleine Pastetchen. Eine Gänseleber wird in Butter weichgedünstet oder in Fleischbrühe gekocht, worauf man sie im Reibnapf zerreibt oder fein zerhackt; in 125 Gramm Butter schwitzt man 125 Gramm gehackten rohen Schinken, 4 gehackte Chalotten, einige Champignons und etwas Petersilie, füllt einige Löffel starke Bouillon darauf, rührt nach dem Erkalten vier Eidotter und einen Eßlöffel Mehl, ein wenig gehackte Citronenschale und eine Messerspitze Salz hinzu, gießt noch etwas Bouillon und Weißwein nach und verrührt alles über dem Feuer zu einem Brei, den man zuletzt mit der Gänseleber vermischt. Anstatt dieser letzteren kann man auch abgekochte Kalbsmilch oder einige

Karpfenmilche verwenden; zu Karpfenmilch nimmt man mehrere Eßlöffel Kräuteressig, mit dem man zuletzt die Farce abschärft. — Eine anderweitige angenehme Farce zu kleinen Pastetchen giebt das feingehackte Brustfleisch eines gekochten Huhnes mit kräftiger Béchamelsauce verrührt und durch ein Sieb gestrichen. — Oder man schwitzt Champignons, Chalotten und Petersilie in Butter, überstäubt sie mit ein wenig Mehl, füllt etliche Löffel kräftige weiße Coulis darauf, mischt gehacktes Fleisch von gebratenen jungen Hühnern, Kapaun- oder Kalbsbraten hinzu und streicht das Ganze durch das Sieb. — Eine sehr pikante Farce erhält man aus abgekochten Krebsen, deren Schwänze und Scheren man ausbricht, kleinschneidet und mit gekochter Kalbsmilch vermischt. Aus den zerstoßenen Schalen bereitet man Krebsbutter, die man zergehen läßt und mit zwei in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundbroten, zwei Eidottern, etwas gehackter Citronenschale, dem Fleisch, Salz und einer Messerspitze Muskatnuß über dem Feuer verrührt.

Farce-Braten, ſ. Alliance.

Farce-Coteletten. Uebriggebliebener Kalbsbraten und rohes Schweinefleisch zu gleichen Teilen werden sehr fein gehackt; hierauf dämpft man ein von der Rinde befreites, in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrötchen (oder eine halbe Semmel) in Butter, rührt zwei Eidotter darunter und verrührt alles über dem Feuer zu einem dicken Brei, mischt das Fleisch nebst etwas Pfeffer und Salz hinzu, formt Coteletten aus der Masse, wendet sie in Ei und Semmel und brät sie in Butter.

Farce-Klößchen in Suppen. 250 Gramm rohes Hühner- oder Kalbfleisch werden aus Haut und Sehnen geschabt, im Mörser gestoßen und mit ebensoviel feingehackter Kalbsmilch vermischt; 200 Gramm von der Rinde befreite Semmel weicht man eine Viertelstunde in kräftiger Bouillon, drückt sie aus und rührt sie über dem Feuer ab, fügt den Brei und das Fleisch zu 125 Gramm schaumig geriebener Butter, würzt mit etwas Salz und Muskatnuß und formt mit Hilfe von etwas Mehl kleine runde Klößchen daraus, die man in Bouillon einige Minuten langsam kocht und in die Suppe einlegt. — Auf dieselbe Weise bereitet man sie aus sehr saftigem rohen Rindfleisch, am besten Lende, oder aus Hasen- und anderem Wildfleisch, Rebhühnern, Wildente 2c., die man dann noch mit zwei zerstoßenen Wacholderbeeren würzt. — Eine treffliche, in Frankreich sehr übliche Mischung zu Farceklößchen erhält man aus $^1/_2$ Kilogramm Kalbsnieren, 250 Gramm Kalb-, Geflügel- oder Wildfleisch, was man zusammen fein zerhackt, mit zwei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt und dann im Mörser stößt, wobei ein aus zwei Eiern bereitetes Rührei, ein wenig gehackte Petersilie und Thymian, nach Belieben auch eine Trüffel hinzugemischt werden. Aus dieser Masse formt man mit etwas Mehl ovale Klößchen, die man in Salzwasser kocht und dann in die Suppe legt. Aus etwa 250 Gramm gebratenem Kalb- oder Geflügelfleisch, welches fein zerhackt wird, 45 Gr. geriebener, in Wasser geweichter Semmel, zwei Eiern und einem Dotter, Salz, Muskatnuß und einer Messerspitze weißem Pfeffer macht man nußgroße Klößchen, die man auf einem butterbestrichenen Blech eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze bäckt und einmal in der Suppe aufkochen läßt. — In England hat man ebenfalls verschiedenartige Methoden zur Herstellung von Farceklößchen; die beliebtesten zum Einlegen in die Mockturtle- und echten Schildkrötsuppen sind z. B. auf folgende Art bereitet. Die Krume von 2—3 abgeschälten Mundbroten wird mit heller, sehr kräftiger Bouillon übergossen, bei langsamem Feuer zum Kochen gebracht, dann ausgedrückt und über dem Feuer zu steifem Brei verrührt, mit zwei rohen Eidottern vermischt und nach dem Erkalten mit 250 Gramm feingehacktem Kalbfleisch und 100 Gramm frischer Butter, etwas Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß im Mörser gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, zu Klößchen gerollt und in Bouillon gargekocht, worauf man sie in die Suppe legt. — Zu anderen Suppen macht man Klößchen von Kalbsgehirn, das drei Stunden in laues Wasser gelegt, hierauf gekocht wird und nach dem Erkalten in einem Mörser zerstoßen und mit etwas Mehl, gehackter Petersilie, Eidottern, Salz und Pfeffer vermischt wird, worauf man mit Hilfe von zwei Kaffeelöffeln kleine mandelförmige Klößchen aus der Masse herstellt, die in Butter braun gebacken und in die Suppe gethan werden. Ebenso bäckt man Klößchen aus 125 Gramm Rindsnierenfett, ebensoviel feingehacktem rohen Schinken, der gleichen Menge geriebener Semmel, zwei Eidottern, etwas Citronenschale, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Curryklößchen werden aus sechs hartgekochten, gestoßenen Eidottern, 250 Gramm Hühnerfleisch, einigen Eßlöffeln voll geriebenem Weißbrot, 100 Gr. Butter, ein wenig Salz und Currypulver zusammengesetzt, was man gut vermischt und zu runden Klößchen gestaltet, die in Butter hellbraun gebacken werden.

Farce-Nocken. Das rohe Brustfleisch eines alten Huhns wird abgelöst, geschnitten, im Mörser gestoßen, mit 130 Gramm gehackter Kalbsmilch, zwei in Milch geweichten, ausgedrückten und über dem Feuer zu Brei verrührten Mundbrötchen, 125 Gramm schaumig gerührter Butter, drei Eidottern, zwei Löffeln saurem Rahm, Salz, einer Prise Muskatnuß und etwas gehackter Petersilie vermischt, die Farce dann durch ein Sieb gestrichen, mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel zierlich geformte Nocken davon abgestochen und diese langsam 6—10 Minuten in der siedenden Fleischbrühe gekocht.

Farce-Pastete, ſ. Kasserol-Pastete.

Farce-Schnitten, ausgebackene. Man giebt dieselben als Beilagen oder Garnierung zu feinen Gemüsen und schneidet zu dem Zweck mehrere Mundbrötchen in messerrückenstarke Scheiben, bereitet eine feine Farce aus Kalbsgehirn, das eine Stunde gewässert, dann ausgehäutet, in siedendem

Salzwasser blanchiert und mit einer Chalotte, zwei ausgegräteten Sardellen, ein wenig geschabtem Speck, Salz, weißem Pfeffer und Petersilie fein gehackt wird, streicht die Farce dick auf eine Semmelscheibe, bedeckt sie mit einer zweiten genau darauf passenden, wendet die Schnitten in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz. Anstatt des Gehirns kann man auch das Fleisch von gebratenem Rebhuhn, Wild, Huhn oder dergleichen mit einigen Eidottern im Mörser stoßen und mit ein wenig Speck, einer Chalotte, Sardellen, Salz und Pfeffer vermischen.

Farce-Speise. Von 1 Kilogramm aus Haut und Gräten gelöstem Hechtfleisch, welches im Mörser zerstoßen und mit 200 Gramm schaumig gerührter Butter, zwei in Butter gedünsteten, gehackten Zwiebeln, dem Rührei von sechs Eiern und drei in Milch geweichten, ausgedrückten Mundsemmeln nebst Salz, Pfeffer und einer Prise gestoßenem Piment vermischt wird, bereitet man eine Farce, die man nochmals im Mörser oder Reibnapf stößt und verrührt, mit noch vier rohen Eiern und einigen Löffeln saurem Rahm untermengt, in eine butterbestrichene Form schüttet und im Wasserbade $1^1/_2$ Stunden kochen läßt, worauf man die Speise ausstürzt und mit einer holländischen Sauce serviert.

Farce-Würstchen. Aus Schweinefleisch- oder Kalbfleisch-Farce oder auch Farce von gemischtem Fleisch (s. d.) formt man mit Hilfe von etwas Mehl kleine, etwas gebogene Würstchen, wendet dieselben in Ei und Semmel, bäckt sie in einer Pfanne über gelindem Feuer in Butter braun und verwendet sie als Garnierung um beliebige Gemüse.

Farcieren. Das Füllen eines Geflügels, Fleischstücks, Fisches oder Gemüses mit einer beliebigen Farce.

Farcierter Braten, Farce-Braten, s. Alliance.

Farçon. Dieses in der Schweiz sehr beliebte Gericht ist etwas ähnliches wie das bei uns übliche gefüllte Kraut, wird jedoch auf andere Weise zubereitet. Man liest einige Hände voll Spinatblätter, blanchiert sie in siedendem Salzwasser, kühlt sie in kaltem Wasser, läßt sie ablaufen und stößt sie im Mörser zu einem zarten Brei. Hierauf setzt man 130 Gramm Butter zum Feuer, schwitzt eine Hand voll gehackte Petersilie, Estragon, Basilicum und Kerbel darin, fügt den Spinat hinzu, ebenso zwei Eßlöffel Mehl, eine Prise Pfeffer, Salz und zwei Eßlöffel Rahm, verrührt alles einige Minuten über dem Feuer und läßt es dann auskühlen, wonach man 250 Gramm weichgekochte und geschälte ganze Kastanien damit vermischt. Inzwischen blanchiert man eine Anzahl große schöne Weißkrautblätter, kühlt sie in kaltem Wasser und breitet sie auf ein Bindfadennetz oder ein Stück Beuteltuch, bestreicht sie mit der Gemüsefarce, bröckelt einige Stückchen frische Butter darüber, bestreut sie mit Mehl, bedeckt sie mit anderen Blättern, schnürt das Netz fest zu und kocht das Farçon in siedender Bouillon, bis die Strünke der Blätter weich sind.

Farferl. Zu Farferl, die man in Oesterreich viel in Bouillon- oder auch Fastensuppen einrührt, macht man den Teig sehr einfach, indem man etwa $^3/_8$ Liter feines Mehl in eine Schüssel schüttet, ein Ei mit etwas Salz zerquirlt und nach und nach in das Mehl schüttet, wobei man es rasch mit einer Gabel verrührt, bis das Mehl sich zu lauter kleinen einzelnen Bröckchen gestaltet hat, die man in etwas Butter oder zerlassenem Rindsfett einige Minuten röstet, ohne daß sie gelb oder gar braun werden dürfen, worauf man sie in die kochende Bouillon einrührt und einmal darin aufwallen läßt. Farferl von einem Ei reichen zu $1^1/_2$ Liter Fleischbrühe.

Farferl, Gries-. Anstatt des Mehles schüttet man $^3/_8$—$^1/_2$ Liter Weizengries in eine Schüssel, rührt zwei mit etwas Salz zerquirlte Eier mit der Gabel hinein, läßt sie einige Minuten in kochender Butter schwitzen und thut sie in die siedende Suppe.

Farferl, Zwiebel-. Aus reichlich $^1/_2$ Liter Mehl, das man mit zwei gesalzenen, zerquirlten Eiern mit der Gabel vermengt, bereitet man Farferl, röstet zwei kleine, in dünne einzelne Ringe geschnittene Zwiebeln in Butter hellbraun und schwitzt die Farferl einige Minuten mit den Zwiebelringen, worauf man sie samt diesen in die Suppe einrührt.

Farine, Mehl.

Farinade, Genueser. Eine Art sehr einfacher Pfannenkuchen, die in Genua und den benachbarten Küstenstrichen des Mittelmeeres zu den volkstümlichen Lieblingsgerichten gehören. Man verrührt in einem Gefäß $^1/_2$ Kilogramm von frischgemahlenem Kichererbsenmehl mit lauwarmem Wasser zu einem dünnflüssigen Teig, den man mit etwas Salz würzt und in eine Stielpfanne mit heißem Oel gießt, wobei man auf 1 Liter von dem Teig $^1/_8$ Liter Oel rechnet. Die einzelnen Kuchen dürfen nicht dicker als ungefähr zwei Messerrücken stark werden.

Farinzucker oder Cassonade. Diesen Namen führt sowohl der noch nicht raffinierte indische Rohzucker, der aus allen zuckerbauenden Gegenden nach Europa versendet wird und einen bedeutenden Handelsartikel bildet, als auch das letzte Nachprodukt bei der Zucker-Raffinierung. Die bei der Verarbeitung des Rohzuckers erzeugten Zuckerhüte der ersten Krystallisation nennt man Raffinade, das zweite Produkt aus dem wieder eingedampften Sirup Melis, das dritte Lompen- oder Lumpenzucker, aus dessen Sirup zuletzt der pulverförmige, nicht mehr krystallisierbare Farinzucker hergestellt wird, den man zur Liqueurfabrikation und zur Bereitung von einfachen Compots benützt.

Faro heißt das gewöhnliche belgische Schankbier, aus dem lichten starken Lambic und dem matten dünnen Mars für den Verbrauch zusammengemischt; ein schales, saures und wenig anmutendes Getränk.

Fasan, franz. **faisan,** engl. **pheasant.** Dieser prachtvolle Vogel, welcher sich nicht bloß durch die Schönheit und den Glanz seines Gefieders, sondern noch mehr durch feinsten Wohlgeschmack auszeichnet,

stammt aus den Kaukasusländern und führt seinen Namen (Phasianus) nach dem Flusse Phasis in Kolchis, dem heutigen Mingrelien, wo einst auf seinem Argonautenzuge Jason landete, welcher den Fasan auf der Heimkehr mit nach Griechenland brachte; von Griechenland kam der Fasan später nach Rom, wo die römischen Feinschmecker ihn bald nach seinem Wert zu schätzen wußten, und von Rom aus verbreitete er sich allmählich im übrigen Europa. Wild findet man ihn jetzt noch am ganzen Kaukasus und in den Ländern um das Kaspische Meer, während man ihn bei uns in Fasanengehegen zieht, die man in wilde, halbwilde und zahme Fasanerien einteilt, jenachdem man die Vögel mehr oder weniger abwartet. In den wilden Fasanengehegen bleiben die Tiere Sommer und Winter im Freien und sind in Bezug auf das Brüten sich selbst überlassen, wobei nur für Vertilgung von Raubtieren und Futterplätze für den Winter gesorgt wird. In den halbwilden Fasanerien werden die Eier zum großen Teil eingesammelt, um sie durch Truthühner ausbrüten und die Jungen durch die Truthennen führen zu lassen, und vor Beginn des Winters bringt man die Fasanen in geeignete Fasanenzwinger; die zahmen Fasanerien sind große, umfriedigte Fasanengärten mit Alleen, Sand- und Rasenplätzen und Getreidefeldern, mit einem Fasanenhaus und einem Fasanenzwinger, einem großen, mit einigen Bäumen bepflanzten Sandplatz, der mit einem Netz überspannt ist, wohin die Fasanen des Abends zur Fütterung und Nachtruhe getrieben werden. Die Fasanen gehören in Deutschland zur hohen Jagd, die meisten und besten findet man in Böhmen, wo das gelinde Klima und die zahlreichen Waldungen ihre Vermehrung begünstigen; überhaupt leben sie in ganz Mittel- und Süd-Europa im wilden oder halbwilden Zustande, während sie weiter im Norden nicht fortkommen. Sie leben in Vielweiberei und nähren sich von allerhand Sämereien, Beeren, Getreidekörnern, Obst, Eicheln, Pflanzenblättern, Würmern und anderen Insekten, sind im zweiten Jahre ausgewachsen und brutfähig und erreichen ein Alter von 6—10 Jahren. Das Männchen hat grünes, violett schillerndes Gefieder an Kopf und Hals; Brust und Rücken sind glänzend braunrot, mit schwarzen, herzförmigen Flecken, die Flügel dunkelbraun, mit gelbweißlichen Flecken; die vierzehigen Füße sind mit Sporen versehen, der braun und schwarze Schwanz ist lang und keilförmig zusammengedrückt. Vor der Paarungszeit im Frühling entspringt hinter jedem Auge ein schwarzgrünschillernder Federbüschel wie ein Horn, der sich während der Mauser wieder verliert. Die Fasanhenne ist etwas kleiner, mit braun und weiß oder rot und grau meliertem Gefieder; sie brütet in versteckten, in die Erde gescharrten und mit Laub, Gras und Aesten ausgefütterten Nestern. Man schießt die Fasanen, indem man sie bei Tage mit dem besonders dressierten Fasanhunde aufsucht oder sich des Nachts an die Bäume schleicht, wo sie ihre Ruhestätte aufgeschlagen haben, auch fängt man sie in Netzen und Fasanensteckgarnen. Man bereitet den Fasan auf unendlich verschiedenartige Weise zu: gebraten, in der Braise gedämpft und mit Trüffel-Sauce, seinen Ragouts oder Sauerkraut serviert, als Salmis, Pastete, in Escalopes u. s. w., und alle Gourmands erklären sein Fleisch für das köstlichste und saftigste, das es giebt. Die Schwierigkeit bei der Zubereitung liegt nur darin, den richtigen Zeitpunkt genau zu treffen, wann der Vogel genügend mortifiziert oder abgelegen ist. Brillat-Savarin sagt hierüber: „Der Fasan ist ein Rätsel, dessen Lösung nur den Eingeweihten vorbehalten ist — sie allein genießen ihn in seiner vollsten Vortrefflichkeit. Wenn dieser Vogel in den drei ersten Tagen nach seinem Tode gegessen wird, hat er nichts besonderes und sein Fleisch ist weder so zart wie das eines Kapauns noch so aromatisch wie das einer Wachtel; erst im richtigen Moment wird dieses Fleisch wunderbar zart und erlangt den feinsten haut-goût und dieser wünschenswerte Moment ist der, wo der Fasan eben beginnt, in Verwesung überzugehen; dann entwickelt sich all sein Arom und teilt sich der feinen, ölartigen Ausschwitzung mit, welche durch die innerliche Gärung entsteht. Dieser Augenblick verkündigt sich den Sinnen der Laien durch einen leichten Geruch und den Wechsel der Farbe am Unterleib des Vogels, aber die Inspirierten erraten ihn schon durch eine Art von Instinkt, welcher einem geschickten Koch auch auf den ersten Blick zeigt, ob ein Geflügel vom Bratspieß genommen oder noch ein paarmal umgewendet werden muß. Wenn der Fasan jenen bezeichneten Grad erreicht hat, dann erst darf er vorsichtig gerupft, ausgenommen und sorgfältig mit dem frischesten, festen Speck durchzogen werden. Es ist durchaus nicht gleichgültig, ob man den Vogel schon früher rupft, denn zahlreiche Erfahrungen haben bewiesen, daß die mit den Federn aufgehängten Fasanen bedeutend aromatischer sind als die nackt dahängenden, sei es nun, weil die Luft einen Teil des Aromas absorbiert oder weil der zur Ernährung der Federn bestimmte Saft vom Fleisch mit aufgesogen wird und zu dessen Zartheit beiträgt. Wenn der Vogel auf diese Art vorbereitet ist, so handelt es sich darum, ihn auszustaffieren, was auf folgende Weise geschieht. Zwei Schnepfen werden ausgeknöchelt, ausgenommen und das Fleisch auf einen Haufen, die Eingeweide und Lebern auf einen anderen gelegt; das Fleisch zerhackt man mit gedämpftem Rindsmark, etwas geschabtem Speck, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Trüffeln zu einer Farce, die man in den Fasan füllt. Die Eingeweide und Lebern der Schnepfen stößt man nebst zwei Trüffeln, einer Sardelle, etwas geschabtem Speck und einem ordentlichen Stück frischer Butter, streicht dies alles gleichmäßig auf eine lange, geröstete Weißbrotschnitte und legt dieselbe unter den Fasan, so daß sie mit all dem Saft beträufelt wird, der während des Bratens von dem Vogel abfließt. Auf dieser Schnitte serviert man auch den gebratenen Fasan, der mit bitteren Pomeranzen garniert aufgetragen wird; ein so zubereiteter Fasan wäre würdig, Engeln aufgetischt zu werden, wenn sie noch auf Erden umherwandelten — sagt doch schon Voltaire: „L'oiseau de Phase est un mets pour les Dieux!“ Zu

diesem köstlichen Gericht muß vorzugsweise Burgunder getrunken werden; ich habe diese tiefe Wahrheit erst nach einer Reihe von Beobachtungen ergründet, die mir mehr Arbeit und Mühe gekostet haben als eine Tafel Logarithmen".

Fasanen-Auflauf. Von zwei frisch gebratenen Fasanen wird sofort nach dem Erkalten das Fleisch abgelöst, fein geschnitten und im Mörser gestoßen; die Gerippe zerhackt man in kleine Stückchen oder stößt sie gleichfalls, kocht sie mit kräftiger brauner Fleischbrühe und etlichen feingehackten Trüffeln tüchtig aus, seiht die Brühe durch ein Haarsieb und kocht sie mit etwas brauner Coulis dick ein, rührt das gestoßene Fasanenfleisch darunter, läßt es erkalten, mischt zwei ganze Eier, vier Eidotter und etwas Salz hinzu, rührt alles eine reichliche Viertelstunde nach einer Seite hin, zieht zuletzt den steifen Schnee von vier Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, läßt sie in einem mäßig heißen Ofen drei Viertelstunden backen und giebt sie so rasch als möglich zu Tisch, weil der Auflauf sehr leicht zusammenfällt.

Fasan mit Austern. Ein gut abgelegener Fasan wird gerupft, geputzt, gesengt, ausgenommen, aber nicht gewaschen, sondern gut mit einem trockenen Tuche ausgewischt und auf folgende Art gefüllt. Die Leber des Fasans, eine halbe Gänseleber, 100 Gramm geschabter Speck, zwei Sardellen, sechs eben aufgebrochene Austern, sehr wenig Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuß und einige Blättchen Basilicum, Estragon und Thymian werden sehr fein untereinandergehackt, in Kopf und Leib des Fasanen gefüllt, den man gehörig dressiert unter reichlichem Begießen mit Butter dann entweder am Spieß brät oder in einer Braise mit Weißwein dämpft und mit einer Austern-Sauce serviert.

Fasan à la braise. Der Fasan wird gerupft, ausgenommen, geputzt, die Füße werden abgeschnitten, die Beinknochen mit dem Ende in einen am Unterleibe gemachten Einschnitt gesteckt; dann spickt man den Vogel mit sehr frischem Speck, der in feinen Kräutern und Gewürzen umgewendet ist, legt ihn in eine Braisierpfanne auf eine Schicht Speckscheiben, die mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, Zwiebelscheiben, zerschnittenen Möhren und Pastinaken überstreut sind, bedeckt ihn oben darauf mit Speckscheiben und den nämlichen Wurzeln, Kräutern und Gewürzen, gießt Geflügel-Bouillon an, belegt den festschließenden Deckel des Gefäßes mit glühenden Holzkohlen und läßt den Fasan so langsam $2^1/_2$ bis 3 Stunden dämpfen. Inzwischen bereitet man ein Ragout aus Gänseleber, Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln, Artischockenböden und Spargelspitzen, schwitzt dies alles in zerlassenem Speck, gießt kräftige Bouillon an und läßt es weichdämpfen, dann schöpft man das Fett ab, schüttet etwas weiße Coulis hinzu und garniert mit diesem Ragout den Fasan beim Anrichten.

Fasan, braisierter, mit Rumpfsteak, auf englische Art. Der Vogel wird wie gewöhnlich vorgerichtet und mit etwas Farce aus 90 Gramm geriebenem Weißbrot, 60 Gramm frischer Butter, ein wenig Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuß gefüllt, worauf man die Brust mit Speckscheiben umbindet. Ein großes, längliches Kasserol wird innen mit einer Knoblauchzehe eingerieben, dann läßt man 70 Gramm frische Butter darin zergehen, belegt den Boden des Kasserols mit daumendicken Scheiben von Rindslende (1 Kilogr. ungefähr), welche etwas geklopft, mit wenig Pfeffer und Salz bestreut und mit dünnen Speckscheiben bedeckt werden. Auf diese kommt der Fasan mit der Brust nach oben, außerdem fügt man noch 15 bis 16 Stück geschälte Kastanien, eine zerschnittene Möhre, 3—4 Selleriestengel, vier Chalotten, ein Stück Zucker von 30—40 Gramm, ein kleines Theelöffelchen voll Pfeffer, einen halben Theelöffel Senf, einen Theelöffel Sardellen-Essenz, einen Theelöffel Soya, sowie einen Theelöffel Champignon-Ketchup hinzu, gießt $^1/_2$ Liter kochende Fleischbrühe darüber, deckt das Kasserol fest zu, bringt den Inhalt zum Kochen und läßt ihn dann an der Seite langsam volle drei Stunden fortkochen. Bei dem Anrichten gießt man etwas von der durchgegossenen Brühe über den Fasan, giebt die übrige nebenbei und serviert das Rumpfsteak auf einer besonderen Schüssel, mit den Kastanien garniert.

Fasanen-Brot. Zwei Fasanen werden am Spieß gebraten, nach dem Erkalten das Fleisch von den Knochen abgelöst, von der Haut befreit, fein zerschnitten und im Mörser zerstoßen. Die Gerippe nebst den übrigen Abgängen zerstößt man ebenfalls, kocht sie mit $^1/_2$ Liter Bouillon aus, seiht dieselbe durch und siedet sie mit etwas brauner Coulis zu einer dicklichen Sauce ein, die man mit dem Fleisch verrührt, mit zehn Eidottern, etwas Salz, zwei Eßlöffeln voll würflig geschnittener Trüffeln und ebensoviel würflig geschnittener gekochter geräucherter Ochsenzunge vermischt. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, welche man zuvor auf dem Boden mit nett zugeschnittenen Trüffelscheibchen ausgelegt hat, und kocht das Fasanen-Brot im Wasserbade eine halbe Stunde lang, stürzt es auf eine Schüssel, überstreicht es mit etwas Fleisch-Glace und giebt es mit einer Malaga-Sauce zu Tisch.

Fasanen-Brot in Gelée. Das Fleisch von zwei gebratenen Fasanen wird ebenso vorbereitet und mit der aus den Gerippen bereiteten Sauce vermischt, worauf man eine zierliche Form in Eis eingräbt, eine dünne Schicht Aspic (s. d.) hineingießt und, nachdem diese erstarrt ist, den Boden der Form mit schwarzen Trüffelscheiben und netten Stücken von gebratenem Hühnerfleisch belegt. Auf dieselben giebt man abermals eine Schicht Aspic, läßt sie starr werden, füllt das Fasanenfleisch darauf, übergießt es mit Aspic und stürzt nach 1—2 Stunden das Fasanenbrot auf eine Schüssel, die mit Aspic eingefaßt wird.

Fasanen-Croquetten. Hat man gedämpften oder gebratenen Fasan übrig, so schneidet man das Fleisch von den Knochen, zerlegt es in kleine Würfel, beseitigt die Haut davon, zerschneidet zwei weichgedämpfte Trüffeln ebenfalls in Würfel und thut

alles in ein Kasserol. Das Fasanengerippe wird zerhackt und in ein wenig kräftiger Bouillon ausgekocht, worauf man die Brühe durchseiht und mit etwas brauner Coulis eindickt; man mischt nun allmählich das Fleisch nebst den Trüffeln unter die eingekochte Sauce, läßt alles erkalten und starr werden, formt kleine Croquetten in Gestalt von Birnen oder runden Röllchen daraus, wendet sie in Ei und geriebenem Weißbrot, bäckt sie in heißer Butter hellbraun und serviert sie mit gebackener Petersilie als hors d'oeuvre.

Fasanen-Filets à la royale. Von zwei bis drei jungen, gehörig abgelegenen Fasanen wird das Brustfleisch abgeschnitten, ebenso die Fleischstreifen unterhalb der Flügel, worauf man sehr vorsichtig die Haut ablöst, die Fleischstücke mit dem Messerheft etwas breitschlägt, mit feinen Speckstreifen durchzieht und in ein Kasserol, das mit geklärter Butter ausgestrichen ist, mit der gespickten Seite nach unten nebeneinander legt. Die Keulen hackt man ebenfalls ab und bewahrt sie zu einem anderen Gericht auf, dann zerstößt man die Gerippe im Mörser, kocht sie mit Hühnerbrühe aus und siedet die durchgeseihte Brühe mit $^1/_2$ Liter weißer Coulis zu einer dicklichen Sauce ein, die man mit vier Eidottern legiert, etwas salzt und mit dem Saft einer halben Citrone abschärft. Inzwischen hat man $^1/_4$ Liter ganz junge Champignons, ebensoviel kleine, geschälte Trüffeln und eine Anzahl Hahnenmierchen und Hahnenkämme oder kleingeschnittene Kalbsmilch jedes für sich weichgedünstet, übergießt dieselben mit der durchgeseihten Sauce und stellt das Ragout in das bain-marie; kurz vor dem Anrichten schwingt man die Fasanenfilets über dem Feuer, bis sie auf beiden Seiten rasch überbraten sind, gießt die Butter ab, schüttet einige Eßlöffel voll Fleisch-Glace darüber, läßt dies schnell einkochen und garniert die Ragout-Schüssel mit den großen und darüber mit den kleinen Fasanen-Filets.

Fasanen-Filets, auf dem Rost gebraten. Von drei jungen Fasanen löst man das Brustfleisch ab, schneidet die Fleischstücke zierlich zurecht, bestreicht sie auf beiden Seiten dick mit kalter Auflege-Sauce (s. d.), überstreut sie mit gestoßenem Weißbrot, taucht sie in zerlassene Butter und bestreut sie abermals mit Weißbrot. Dann legt man sie auf einen Bratrost, der mit fett gebuttertem Papier bedeckt ist, überstäubt sie mit etwas feingestoßenem Salz und brät sie über rascher Glut etwa drei Minuten, nimmt den Rost vom Feuer, wendet die Filets um, salzt sie wieder ein wenig, begießt das Papier aufs neue mit Butter und brät sie noch drei Minuten, bis sie auf beiden Seiten eine zarte, hellbräunliche Kruste haben. Man richtet sie auf einer tiefen Schüssel kranzförmig an und gießt in die Mitte die aus den zerstoßenen Gerippen nach mehrfach gemachter Angabe bereitete, sehr eingekochte Sauce oder Essenz.

Fasanen-Filets, geschwungene oder sautierte. In eine fett mit geklärter Butter ausgestrichene flache Sautierpfanne mit langem Stiel legt man die abgelösten Brustfleischstücke von mehreren jungen Fasanen, überstreut sie mit etwas feinem Salz, begießt sie mit zerlassener Butter und schwenkt die Pfanne einige Minuten über mäßig starkem Feuer, wendet hierauf die Filets, salzt sie abermals ein wenig und schwingt sie wieder eine kurze Weile über dem Feuer, worauf man die Butter abgießt, 15—16 Löffel Béchamel-Sauce über die Filets schüttet, den Saft einer halben Citrone dazufügt und das Ganze noch so lange über dem Feuer schwingt, bis die Sauce sich vom Löffel spinnt. Die Fleischstücke werden hierauf abwechselnd mit geröfteten Semmelscheiben im Kranze um eine Schüssel angerichtet und mit der Sauce übergossen.

Fasanen-Filets, gespickte. Das abgelöste Brustfleisch wird recht zierlich zurechtgeschnitten und ganz gleichmäßig gespickt, worauf man die Filets in eine mit Butter ausgepinselte Sautierpfanne, alle nach derselben Seite hin etwas gebogen eingelegt, mit einigen Eßlöffeln voll Kraftbrühe und Fleisch-Glace übergießt, zudeckt, den Deckel mit glühenden Holzkohlen belegt und sie so sehr rasch weichdämpft, worauf man sie mit der Brühe mehrmals glasiert und um ein Champignon-Gemüse oder Sauerampfer-Purée anrichtet. Ebenso kann man vor dem Dämpfen in die Spitze von jedem Filet eine gekochte Krebsschere stecken und bei dem Anrichten in die Mitte der Schüssel eine Krebs-Sauce oder ein Krebs-Ragout thun.

Fasan-Galantine. Hierzu wählt man einen Fasan, der nicht mehr ganz jung zu sein braucht, auch läßt man ihn nicht so lange hängen wie gewöhnlich, sondern nur etwa 5—6 Tage lang, rupft und sengt ihn, haut die Füße und Flügel bis zum ersten Gelenk ab, schneidet ihn am Rücken der Länge nach auf und löst das ganze Gerippe nebst den Eingeweiden sehr vorsichtig heraus, ohne die äußere Haut zu beschädigen. Dann bereitet man eine Farce aus $^1/_2$ Kilogramm Gänseleber und ebensoviel frischem Speck, was man im Mörser fein zerstößt und mit Salz, einem Eßlöffel feingeschnittener, in Butter weichgedämpfter Chalotten, Trüffelschalen, Pfeffer und gestoßener Muskatblüte würzt. Mit dieser Farce bestreicht man den ausgebeinten und mit Salz und gemischtem Gewürz bestreuten Fasan fingerdick, belegt die Farceschicht mit Scheiben von in Butter halbweich gedämpfter Gänseleber, gekochter geräucherter Ochsenzunge und in Rotwein und Bouillon gedünsteten Trüffeln, bestreicht diese Lage wieder mit Farce und fährt so fort, bis der Fasan genügend gefüllt ist, näht denselben gut zu, beträufelt die Brust mit Citronensaft, umbindet ihn von außen rings mit Speckscheiben, rollt ihn fest in eine mit Butter bestrichene Serviette, die man dicht mit Bindfaden umschnürt, und legt ihn dann in ein tiefes längliches Gefäß (Braisierpfanne) nebst dem Gekröse, 1 Kilogramm magerem Rindfleisch, einem in Stücke zerschnittenen Kalbsbein oder zwei gut geputzten Kalbsfüßen, zwei geschälten Zwiebeln, zwei zerschnittenen Möhren, etwas Sellerie und Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt, Salz, zwei Gewürznelken, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, übergießt alles mit 1 Liter Weißwein und ebensoviel fetter, kräftiger Bouillon, deckt einen fest-

schließenden Deckel darüber und läßt den Fasan so ungefähr zwei Stunden langsam weichdämpfen und in der Brühe erkalten. Am folgenden Tage nimmt man ihn heraus, löst ihn aus der Serviette, überstreicht ihn mit Aspic, das man im Kalten erstarren läßt, und garniert ihn mit kleingehacktem hellen und dunklen Aspic, worauf man ihn mit Rémouladen-Sauce oder einer anderen kalten pikanten Sauce aufträgt.

Fasan, gebraten. Ein gut abgelegener Fasan, der mindestens acht Tage oder so lange, bis das Blut vom Schnabel zu tropfen beginnt, in seinen Federn an einem kühlen, luftigen Ort gehangen hat, oder eine Fasanhenne, welche zarteres Fleisch hat und kürzerer Zeit zum Abliegen bedarf, wird gerupft, gesengt, behutsam ausgenommen, nicht ausgewaschen sondern mit einem reinen Tuche gut ausgewischt, dressiert, mit gestoßenem Salz bestäubt, mit Speckscheiben und einem dick mit Butter bestrichenen Papier umbunden, an einen kleinen Spieß gesteckt, den man an einem größeren Bratspieß befestigt, und so eine halbe Stunde über hellem Feuer gebraten, worauf man das Papier abnimmt, damit der Braten sich bräunen kann, wozu es nur weniger Minuten bedarf, weil der Fasan nur ganz hellbraun sein soll. Man richtet ihn mit einer Garnitur von Brunnenkresse an, welche zuvor mit etwas Salz und ein wenig Essig angemacht worden ist. Häufig läßt man den Kopf ungerupft und umbindet denselben beim Braten mit reinem Papier, damit die Federn nicht versengt werden, auch schneidet man ihn vor dem Rupfen ab, ebenso wie die Flügel und den Schwanz, und befestigt Kopf, Flügel und Schweif beim Aufgeben mit Draht an dem gebratenen Vogel, um den herrlichen Federschmuck als Zierrat mit zur Tafel zu geben, was namentlich früher sehr üblich war, jetzt aber mehr und mehr abkommt. Brät man den Fasan im Ofen, so wird er ganz ebenso wie zum Braten am Spieß vorbereitet, die Brust mit Speckscheiben umbunden und der Vogel unter sehr fleißigem Begießen mit Butter eine Stunde lang gebraten, bis er weich genug ist und die nötige lichtbraune Farbe erlangt hat; man serviert ihn mit der Sauce, die mit ein wenig Bouillon verrührt und von der Pfanne losgekocht wird, und giebt entweder Pfirsich-Compot, welches nach dem Ausspruch der Kenner am geeignetsten dazu ist, oder Sellerie-, Brunnenkressen- oder Endiviensalat dazu.

Fasan, gebratener, mit Trüffeln. Ein junger, 6—7 Tage hängen gebliebener Fasan wird gerupft, gesengt und ausgenommen; hierauf bürstet und schält man etwa 375 Gramm Trüffeln, dämpft sie über gelindem Feuer mit 250 Gramm geschabtem Speck, Pfeffer, Salz, sowie einem knappen Glase Madeira weich, füllt sie nach dem Erkalten in den Fasan, näht denselben zu, umbindet ihn mit Speckscheiben, läßt ihn noch zwei bis drei Tage hängen und mit dem Arom der Trüffeln durchziehen, umhüllt ihn dann mit gebuttertem Papier und brät ihn am Spieß oder ohne Papier mit reichlicher Butter in der Pfanne. Ist er am Spieß gebraten worden, so serviert man ihn mit einer Trüffelsauce. Man kann zu der Trüffelfülle auch feingeschnittene Champignons, Chalotten und Petersilie hinzufügen, die man nebst den Trüffeln, 100 Gramm frischer Butter, 200 Gramm geschabtem Speck, Salz, einer Messerspitze voll gepulverter aromatischer Kräuter, etwas Fleischbrühe und einem Glase Madeira völlig weichdünstet und dann in den Fasan füllt, der zugenäht, mit Speck überbunden und gleich darauf gebraten wird.

Fasan, gebraten, auf englische Art. Der gehörig vorbereitete Vogel wird mit einer Farce aus seiner in Butter gedämpften und im Mörser gestoßenen Leber, zwei Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, einem Eßlöffel feingehacktem rohen Schinken, drei kleingeschnittenen Champignons, einer Chalotte, einem Kaffelöffel voll gehackter Petersilie, einem Eidotter, 20 Gramm Butter nebst etwas Pfeffer und Salz gefüllt, zugenäht, auf der Brust mit Speckscheiben umbunden und vor einem hellen Feuer am hängenden Drehspieß (bottle-jack) gebraten. Dazu giebt man eine auf folgende Weise bereitete Sauce: Man schüttet einen reichlichen Eßlöffel voll Olivenöl in ein Kasserol, thut sechs kleine Champignons, eine Zehe Knoblauch, zwei Chalotten, einige Kapern, alles feingehackt, hinein, ebenso vier Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, einen kleinen Zweig Thymian, ein Büschelchen Petersilie, fünf Pfefferkörner und ebensoviel Piment, schwitzt dies über mäßigem Feuer fünf bis sechs Minuten in dem Oel, gießt zwei Eßlöffel braune Kraftbrühe und ein Weinglas Sherry zu und läßt sämtliche Ingredienzien eine Viertelstunde leise damit kochen. Dann nimmt man den Knoblauch, die Kräuter und Gewürznelken heraus, gießt noch einige Löffel Bouillon zu, schäumt gut ab, streicht die Sauce durch ein Haarsieb, schärft sie mit ein wenig Citronensaft ab und giebt sie auf; häufig werden auch drei bis vier Tomaten mit in der Sauce verkocht.

Fasan, gebraten, auf Wiener Art. Der abgelegene und gehörig vorbereitete Fasan wird mit einer Farce gefüllt, die aus 60 Gramm abgeschältem, in Rahm geweichtem und ausgedrücktem Mundbrot, welches man mit 50 Gramm Butter und drei ganzen Eiern abrührt, etwas Salz und Pfeffer, 250 Gramm weichgekochten und geschälten Kastanien, 60 Gramm gebrühten Mandeln und 30 Gramm gebrühten Pistazien, beides in feine Streifchen geschnitten, 60 Gramm Sultanrosinen und einem halben Eßlöffel voll Zucker besteht und sehr gut durcheinander gemischt ist. Der so gefüllte Vogel wird zugenäht, in reichlicher Butter gebraten und mit ungeschälten, weichgedünsteten Borsdorfer Aepfeln garniert, wozu man eine Sauce aus Johannisbeer-, Hagebutten- oder Aprikosen-Marmelade, mit Weißwein aufgekocht, serviert.

Fasan, gedämpft. Der gerupfte, leicht gesengte, ausgenommene und mit einem Tuche gut ausgewischte Fasan (man wäscht ihn nie aus) wird dressiert, an den Keulen mit Speck durchzogen, der zuvor in pulverisierten Kräutern und Gewürzen umgewendet worden, über und über mit feinem Salz eingerieben und mit Speckscheiben umbunden.

Dann thut man in ein Kasserol, dessen Boden mit rohen Schinkenscheiben belegt ist, einige in Stücke zerschnittene Trüffeln, zwei kleine zerschnittene Zwiebeln, zwei Möhren, zwei Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner nebst zwei Nelken, legt den Fasan darauf, gießt 1 Liter gute Fleischbrühe nebst einem Glase Weißwein oder Madeira darüber, deckt das Kasserol gut zu und dämpft den Vogel langsam etwa zwei Stunden lang, nimmt ihn heraus, entfettet die Brühe, verdickt sie mit etwas brauner Coulis und zwei Eßlöffeln saurem Rahm oder mit einer braunen Mehlschwitze und giebt sie über dem Fasan auf, wobei man die Schüssel mit einem Rand von Blätterteig oder gerösteten, mit Eiweiß aufrecht auf der Schüssel befestigten Semmel-Croutons umgiebt. In England dämpft man den Fasan in heißer Bouillon mit einer zerschnittenen Möhre, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, drei bis vier Selleriestengeln, einem Bündel Petersilie, einem halben Dutzend Pfefferkörnern und einer Prise Salz. Wenn die Brühe kocht, nimmt man den Schaum ab, dann rückt man das Gefäß etwas auf die Seite, damit der Inhalt nur langsam weiter kocht, nimmt nach $1\frac{1}{2}$—2 Stunden den Vogel heraus, übergießt ihn mit einer weißen Selleriesauce und garniert ihn mit Kartoffel-Croquetten. In Frankreich dämpft man ihn nach neuester Methode in einem länglichen Gefäß von Weißblech, das mit Scheiben von sehr frischem Speck belegt ist, wozu man nur etwas Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und ein Thymianreis thut; dann setzt man den hermetisch fest schließenden Deckel darauf und stellt dieses Gefäß in ein zweites, viel größeres, das mit kochendem Wasser gefüllt und ebenfalls mit hermetisch schließendem Deckel geschlossen wird, oder auch in einen auf dem Herd eingemauerten Wasserkessel, läßt den Fasan über gelindem Feuer in diesem Dampf- oder Wasserbade langsam fast zwei Stunden weichdünsten, nimmt ihn heraus, entfettet die Sauce, vermischt sie mit einem Glase Madeira, seiht sie durch und giebt sie über dem Fasan auf.

Fasan in Gelée. Man schneidet einen nicht zu lange abgelegenen Fasan auf dem Rücken auf, löst Gerippe und Eingeweide vorsichtig heraus, reibt ihn mit feinem Salz ein und füllt ihn mit fünf bis sechs geschälten, in Scheiben geschnittenen und in Butter gedünsteten Trüffeln, einer geschabten oder im Mörser gestoßenen Gänseleber und zwei in Butter gedämpften, feingehackten Chalotten, was man gut vermischt, näht ihn zu und legt ihn in ein längliches Kasserol auf eine Schicht Speckscheiben, fügt zwei geputzte und gehackte Kalbsfüße, zwei Chalotten, einige ausgekernte Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Liter Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter feinen Essig hinzu, dämpft ihn damit völlig weich, zerlegt ihn, richtet ihn auf einer Schüssel an, übergießt ihn mit der entfetteten, durchgeseihten Brühe und läßt dieselbe an einem kühlen Ort zu Gelée erstarren.

Fasan mit Hecht-Sauce. Ein junger Fasan, der die nötige Zeit in den Federn gehangen hat, wird zurechtgemacht, mit einer Farce gefüllt, die aus zwei Kalbsmilchen, 180 Gr. rohem Schinken, 125 Gramm geschabtem Speck, drei Trüffeln, sechs bis acht Champignons, etwas Petersilie, zwei Chalotten, ein wenig Thymian, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, zwei bis drei rohen Eidottern und zwei in Rahm geweichten Mundsemmeln zusammengesetzt ist, was alles fein gehackt und im Mörser vermischt wird. Dann näht man den Fasan zu, umbindet ihn mit Speckscheiben und einem gebutterten Papier und brät ihn am Spieß. Während dieser Zeit belegt man ein Kasserol mit Schnitten von rohem Kalbfleisch und magerem rohen Schinken, einer Zwiebel, zerschnittenen Möhren und Pastinaken, läßt dies eine Weile über gelindem Feuer schwitzen, fügt ein wenig zerlassenen Speck hinzu, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber und röstet das Ganze unter häufigem Umrühren noch einige Minuten. Hierauf legt man einen geschlachteten, geschuppten, ausgenommenen und in kleine Stücke zerschnittenen Hecht von etwa 750 Gramm bis 1 Kilogramm in das Kasserol, schwitzt die Fischstücke ebenfalls eine kurze Zeit mit, übergießt sie dann mit 1 Liter schwacher Fleischbrühe und würzt sie mit Salz, Pfeffer, zwei bis drei Nelken, etwas Basilicum, Thymian, Petersilie, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt sowie etlichen zerschnittenen Trüffeln und Champignons, fügt die braune Rinde von einem Mundbrot und zwei Gläser Champagner oder Weißwein hinzu, läßt den Inhalt des Kasserols fest zugedeckt so lange kochen, bis der Fisch ganz zerfallen ist, streicht ihn durch ein Sieb und giebt die Sauce über dem Fasan auf.

Fasan mit Kastanien-Purée. Ein Fasan, der nicht mehr jung und zart genug zum Braten ist, wird gerupft, ausgenommen und gesengt; die Leber wird nebst einigen Hühnerlebern in Butter überbraten, feingestoßen und, mit der gleichen Menge geschabtem Speck vermischt, in den Fasan gefüllt, den man zunäht, dressiert und spickt, in ein längliches Kasserol auf Scheiben von Speck, Schinken und Wurzelwerk legt und ebenso damit bedeckt. Dann fügt man ein wenig Salz und ein Kräuterbündel hinzu, gießt das Kasserol halbvoll mit leichter Fleischbrühe und Weißwein, deckt es gut zu und dämpft den Fasan unter häufigem Begießen ganz langsam weich. Beim Anrichten befreit man ihn von dem Bindfaden, überstreicht ihn mit Fleischglace, legt ihn auf eine Schüssel mit einem gut bereiteten Kastanien-Purée und reicht die übrige, durchgeseihte und entfettete Brühe dazu.

Fasanenkeulen aux fines herbes. Die bei der Bereitung der verschiedenen Gerichte aus dem abgelösten Brustfleisch der Fasanen (s. Fasanenfilets) übriggebliebenen Keulen werden möglichst groß abgeschnitten, worauf man den Fuß über dem Kniegelenk abhaut, die Keule an der inneren Seite der Länge nach aufschneidet und die beiden Röhrknochen vorsichtig herauslöst. Nun breitet man das Fleisch auseinander, bestreut es dicht mit feingehackten, in Butter geschwitzten Champignons, Chalotten und Petersilie, legt die Keulen wieder in ihre natürliche Lage übereinander, steckt den gut abgewaschenen

Fußknochen, an dem man die Krallen etwas gestutzt hat, hinein und näht die Haut mit einigen fest angezogenen Stichen zusammen, so daß eine nette, gefällige Form herauskommt. Hierauf legt man die Keulen in ein mit Butter bestrichenes Kasserol, streut Salz, Pfeffer, einige zerschnittene Chalotten, zerschnittenes Wurzelwerk, Champignons, ein Bündel Petersilie, ein Lorbeerblatt, einen kleinen Zweig von Basilicum und Thymian darüber, gießt einige Löffel sehr kräftige Bouillon hinzu und dämpft die Keulen so wohlverdeckt langsam weich, nimmt sie heraus, schöpft das Fett von der Brühe, gießt eine Obertasse braune Coulis und den Saft einer Citrone zu, seiht sie durch und schwingt sie über dem Feuer, bis sie wieder heiß genug ist, worauf man sie in die Mitte der Schüssel aufgiebt und die Keulen darum anrichtet.

Fasanenkeulen zu Gemüsen. Die Keulen werden ausgebeint nach obiger Angabe, worauf man den Fußknochen oder ein langes, fingerdickes, in gepulverten Kräutern und Gewürzen umgewendetes Stück Speck hineinsteckt und einen schwachen Bindfaden darumwickelt oder die Keulen zusammennäht. Man dämpft sie in einem Kasserol mit Speckscheiben, wenig Salz, ein bis zwei Zwiebeln, zerschnittenem Wurzelwerk, einem Zweig Thymian und Basilicum und der nötigen Fleischbrühe langsam weich, nimmt sie heraus, entfettet die Brühe, seiht sie durch, kocht sie kurz ein, legt die Keulen wieder hinein, glasiert sie mit der Brühe und garniert sie dann um Linsen-Purée, Sauerkraut oder Welschkohl. Nachdem die Keulen weichgedämpft sind, kann man sie auch in zerlassene Butter und Ei tauchen, mit Semmel bestreuen und auf dem Rost braten.

Fasanenkeulen mit Trüffelsauce. Die ausgebeinten Keulen werden vermittelst einer starken Spicknadel mit nagelförmig zugeschnittenen Trüffelstücken gespickt, welche außen etwas hervorstehen und eine blumenartige Verzierung bilden müssen, was leicht zu bewerkstelligen ist, indem man ein Stück Trüffel in die Mitte der Keule und sechs andere darum herum steckt. Man näht die Keulen hierauf zusammen, läßt sie in einem mit Speckscheiben belegten Kasserol nebst Wurzelwerk, Zwiebel, ein wenig Salz, feinen Kräutern und Fleischbrühe eine Stunde langsam dämpfen und serviert sie mit einer kurz eingekochten Trüffelsauce.

Fasanen-Klöße. Aus dem abgelösten, von Haut und Sehnen befreiten Brustfleisch von zwei abgelegenen Fasanen bereitet man eine Farce, indem man dasselbe fein zerschneidet und im Mörser stößt, mit 200 Gramm feingeschabtem Speck, zwei abgeschälten, in Bouillon geweichten und ausgedrückten Mundbroten, drei Eidottern, einigen Eßlöffeln voll Béchamelsauce, Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und einer Prise Muskatnuß vermischt, alles nochmals im Mörser durcheinanderstößt und dann durch ein Haarsieb reibt. Davon formt man längliche Klößchen, zu welchem Zweck man die Farce mit einem Messer in einen Eßlöffel streicht, dann mit einem zweiten, in heiße Bouillon getauchten Löffel herausnimmt und das Klößchen in ein mit Butter bestrichenes Kasserol legt; so fährt man fort, bis alle Klöße gemacht sind, hierauf werden sie mit Trüffelscheibchen, die vorher in Madeira weichgedämpft worden, zierlich belegt und mit einer aus den kleingehackten Fasanengerippen nebst Bouillon und ein wenig Macis, einer Messerspitze weißem Pfeffer, einer Messerspitze Salz, einer halben Zwiebel und einem halben Lorbeerblatt gekochten Brühe, die man mit dem Madeira, worin die Trüffeln gedämpft sind, einkochen läßt, vorsichtig übergossen und sehr langsam auf glühender Asche oder über gelindem Kohlenfeuer weichgesotten. Man richtet sie in einer mit Blätterteig bordierten Schüssel an und gießt die Essenz darunter, in der sie gekocht sind.

Fasan mit Maccaroni. Das sämtliche Fleisch oder die Ueberbleibsel von einem gebratenen Fasan werden abgeschnitten, von der Haut befreit und in halbzollange Stückchen zerteilt, während man die Knochen zerschlägt und samt den übrigen Abfällen mit $^1/_2$ Liter Wasser so lange sachte kochen läßt, bis aller Geschmack herausgezogen und die Brühe soweit eingekocht ist, daß sie eben nur hinreicht, das Fleisch anzufeuchten. Hierauf thut man eine bis zwei Chalotten, eine Messerspitze Pfeffer, ebensoviel geriebene Muskatnuß und ein wenig Salz, einen Eßlöffel voll Champignon-Ketchup und einen Löffel Sherry zu der Brühe, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze von einem Eßlöffel Mehl und 60 Gramm Butter und läßt sie unter öfterem Umrühren noch zwanzig Minuten leise verkochen, wonach man sie durchseiht, mit dem Fleisch vermischt und warm stehen läßt. Währenddem bricht man 200 Gramm gute Maccaroni in Stücke, wirft sie in $1^1/_2$ Liter kochendes Wasser, würzt sie mit etwas Pfeffer und Salz und läßt sie zwanzig Minuten langsam kochen, gießt das Wasser ab, läßt die Maccaroni auf dem Siebe abtropfen, schüttet sie in das Kasserol zurück und dünstet sie mit $^1/_2$ Liter guter starker Fleischbrühe, einem kleinen Theelöffel Salz, ebensoviel Senf, einer Messerspitze geriebener Muskatnuß, ebensoviel Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer vollends weich, mischt einen Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse und 30 Gramm Butter darunter und läßt sie noch eine Viertelstunde damit durchdünsten, wobei man das Kasserol öfters schüttelt und schwenkt. Bei dem Anrichten dieser in England beliebten Speise schüttet man das Fleisch mit der Sauce in die Mitte der Schüssel und garniert die Maccaroni ringsherum.

Fasan in Mayonnaise. $^1/_2$ Liter nicht zu dicker saurer Rahm wird mit vier Eidottern, einer Messerspitze Mehl, einem halben Theelöffel Salz und dem Saft einer halben Citrone verrührt und über dem Feuer mit der Schneerute bis zum Kochen geschlagen; dann nimmt man die Mischung vom Feuer, mengt drei Eßlöffel Provenceröl und einen Eßlöffel voll Kapern hinzu und gießt diese erkaltete Sauce über einen gebratenen, zerlegten und ausgekühlten Fasan.

Fasanen-Pastete. Dieselbe läßt sich auf sehr verschiedene Weise bereiten und wir wollen hier um der Vollständigkeit willen mehrere der Methoden

angeben. Man rupft und sengt einen genügend abgelegenen Fasan, nimmt ihn aus, entknöchelt ihn vorsichtig, ohne die Haut zu beschädigen, bestreut ihn inwendig mit gewürztem Salz, rollt ihn zusammen und dünstet ihn in einem gut zugedeckten Kasserol mit 200 Gramm frischer Butter, 250 Gramm gebürsteten, geschälten und in dünne Scheiben zerschnittenen Trüffeln, 125 Gramm zerschnittenen Champignons, einigen feingehackten Chalotten und einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie über gelindem Kohlenfeuer einige Minuten lang, worauf man ihn auskühlen läßt, eine Farce aus $^1/_2$ Kilogramm Rebhühner- oder Hühnerfleisch oder auch aus Gänseleber, den feingehackten Trüffelschalen, 250 Gramm geschabtem Speck, drei abgeschälten, in Milch geweichten und mit vier Eidottern über dem Feuer abgebrannten Mundbroten, Salz und Pfeffer, sowie einer Prise pulverisierten Kräutern bereitet, den ausgebeinten Fasan mit einem kleinen Teil derselben bestreicht, zusammenrollt und in zweifingerdicke Stücke zerschneidet. Eine Pastetenreifform wird mit Butter ausgestrichen und mit einem Butterteig aus 1 Kilogramm Mehl, 625 Gramm Butter, sechs Dottern und zwei ganzen Eiern, $^1/_4$ Liter Wasser und einem Kaffeelöffel voll Salz bekleidet, der Teigboden innen mit Farce bestrichen, mit der Hälfte der Fasanenstücke belegt und diese mit den Trüffel-, Champignon- und Chalottenscheiben überstreut; dann kommt wieder eine Schicht Farce, die andere Hälfte der Fasanenstücke, die übrigen fines herbes, der Rest der Farce, eine Schicht Speckscheiben und oben darauf ein dick ausgerollter Teigdeckel, der durch zerquirltes Ei fest über den Rand geklebt und außen herum genau zusammengedrückt wird. In die Mitte des Teigdeckels schneidet man eine runde, fast thalergroße Oeffnung, umgiebt dieselbe mit einem Teigrand (Kamin), bestreicht den Deckel mit geschlagenem Ei, setzt die Pastete auf ein Backblech und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen fast zwei Stunden lang, worauf man den Deckel zwei Centimeter breit vom Rande ringsherum ausschneidet, abnimmt, die Speckplatten entfernt und einige Löffel voll Essenz, die man aus den Knochen des Fasans bereitet hat, hineingießt; man legt den Deckel wieder darüber, nimmt die Pastete aus der Form und serviert sie warm oder kalt auf einer flachen, mit einer schön gebrochenen Serviette belegten Schüssel. Auf andere Weise zerlegt man zu einer Pastete 1—2 junge, gut vorbereitete Fasanen in acht Stücke, schwenkt dieselben mit 125 Gramm geschabtem Speck, Pfeffer und Salz, in Scheiben zerschnittenen Trüffeln, Champignons und Chalotten nebst etwas gehackter Petersilie einige Minuten über dem Feuer, stellt sie kalt und bereitet eine Farce aus einer großen Gänseleber, den Fasanenlebern, 125 Gramm geschabtem Speck, einem Kochlöffel voll feingehackter Champignons, Chalotten und Petersilie, 125 Gramm kleingeschnittenen frischen Trüffeln, sowie zwei abgehäuteten Kalbsmilchen, was im Mörser untereinander gestoßen, mit sechs Eidottern, etwas Salz, Pfeffer und Muskatmuß gemischt und durch ein Sieb gestrichen wird. Der Teig wird aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 375 Gramm hineingeschnittener Butter, vier Eidottern, zwei Messerspitzen Salz, $^1/_4$ Liter saurem Rahm und etwas kaltem Wasser rasch zusammengemacht, fingerdick ausgerollt, viereckig zusammengelegt, in ein Tuch gehüllt mehrere Stunden kaltgestellt und dann verarbeitet, indem man den dritten Teil davon zu einem runden Boden von 24—36 Centimeter Durchmesser und 2—3 Messerrücken Dicke auftreibt, den man auf mehrere mit Butter bestrichene Papierbogen über ein Backblech legt. Man bestreicht ihn nicht ganz bis zum Rande mit Farce, bedeckt diese mit Fasanenstücken, die mit ihren fines herbes überstreut werden, dann kommt wieder Farce und eine Schicht Fasanenstücke und so fort, bis alles verbraucht ist, doch muß man nach oben das Fleisch immer enger zusammenlegen, damit sich eine Kuppel bildet. Nun rollt man den übrigen Pastetenteig zu einer größeren Platte aus, bestreicht den Rand des gefüllten Teigbodens mit Ei, bedeckt das Ganze mit dem großen Teigkuchen recht genau, ohne daß derselbe Falten machen darf, drückt die Ränder der beiden Platten fest zusammen und biegt sie ringsherum gut mit Daumen und Zeigefinger übereinander, so daß der Rand zierlich eingekerbt erscheint. Hierauf überstreicht man alles mit geschlagenem Ei, umbindet den Rand der Pastete mit einem breiten, gebutterten Papierstreifen, bäckt sie auf dem Blech in einem mäßig warmen Ofen $1^1/_2$ Stunden lang, schiebt sie von dem Blech auf eine Schüssel, entfernt das Papier, schneidet oben einen Deckel aus, gießt durch die Oeffnung eine Trüffelsauce hinein und trägt die Pastete auf. — In Frankreich läßt man den Fasan zu der Pastete ganz, rupft ihn, nimmt ihn aus, spickt ihn mit gewürztem Speck, füllt ihn mit einer Farce aus Rebhühner- oder Schnepfenfleisch, geschabtem Speck, frischen zerschnittenen oder gehackten Trüffeln, Champignons, Chalotten und Petersilie, was man mit einem Glase Madeira vermischt und angefeuchtet hat; dann formt man die Pastete aus einem gewöhnlichen gebrühten Wasserteige (s. Pastetenteige), bestreut den Boden mit geschabtem Speck und fines herbes wie den zur Fülle verwendeten, legt den Fasan darauf, überstreut ihn oben gleichfalls mit fines herbes, Salz und Pfeffer, bedeckt ihn mit Schnitten von rohem Kalbfleisch, geschabtem Speck und Speckscheiben, schließt die Pastete, versieht sie oben mit einer runden Oeffnung und einem Kamin, läßt sie 2—3 Stunden langsam backen, gießt, sowie sie aus dem Ofen kommt, etwas aus den Abfällen bereitete Fasanen-Essenz durch den Kamin, schneidet dann den Deckel auf, entfernt die Speck- und Fleischscheiben und schüttet ein Trüffel-Ragout hinein; sie wird warm oder kalt gegessen — will man sie kalt essen, so läßt man das Trüffel-Ragout (in heller Coulis weichgedämpfte Trüffelscheiben) weg und stellt die Pastete erst 2—3 Tage an einen kühlen Ort, bevor man sie zur Tafel giebt.

Fasanen-Pudding. Von einem gehörig abgelegenen Fasan, der gerupft, gesengt und geputzt ist, löst man das Gerippe samt den Eingeweiden aus, entfernt die Haut, schneidet das Fleisch klein und vermischt es mit 375 Gramm blanchiertem und feingehacktem Rindermark, zwei abgeschälten,

in Rahm geweichten und wieder ausgedrückten Mundbrötchen, zwei blanchierten und geputzten Kalbsmilchen, vier Eidottern und 125 Gramm geschälten und feingeschnittenen Trüffeln, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, stößt alles im Mörser gut durcheinander, zieht den steifen Schnee der vier Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Puddingform, läßt sie zwei Stunden im Wasserbade kochen und serviert den Pudding mit einer Trüffelsauce.

Fasanen-Purée. Von zwei frischgebratenen Fasanen wird sämtliches Fleisch abgeschnitten (ebenso lassen sich die Ueberbleibsel von mehreren Fasanen benützen), mit der aus den zerstoßenen Gerippen ausgekochten Essenz und etwas Béchamelsauce über dem Feuer zu einem Brei verrührt, durch ein Haarsieb gestrichen und beim Anrichten auf einer tiefen Schüssel bergartig aufgehäuft, mit halbweichen, geschälten, aber ganzgelassenen Eiern und glasierten Filets von gebratenem Hühnerfleisch oder mit Eiern und zackig ausgeschnittenen Stücken von geräucherter Zunge garniert, oder auch mit einer Einfassung von Reis umgeben.

Fasanen-Ragout. Ein ganzer gebratener Fasan oder die Ueberreste von mehreren werden in zierliche Stücke zerlegt und die Abgänge kleingehackt, mit kräftiger Bouillon ausgekocht, die Brühe durchgeseiht, mit brauner Coulis eingedickt und dann mit einer halben Flasche Champagner oder Weißwein und dem Saft einer halben Citrone noch eine Weile verkocht. Hierauf legt man die Fasanenstücke, eine in Streifen zerschnittene, weichgedämpfte Gänseleber, sechs in Madeira gedünstete, in Scheiben zerteilte Trüffeln und ebensoviel große, in Butter und Citronensaft geschwenkte Champignons in die Sauce, läßt alles nochmals darin heiß werden und giebt das Ragout in einem Rand von Blätterteig auf.

Fasanen-Ragout auf englische Art. Man läßt 35 Gramm Butter in einem Kasserol hellgelb werden, rührt einen gehäuften Eßlöffel Mehl hinzu, schwitzt dies gelblich, gießt $^1/_2$ Liter sehr starke Bouillon und ein Glas Rotwein daran, fügt eine gehackte Zwiebel, ein Bündelchen Petersilie, ein Lorbeerblatt, einen Zweig Thymian, sowie etwas Pfeffer und Salz bei und läßt die Sauce langsam über gelindem Feuer kochen, bis sie sich dick vom Löffel spinnt. Dann seiht man sie durch, legt die nett zurechtgeschnittenen Ueberbleibsel von einigen gebratenen Fasanen hinein und giebt das Ragout zu Tisch, sobald das Fleisch heiß genug geworden ist, da es keinesfalls zum Kochen kommen darf.

Fasanen-Ragout auf französische Art. Hierzu verwendet man meist einen alten Fasan, der gebraten nicht schmackhaft genug sein würde, dämpft ihn in einer Braise weich (s. Fasan à la braise), nimmt ihn heraus, kocht die Brühe mit etwas brauner Coulis ein, seiht sie durch, säuert sie mit dem Saft einer Citrone, läßt den zerlegten Fasan darin warm stehen und siedet in einem Teil der Brühe mehrere Dutzend ausgekernte Oliven weich, die man hierauf mit in das angerichtete Ragout legt.

Fasanen-Salmis. Die Reste von jungen, gebratenen Fasanen werden in schöne Stücke geschnitten, von der Haut befreit und mit Rotwein übergossen einstweilen in einem verdeckten Kasserol beiseite gestellt, während man die im Mörser zerstoßenen Gerippe und Abfälle mit $^1/_2$ Liter brauner Coulis tüchtig auskocht und die Brühe mit einer halben Flasche Rotwein noch eine zeitlang unter beständigem Umrühren dick einsiedet und durchseiht. Hierauf läßt man die Fleischstücke in der Sauce warm werden und garniert beim Anrichten das Salmis mit dreieckigen, gerösteten Semmel-Croutons. Anstatt der aus den Knochen gekochten Brühe kann man auch die entfettete, übriggebliebene Braten-Sauce von den Fasanen verwenden, die man mit etwas brauner Coulis und Madeira oder Rotwein dicklich einkocht, um dann das Fleisch darin zu erwärmen und aufzugeben.

Fasan mit Sauerkraut. Zu diesem, als Entrée nach dem Fisch bei größeren Tafeln sehr beliebten Gericht verwendet man mit Vorteil ältere Tiere, deren Fleisch nicht mehr zart genug zum Braten ist. Man läßt den Vogel gehörig lange hängen, rupft und sengt ihn, nimmt ihn aus, dressiert ihn, umbindet ihn mit Speckscheiben und brät ihn am Spieß oder in der Pfanne halb gar, so daß er eine schön bräunliche Farbe erhält. Währenddem wäscht man die erforderliche Menge Sauerkraut, thut es nebst zwei feingehackten, in Butter gelbgebratenen Zwiebeln, $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe und einer Flasche leichtem Weißwein in ein Kasserol und dämpft es langsam durch; ist der Fasan halb fertig gebraten, so legt man ihn zu dem Sauerkraut und dünstet ihn mit diesem vollends weich, dann nimmt man ihn heraus, zerlegt ihn und richtet ihn mit dem kurz eingeschmorten Kraut in einer tiefen Schüssel an. Häufig dämpft man den Vogel auch in einem Kasserol mit 200 Gramm Butter, Wurzelwerk, Gewürz und Zwiebel saftig und ganz weich und giebt ihn über dem mit Bouillon und Champagner oder Madeira gekochten Sauerkraut auf. — Noch ein anderes Verfahren besteht darin, das auf solche Art bereitete Sauerkraut in eine runde, tiefe Porzellanform fest einzudrücken, so daß dieselbe bis zum dritten Teil gefüllt ist, auf das Kraut kommt ein Ragout aus gebratenem Fasan, gekochter, geräucherter Ochsenzunge oder gedünsteter Gänseleber und Champignons in einer mit Madeira und Bratensaft dick eingekochten Sauce, darauf wieder eine Schicht Sauerkraut, welches mit geriebener Semmel überstreut und mit zerlassener Butter beträufelt wird, worauf man die Form in den Ofen auf ein Blech stellt und die Speise langsam eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden backen läßt. Anstatt des Ragouts legt man oft auch nur die zerschnittenen Fasanenstücke mit ihrer Bratensauce zwischen das Kraut.

Fasanen-Suppe. Ein abgelegener, nicht mehr junger Fasan wird mit Speck umbunden und in reichlicher Butter saftig gebraten, worauf man ihn auskühlen läßt, das Fleisch von der Brust und dem oberen Teile der Flügel abschneidet und beiseite stellt, ebenso das übrige Fleisch ablöst und das Ge-

rippe im Mörser zerstampft. Hierauf läßt man in einem Kasserol 30 Gramm Butter zergehen, schwitzt eine geschabte oder auf dem Reibeisen geriebene große Möhre, 35 Gramm gehackten rohen Schinken, eine Handvoll gehackte Petersilie, ein wenig Thymian, ein Lorbeerblatt, ein halbes Blättchen Macis, drei Nelken, sechs Pfefferkörner und 3—4 Sellerieстengel in der Butter hellbraun, schüttet die zerstampften Knochen und das feingehackte weniger zarte Fleisch des Fasans hinzu und übergießt alles mit 3 Liter guter Fleischbrühe. Nachdem dieselbe zum Kochen gelangt, schäumt man gut ab, stellt das Kasserol an die Seite und läßt den Inhalt noch eine halbe Stunde leise fortkochen, worauf man die Brühe durchseiht, das gehackte Fleisch durch ein Haarsieb streicht und wieder in die Suppe thut, die mit etwas Salz, Cayennepfeffer und einem Glase Sherry gewürzt und über dem in nicht zu kleine Würfel zerschnittenen Brustfleisch angerichtet wird.

Fasanen-Würste. Von zwei alten, lange genug abgelegenen Fasanen wird das Fleisch abgelöst, aus Haut und Sehnen geschabt, gehackt und im Mörser zerstoßen, dann in einem Reibnapf mit 200 Gramm frischer Butter, einem über dem Feuer abgerührten Semmelbrei aus vier geschälten, in Rahm geweichten und ausgedrückten Mundbrötchen, drei ganzen Eiern, drei Dottern, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und feingehackten, in Butter geschwitzten fines herbes (Champignons, Chalotten und Petersilie) vermischt und durch ein Haarsieb gestrichen. Aus den Fasanen-Gerippen und etwas Kraftbrühe wird eine Essenz ausgekocht, in der man 250 Gramm geschälte und kleinwürflig geschnittene Trüffeln weichdünstet, die man dann nebst einigen Löffeln voll Madeira und Béchamelsauce zu der Farce mengt, welche in gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt wird. Die fingerlangen Würstchen werden in frischer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten und entweder mit der eigenen Sauce aufgetragen oder um eine Schüssel Sauerkraut garniert, welches in Wein und Fleischbrühe gargekocht ist.

Fasch, Fasche, s. v. w. Farce, Fülle.

Faschings- oder Fastnachts-Krapfen, Wiener, siehe auch Pfannkuchen. Man rührt 140 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach ein ganzes Ei und 6 Dotter, $^1/_2$ Kilogramm warmgestelltes, gesiebtes feines Mehl, 1 reichlichen Eßlöffel Zucker, $^1/_4$ Liter lauwarmen Rahm, 1 Eßlöffel Rum und eine gute Prise Salz hinzu, zuletzt das Hefenstück von 40 Gramm Preßhefe und schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel ablöst. Hierauf bedeckt man den Teig mit einem gewärmten Tuch und läßt ihn aufgehen, dann stäubt man feines Mehl auf ein Kuchenbrett, rollt den Teig zu einem Kuchen von der Dicke eines kleinen Fingers auf, sticht mit einem Weinglase oder Ausstecher runde Blätter davon ab, legt auf jedes dieser Blätter ein kleines Häufchen von eingesottener Obstmarmelade, namentlich Aprikosenmarmelade, Johannisbeer-Confiture, Kirsch- oder Pflaumenmus, auch vielleicht statt dessen ein Häufchen Fülle, die aus gehackten Mandeln, kleinen Rosinen, Zucker und Citronensaft bereitet ist, deckt je zwei und zwei dieser kleinen Kuchen übereinander, sticht sie nochmals mit einem etwas kleineren Ausstecher aus oder rädelt sie rund herum mit einem Kuchenrädchen ab, bedeckt sie mit einem Tuch und läßt sie nochmals an einem warmen Ofen aufgehen. Nun stellt man ein Kasserol mit Schmalz über ein Kohlenfeuer, läßt es nicht gar zu heiß werden, thut immer nur einige der Krapfen zugleich hinein, so daß sie geräumigen Platz haben, deckt sie zu, bäckt die Krapfen auf beiden Seiten lichtbraun, nimmt sie heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und giebt sie anstatt einer Mehlspeise warm zu Tische.

Fasten-Brezeln. Man bereitet einen festen Teig aus Weizenmehl, Wasser und Salz, knetet denselben tüchtig durch, rollt ihn aus, formt ihn zu Brezeln von der Dicke eines kleinen Fingers, läßt sie in einem Kessel oder Kasserol mit siedendem Wasser einmal aufkochen, bis sie oben schwimmen, kühlt sie dann in kaltem Wasser, läßt sie auf einem Sieb gut ablaufen, bestreicht sie mit Wasser und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Ofenhitze goldgelb. — Zur Bereitung feinerer Fastenbrezeln nimmt man entweder anstatt des Wassers Rahm zu dem Teig, oder man schmilzt 100 Gramm frische Butter in $^1/_8$ Liter heißem Wasser, vermischt dies mit 375 Gramm feinem Mehl, 20 Gramm Zucker, 8 Gramm gestoßenem Zimt, 2 Eiern und einer Prise Salz zu einem festen Teig, den man tüchtig knetet und dann, mit Mehl bestäubt und mit einer Serviette bedeckt, über Nacht im Keller stehen läßt. Am folgenden Tage arbeitet man ihn nochmals durch und verfährt dann damit ganz wie bei den einfachen Fastenbrezeln.

Fasten-Brot. Nicht mehr ganz frisches Weißbrot wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man in mäßiglange Streifen zerteilt und in heißer Butter goldgelb bäckt; man legt sie in eine tiefe runde Schüssel und übergießt sie nach dem Erkalten mit Rotwein, der mit Zucker, ganzem Zimt und Korinthen einmal aufgekocht wird. Man serviert die Speise heiß und giebt sie zuweilen an Fasttagen mit als Abendgericht oder an Stelle einer Mehlspeise.

Fasten-Jus. Man dämpft reichliches, in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk nebst etlichen Zwiebeln einige Zeit in 250 Gramm Butter, thut dann 1—$1^1/_2$ Kilogramm gesäuberte und in Stücke zerschnittene kleinere Fische, z. B. kleine Hechte, Weißfische u. dergl. hinzu, läßt alles langsam hellbraun schwitzen, gießt $3^1/_2$—4 Liter Wasser zu, salzt die Brühe ein wenig, verkocht sie zwei Stunden bei mäßigem Feuer und seiht sie durch.

Fasten-Knödel. Von vier Semmeln reibt man die Rinden ab, schneidet die Hälfte davon in Würfel, die in Butter geröstet werden, die andere Hälfte weicht man eine halbe Stunde in Milch, drückt sie gut aus und zerreibt sie zu Brei. Hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach vier ganze Eier, einen Löffel Rahm, die eingeweichte Semmel und die Semmelwürfel, etwas Salz und einen Löffel gehackte Petersilie hinzu,

formt mit Hilfe von Mehl runde Klöße daraus, kocht dieselben in Salzwasser und bestreut sie beim Anrichten mit gerösteten Semmelbröseln.

Fasten-Ragout. Man setzt ein Kasserol mit 60 Gramm Butter zum Feuer, legt sechs gewässerte Karpfenmilche hinein, fügt ein wenig Salz, den Saft einer Citrone und so viel siedendes Wasser hinzu, daß es die Milch bedeckt, und läßt dieselben einigemal aufkochen. Dann werden 2—3 Dutzend Austern aus ihren Schalen gelöst, mit ihrem eigenen Safte und einem Glase Weißwein bis zum Kochen erhitzt und nebst den zerschnittenen Karpfenmilchen und einem Dutzend kleiner, in Butter und Citronensaft gedünsteter Champignons in eine holländische Sauce geschüttet, die man mit einem Eßlöffel Kräuterbutter würzt. Auf ähnliche Weise bereitet man auch andere feine Fasten-Ragouts aus Krebsen oder Hummern mit kleinen Klößchen von Fischfarce und Champignons in holländischer Sauce.

Fasten-Saucen. Außer sämtlichen süßen Saucen, wie sie zu den Mehlspeisen passen, hat man die holländische Sauce, die Butter- und Eier-Saucen zu Fischen, die magere oder Fasten-Béchamel-Sauce, Hummer- und Krebs-Saucen, Meerrettig-Sauce mit Milch, sowie verschiedene pikante Saucen, die man sich mit Hilfe einer kräftigen Wurzelbrühe herstellen kann, wenn man sie mit Sardellenbutter oder Kräuterbutter verkocht und mit einer Mehlschwitze verdickt. Die kalten Saucen, wie Rémouladen-, Ravigote-, kalte Senf-Sauce u. dergl., gehören selbstverständlich auch zu den Fasten-Saucen.

Fasten-Speisen. Früher waren die Vorschriften der Kirche für die Fasttage bedeutend strenger als heutzutage, wo viele sonst verbotene Speisen gestattet sind; während man früher an solchen Tagen oder in der ganzen Fastenzeit, von Aschermittwoch bis Ostern, nur Fische, in Wasser gekochte oder mit Oel angemachte Gemüse und in Wasser oder Wein und Zucker gekochte Früchte genießen durfte, sind jetzt nicht nur Eier, Butter und Milch, also Mehlspeisen aller Art, sondern auch außer den Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln und Schnecken verschiedene Wasservögel und Amphibien gestattet, und zwar von Geflügel die Seeente, das Wasserhuhn, die Krickente, die Wasserralle, die Taucherente, der Flamingo, der Reiher, der Regenpfeifer; von Vierfüßern der Biber, der Fischotter, der Igel, das Stachelschwein, der Iguan und der Frosch.

Fasten-Suppen. Hierzu gehören alle Wasser-Suppen, denen man mit Wurzelwerk, Kräutern, Erbsen und allerhand Gemüsen einen angenehmen Geschmack und durch Einbrennen mit einer Mehlschwitze die nötige Sämigkeit verleiht. Ferner zählen hierunter die Fisch-, Austern-, Frosch-, Krebs-, Schnecken- und Muschel-Suppen, die Brot- und Semmel-Suppen, die Wein- und Bier-Suppen, die Wasser-Suppen mit Reis, Gräupchen, Gries u. dergl., die Pilz- und Obst-Suppen, die Milch-Suppen und Kaltschalen.

Fastnachts-Brote, russische. Man schüttet 750 Gramm feines, durchgesiebtes Weizenmehl auf eine Seite eines hölzernen Backtroges und übergießt dasselbe mit $^3/_4$ Liter kochender Milch, rührt mit einem Holzlöffel den Teig gut durcheinander und läßt ihn völlig auskühlen. In das andere Ende des Troges thut man gleichfalls 750 Gramm Weizenmehl, verrührt es mit $^3/_4$ Liter lauwarmer Milch und drei Eßlöffeln voll Hefen, nimmt den gebrühten Teig dazu, mischt $^1/_2$ Kilogramm ungesalzene zerlassene Butter darunter und knetet beide Teige sehr gut zusammen durch, fügt dabei 250 Gramm gestoßenen Zucker, die feingeschnittene Schale einer Citrone, etwas gestoßene Kardamomen und soviel Mehl hinzu, daß der Teig recht fest wird, und bearbeitet denselben so lange, bis er sich von den Händen ablöst. Dann legt man ihn auf einen Haufen zusammen, deckt ihn zu und stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort; ist er nach etwa $1^1/_2$—2 Stunden genügend gegangen, so taucht man die Hände in etwas geschmolzene Butter und formt kleine, apfelförmige Brote von der Größe einer Untertasse daraus, die man auf ein gebuttertes Blech legt, noch eine Weile am Ofen aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei überstreicht und bei mäßiger Hitze schön hellbraun bäckt. Sobald sie ganz ausgekühlt sind, schneidet man in der Mitte ein kleines rundes Stück zum Deckel aus, nimmt etwas von der weichen Krume heraus, mischt dieselbe mit feingestoßenen süßen nebst etlichen bitteren Mandeln, feingehackter Citronenschale, Zucker, zwei bis drei Eiern, süßem Rahm, gewaschenen und aufgequellten Korinthen und ein wenig geschmolzener Butter, thut diese Füllung in die ausgehöhlten Brote, klebt den Deckel mit Ei wieder darauf, überstreicht die Brötchen nochmals ganz und gar mit Ei, streut grobgestoßenen Zucker und gehackte Mandeln darauf und läßt sie in einem mäßig warmen Ofen noch eine kurze Zeit durchbacken. Man serviert sie heiß zu der weiter unten verzeichneten Fastnachts-Suppe.

Fastnachts-Küchel, süddeutsche. Sechs Eidotter, 30 Gramm gestoßener Zucker, vier Eßlöffel voll dicker saurer Rahm, zwei Eßlöffel Hefe, vier Löffel Rosenwasser werden gut zusammen verrührt und dann mit so viel feinem Mehl vermischt, daß ein solider Teig entsteht, den man tüchtig mit dem Kochlöffel bearbeitet und schlägt, worauf man ihn zu zwei fingerstarken runden Kuchen ausrollt, die man übereinanderlegt und nochmals auftreibt, bis eine fingerdicke Platte daraus entstanden ist, aus der man mit dem Kuchenrädchen schräg viereckige Stücke ausschneidet, die man auf ein gebuttertes Blech legt und zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen läßt. Nachdem dies geschehen, bestreicht man sie mit zerquirltem Ei, schiebt das Blech in die Ofenröhre, bäckt sie bei mäßiger Hitze langsam hellbraun und bestreut sie mit Zucker. — Eine andere Art Fastnachts-Küchel, wie sie am Rhein üblich sind, bereitet man folgendermaßen: $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl wird auf das Kuchenbrett gesiebt, in eine in der Mitte gemachte Vertiefung schneidet man 200 Gramm harte Butter, rührt $^1/_2$ Liter sauren Rahm, 30 Gramm Zucker, ein ganzes Ei, fünf Dotter, die abgeriebene Schale

einer halben Citrone, einen Kaffeelöffel voll Zimt und drei Eßlöffel Rum oder Cognac hinein und verarbeitet das Ganze zu einem leichten Teig, den man an einem kühlen Ort eine Stunde ruhen läßt, dann messerrückendick ausrollt und mit einem Weinglase zu kleinen runden Kuchen ausstickt, die man mit Ei überstreicht, mit Zucker und Mandeln bestreut oder mit etwas Marmelade belegt und auf einem Blech im Ofen bei mäßiger Hitze bäckt. In Bayern bäckt man die Fastnachts-Küchel, indem man $^1/_2$ Kilogramm Mehl in eine Schüssel thut, zwei Eier, 125 Gramm zerlassene Butter, zwei Löffel Hefe, eine Prise Salz und $^1/_4$ Liter Milch hinzufügt und alles tüchtig verrührt und verarbeitet, bis sich der Teig vom Löffel ablöst, worauf man noch 100 Gramm gewaschene Korinthen darunter-mengt, den Teig aufgehen läßt und danach mit den in zerlassene Butter getauchten Händen kleine runde Kuchen aus dem Teige zieht, die man in heißem Schmalz auf beiden Seiten bäckt und mit Zucker bestreut. Die Schweizer Fastnachts-Küchli werden ohne Hefen bereitet; man zerquirlt vier Eier, $^1/_4$ Liter süßen Rahm und eine Prise Salz und rührt so viel Mehl hinein, daß ein dicker Teig entsteht, den man mehrmals auftreibt und wieder zusammenlegt, bis man ihn zuletzt messerrückenstark ausrollt, mit einem Rädchen in Rundungen und Vierecke zerschneidet und diese in heißem Schmalz bäckt. — Oder man stellt $^1/_2$ Liter Milch mit 250 Gramm frischer Butter zum Feuer, läßt die Butter in der Milch zergehen, schüttet, sobald die Milch siedet, acht zerquirlte Eier hinzu und rührt etwas Salz und so viel Mehl hinein, daß der Teig sich austreiben läßt; man rollt ihn messerrückenstark auf, schneidet schräge Vierecke davon aus, bäckt dieselben in heißer Schmelzbutter und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Fastnachts-Suppe, russische. 3 Liter frische Milch werden mit 50 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, einem Stück ganzem Zimt und einer Messerspitze Salz aufgekocht, mit einem Eßlöffel Orangenblütenwasser oder Rosenwasser gewürzt und mit den oben beschriebenen Fastnachts-Broten aufgetragen.

Faubonne, s. Suppe à la Faubonne.

Faum, in Oesterreich üblicher Provinzialismus für Eiweiß-Schnee.

Faum-Koch, böhmischer. Man verrührt 200 Gr. frischgekochte ungesüßte Himbeer-Marmelade mit 100 Gramm gestoßenem Zucker sehr gut und mengt den steifgeschlagenen Schnee von zwölf Eiweißen allmählich darunter, bis die Masse zu einem soliden Brei geworden ist; ebenso kann man eingesottene Himbeer-Marmelade dazu verwenden, die man nicht weiter mit Zucker verrührt, sondern mit Hinzufügung von ein wenig Wasser wieder aufkocht, um sie etwas zu verdünnen, wogegen man den Eiweißschnee während des Schlagens mit 50 Gramm Zucker versüßt. Hierauf bestreicht man eine Blechform mit geklärter Butter, füllt die Himbeermasse hinein, bestreut sie mit Zucker, läßt die Speise eine reichliche Viertelstunde im Wasserbade kochen und giebt sie mit einer Rotwein-Sauce zu Tisch.

Faum-Soufflé. 140 Gramm Himbeer-, Hagebutten- oder Erdbeer-Marmelade werden mit einem Eiweiß und 140 Gramm Zucker in einem Napf eine Viertelstunde nach einer Seite hin gerührt, dann auf mehrere Absätze mit dem steifen Schnee von sieben Eiweißen vermengt, der jedesmal eine halbe Viertelstunde verrührt wird, worauf man ein Backblech mit zwei großen Backoblaten belegt, die Masse in einer hohen Rundung darauf gießt und in einem mäßig heißen Ofen eine halbe Stunde bäckt; auch in einer leicht gebutterten Form kann man sie eine halbe Stunde in der Röhre auf einem Dreifuß backen.

Feenkönigin-Pudding, kalter. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone, zwei Eßlöffeln voll Zucker, einem halben Weinglas voll Cognac und 35 Gramm aufgelöster Hausenblase, welche zuvor durch ein Tuch geseiht wurde, auf dem Eis oder im Kalten so lange verrührt, bis die Masse zu erstarren beginnt, worauf man sie in eine Form gießt, mit 7 Gramm eingemachten Sauerkirschen vermischt und 1—2 Stunden auf Eis stellt. Vor dem Umstürzen auf eine Schüssel taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser und trocknet sie gut ab; die Schüssel mit dem Pudding garniert man mit Baisers, Makronen oder Biscuits.

Feige, franz. figue, engl. fig. Die Feigen gehören zu den sogenannten Scheinfrüchten und achsen auf dem gemeinen Feigenbaum (Ficus carica), der namentlich im südlichen Europa und in Kleinasien gedeiht, in nördlicheren Gegenden jedoch nur in Kübeln den Sommer über im Freien stehen kann und bloß an sehr geschützten Orten im Garten eingepflanzt den Winter überdauert. Der Feigenbaum wird in Italien, Griechenland, Südfrankreich, Spanien und Kleinasien 5—6 Meter hoch und erreicht einen Umfang von 1—$1^1/_2$ Meter, während er bei uns mehr strauchartig bleibt und selten über 2—3 Meter hoch wird. Die höckrige Rinde des Baumes ist rauh und aschgrau, das Holz weich und schwammig, die jungen Zweige grün, die handgroßen Blätter mit ziemlich rauher Oberfläche, welche zu unterst an den Zweigen sitzen, sind herzförmig und ungeteilt, die mehr in der Mitte befindlichen in drei Lappen und die obersten in fünf Lappen geteilt. In den Blattwinkeln sitzen auf kurzen Stielen die birnförmigen, durch den die Blüten und Samen einschließenden Fruchtboden gebildeten Feigen; man hat durch die Kultur über hundert verschiedene Spielarten derselben erzeugt, die entweder zu den hellen Sorten gehören und weiß, gelb oder grünlich sind, oder zu den dunklen Arten zählen und dann rötlich, violett oder bräunlich aussehen. Die bei uns gezogenen Feigen besitzen einen faden, süßlichen Geschmack, während die in den südlicheren Ländern gereiften bei weitem angenehmer und lieblicher schmecken und zu den gesundesten Obstarten gehören. In den meisten Ländern am Mittelländischen Meere liefert der Feigenbaum zwei Ernten, die eine aus den vorjährigen Trieben, deren Früchte im Juni reifen

und Sommerfeigen heißen, welche sich jedoch nicht zum Trocknen eignen und deren Genuß leicht Erbrechen und Diarrhöe hervorruft, während die Herbstfeigen, welche Ende August und September geerntet werden, ohne Bedenken frisch genossen werden können und vortrefflich zum Abtrocknen sind. Man legt sie zu diesem Behuf auf Bretter oder ausgebreitete Tücher oder auch auf das bloße Steinpflaster an besonderen, sonnig und luftig gelegenen Plätzen ins Freie so hin, daß keine Feige die andere berührt, und wendet sie einen Tag um den anderen, bis sie trocken genug sind, um verpackt werden zu können, was in etwa 12 bis 14 Tagen der Fall ist. Die getrockneten Feigen bilden einen sehr bedeutenden Handelsartikel; die besten sind die levantischen Feigen, die sogenannten Tafelfeigen aus Smyrna und Griechenland von gelblichem Aussehen und honigsüßem Geschmack, in Kistchen und Schachteln verpackt; eine geringere Sorte wird in Fässer und Körbe gepackt und man nennt sie Korbfeigen, während die gewöhnlichsten an Bast oder Schilf zu je 100—200 Stück aufgereiht sind und Kranzfeigen heißen. Von letzteren erhalten wir die besten aus Calamata auf Morea. Die italienischen Feigen, namentlich die Genueser, kommen an Güte den Smyrnaern fast gleich und sind gelb, groß und länglich; die Calabreser und sizilianischen Feigen sind Korbfeigen von mittlerer Größe und gutem Geschmack, die Dalmatiner und Istrianer Feigen sehen gelb und grau aus, sind wohlschmeckend, aber nicht sehr haltbar. Die Feigen aus der Provence sind teils weiß und lang, teils rund und außen violett, inwendig rot, worunter sich vorzügliche Sorten befinden, auch die spanischen und portugiesischen Feigen gehören meist zu diesen dunkleren Arten. Man hat beim Einkauf darauf zu sehen, daß sie möglichst frisch und trocken, süß, fleischig und von außen nicht beschlagen sind; bei dem Eintritt der warmen Witterung gehen sie meist in Gärung über und nehmen einen widerlich süßen Geschmack an.

Feigen-Compot von frischen Feigen. Man legt eine beliebige Anzahl, etwa 20—24, nicht zu reife frische Feigen in ein Gefäß mit siedendem Wasser, läßt sie einmal darin aufkochen, kühlt sie hierauf zehn Minuten lang in frischem Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nun klärt man 250 Gramm Hutzucker in $^1/_4$ Liter Wasser, nimmt den Schaum ab, dünstet die Feigen langsam darin weich, legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel, kocht den Zucker noch etwas dicker ein und gießt ihn heiß über die Früchte, welche man womöglich über Nacht stehen läßt und erst am folgenden Tage serviert. — Oder man klärt zuerst $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit $^3/_4$ Liter Wasser und der feinabgeschälten Schale von einer halben Citrone, schäumt gut ab, und wenn der Zucker eine Viertelstunde gekocht hat, schüttet man $^3/_4$ Liter grüne, nicht überreife Feigen hinein, die man mit etwas Citronensaft oder Weißwein zwei bis drei Stunden sehr langsam darin weichdünstet, herausnimmt und später mit dem dick eingekochten Sirup übergießt.

Feigen-Compot von getrockneten Feigen. 125 Gramm Zucker werden in $^1/_2$ Liter kaltem Wasser aufgelöst, dem man noch mit etwas auf Zucker abgeriebener Citronen- oder Apfelsinenschale einen würzigen Geschmack verleiht; dann legt man $^1/_2$ Kilogramm der schönsten Smyrnaer Tafelfeigen hinein, setzt sie über ein schwaches Feuer und erhitzt sie sehr allmählich bis zum leisen Kochen, damit sie gehörig aufquellen. So läßt man sie sachte $1^1/_2$—2 Stunden fortkochen, bis sie weich genug sind, fügt ein bis zwei Gläser Portwein und ein wenig Citronensaft hinzu und läßt das vorzüglich gut schmeckende Compot völlig auskühlen, bevor man es zu Tisch giebt.

Feigen, frische. In Frankreich und Italien pflegt man während der Zeit, wo es frische reife Feigen giebt, dieselben als Hors d'oeuvre nach der Suppe zu servieren, ebenso wie man Melonenscheiben als Hors d'oeuvre giebt. Man arrangiert die Feigen in Körbchen und Schalen auf frischen Weinblättern, giebt jedoch stets rohen Schinken oder geräucherte Wurst dazu, beides in sehr dünne Scheibchen geschnitten, denn namentlich der rohe Schinken soll sehr gut zu den Feigen schmecken und man ißt beides sehr gern zusammen, so heterogen uns auch diese Nahrungsmittel erscheinen mögen.

Feigen, frische, einzumachen. Man durchsticht $^1/_2$ Kilogramm völlig ausgewachsene aber noch grüne Feigen von oben mehrmals mit einem spitzigen Messer, läßt sie in weichem Wasser bis zum Kochen kommen, kühlt sie in frischem Wasser, setzt sie am folgenden Tage nochmals in weichem Wasser zum Feuer und kocht sie langsam, bis sie weich genug sind, daß sich ein Stecknadelkopf leicht hineindrücken läßt, worauf man sie abermals in frischem Wasser abkühlt und auf einem Siebe abtropft. Inzwischen klärt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit sehr wenig Wasser und dem Saft einer Citrone, schäumt gehörig ab, läßt die Früchte einigemal darin aufkochen, legt sie in eine Terrine, gießt den Zucker darüber, deckt sie zu und läßt sie bis zum anderen Tage an einem warmen Ort stehen. Dann schüttet man den Zucker ab, siedet ihn stärker ein und gießt ihn heiß über die Früchte; am dritten Tage wird der Zucker abermals abgegossen, zur Perle gekocht, die Feigen zweimal darin aufgewallt, worauf man sie etwas auskühlen läßt, in die Gläser füllt, nach dem völligen Erkalten mit einem in Rum getauchten Papier bedeckt und mit Blase überbindet.

Feigen-Kaffee. Diesen besten und beliebtesten Kaffeezusatz kann man sich leicht selbst herstellen, indem man gute getrocknete Feigen in kleine Würfel schneidet, bei möglichst gleichmäßigem Feuer ganz wie die Kaffeebohnen dunkelbraun röstet und hierauf erkalten läßt. Dann stößt man sie gröblich im Mörser, bewahrt sie in einer gutverschlossenen Porzellanbüchse auf, nimmt auf je 20 Gramm Kaffeebohnen jedesmal etwa einen Kaffeelöffel voll von dem Pulver und vermahlt es mit den Bohnen zusammen.

Feigen-Käse. Wird in Spanien und Portugal bereitet, indem man reife halbgetrocknete Feigen, mit geschälten Mandeln, Haselnüssen und Pistazien sowie Gewürzen vermischt, in eine käseartige Form zusammenpreßt.

Feigen-Pudding. 1 Kilogramm guter getrockneter Feigen werden in kleine Stücke geschnitten und mit 250 Gramm feinem Mehl, 250 Gramm geriebenem Weißbrot, $^1/_2$ Kilogramm feingehacktem Rindsnierenfett, zwei zerquirlten Eiern und etwas Milch zu einem steifen trockenen Teig vermischt, den man fest in eine gebutterte Form einpreßt, in ein Tuch einbindet und drei Stunden im Wasserbade kocht. Man serviert den Pudding mit Butter- oder Weinsauce. — Auf etwas verschiedene Art bereitet man ihn in England auch, indem man 375 Gramm Mehl mit 180 Gramm feingehacktem Rindsfett und ein wenig Milch zu einem geschmeidigen Teige verarbeitet, der $1^1/_2$ Centimeter stark aufgerollt und mit $^1/_2$ Kilogramm kleingeschnittenen Feigen belegt wird, dann schlägt man ihn zusammen, bindet ihn in ein bemehltes Tuch und läßt ihn zwei Stunden in siedendem Wasser kochen.

Feigen-Suppe. 125 Gramm schöne getrocknete Feigen schneidet man in kleine Stücke, läßt sie in 1 Liter siedendem Wasser eine Viertelstunde lang kochen, quirlt 62 Gramm feinen Gries in kaltem Wasser glatt, rührt ihn zu der Feigensuppe, läßt ihn unter fleißigem Umrühren eine Viertelstunde damit kochen, fügt eine Prise Salz, etwas Zucker und einen Löffel Orangenblütenwasser hinzu und giebt die Suppe auf, welche als sanft eröffnendes Mittel für fiebernde Kranke ganz vortreffliche Dienste thut.

Feigendrossel, franz. becfigue, engl. becafico oder figpecker, lat. Motacilla ficedula. Dieser außerordentlich delikate, wegen seines Wohlgeschmacks berühmte kleine Vogel gehört zu der Gattung der Fliegenfänger, hat ein graubraunes Gefieder, am Schwanz der Länge nach weiß gefleckt; er lebt im südlichen Europa, namentlich in Griechenland, Italien und Südfrankreich, nährt sich von Insekten und Früchten und wird besonders von den Feigen, die er vorzugsweise liebt, außerordentlich fett. Er galt schon bei den alten Römern als Leckerbissen und man nannte ihn damals avis Cypria, weil er aus Cypern, in Salzwasser eingemacht, nach Rom gebracht wurde; auch jetzt noch wird er in Italien, Südfrankreich und Cypern in Essig, Gewürz und Salz eingelegt und in kleinen Fäßchen versendet. Die Feinschmecker bezahlen diese Vögel so teuer, daß Brillat-Savarin sagte: „Wenn eine Feigendrossel die Größe eines Fasans hätte, würde man sie sicher eben so hoch bezahlen wie einen Morgen Landes". Man umbindet sie mit Speckscheiben und brät sie am Spieß oder in einem Kasserol; im Moment des Aufgebens beträufelt man sie mit dem Saft einer Citrone und einigen Tropfen Verjus; zuweilen dämpft man sie auch mit fines herbes in Butter.

Feinbrot, holsteinisches. Man schüttet $3^1/_2$ Liter durchgesiebtes Mehl in einen Trog, macht $1^1/_4$ Liter sauren Rahm, Buttermilch oder saure Milch lauwarm, löst 30 Gramm Hefe darin auf, schüttet dies zu dem Mehl, ebenso einen Eßlöffel voll Salz und arbeitet alles zu einem lockeren Teige zusammen, den man zudeckt und über Nacht an einem warmen Ort aufgehen läßt. Am folgenden Morgen nimmt man noch so viel Weizenmehl hinzu, als man bedarf, um dem Teig die nötige Festigkeit zu geben, knetet denselben tüchtig durch, bis er sich von den Händen ablöst, und formt zwei runde oder längliche Brote daraus, die man mit Buttermilch oder Ei bestreicht, sofort in den Ofen schiebt und bei gehöriger Hitze eine reichliche Stunde backen läßt. — Häufig nimmt man anstatt der bloßen Milch auch dünne, in Milch ausgequellte Buchweizengrütze, mit der man das Mehl anrührt, und in diesem Falle ist es ratsam, süße Milch zu verwenden, und zwar etwa $1^1/_2$ Liter oder noch etwas mehr.

Felchen, s. Blaufelchen.

Feldhuhn, s. Rebhuhn.

Feldsalat, s. v. w. Rapünzchen, s. d.

Fenchel, franz. fenouil, engl. fennel, lat. Foeniculum officinale. Der Fenchel gehört zur Familie der Doldengewächse, ähnelt im Aeußeren der Pflanze sehr dem Dill und im aromatischen Geschmack der Samenkörner dem Anis; sein Vaterland ist das südliche Europa, doch wird er auch in Deutschland auf Feldern und in Gärten angebaut, und zwar hauptsächlich um des Samens willen, der viel zu medizinischen Zwecken und noch mehr zur Gewinnung des ätherischen Fenchelöls benützt wird, welches in der Liqueurfabrikation mannigfache Verwendung findet. Auch als Gewürz an Speisen, zum Einmachen von Gurken und Sauerkraut, als Zuthat in Brot und Käse wird er in manchen Gegenden gebraucht und sowohl von dem gewöhnlichen, wie von dem in den Gärten angebauten italienischen oder römischen Fenchel benützt man die Blätter zu Fischsaucen, zum Marinieren der Fische und Einmachen von Essigfrüchten, die Stengel und Wurzelsprossen des italienischen lassen sich auch zu einem wohlschmeckenden Salat zubereiten. Die Pflanze wird $1^1/_2$ bis 2 Meter hoch, hat faserige Blätter und dreizehn- bis zwanzigstrahlige Dolden mit gelblichen, einwärtsgerollten Blütchen und länglichrunde Samenkörner von grünlich-bräunlicher Farbe mit fünf hervorstehenden Rippen. Im südlichen Italien, namentlich in Neapel, essen die Leute aus dem Volk die Fenchelstengel zum Brot und übertreiben überhaupt den Gebrauch des Fenchels, der an alle Speisen gethan wird, derartig, daß den Fremden dadurch fast für immer schon der bloße Geruch desselben verleidet wird; Fenchelbranntwein oder Sambucco ist auch der dort allgemein übliche Branntwein, den die Neapolitaner jedoch meist mit Wasser gemischt genießen.

Fenchel-Kuchen, Schweizer. 250 Gramm Zucker werden mit acht Eidottern zu Schaum ge-

rührt und mit 125 Gramm gestoßenen süßen Mandeln, einem Eßlöffel voll Fenchelsamen und 125 Gramm Mehl durch halbstündiges Rühren vermischt, worauf man den Schnee von acht Eiweißen hinzufügt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgestäubte Kuchenform füllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze bäckt.

Fenchel-Sauce, englische, zu Fischen. 125 Gr. Butter schmelzt man in einem Kasserol, schwitzt einen knappen Eßlöffel voll Mehl darin hellgelb und gießt so viel wie ein Weinglas voll kochendes Wasser hinzu, was man eine Weile zusammen verkocht; dann schneidet man Fenchelblätter klein und schüttet einen gehäuften Eßlöffel davon in die Sauce, läßt sie einige Minuten darin ziehen, aber nicht zum Kochen kommen, und giebt die Sauce auf.

Fenchel-Schnitten. Man verrührt 250 Gr. gestoßenen Zucker mit sechs Eidottern eine Viertelstunde nach einer Seite hin, mischt einen gehäuften Eßlöffel voll Fenchel und den Schnee von sieben Eiweißen hinzu und streut zuletzt 250 Gramm Mehl leicht in die Masse, die man in eine mit Butter bestrichene Zwiebackform füllt und bei mäßiger Hitze schön hellgelb bäckt; nach dem Erkalten nimmt man das Fenchelbrot aus der Form, schneidet es in Schnitten und röstet dieselben auf beiden Seiten. Noch feiner stellt man die Scheiben her, wenn man 125 Gramm dünn zerschnittene Mandeln, die feingehackte Schale einer halben Citrone und 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat mit unter den Teig rührt.

Ferkel-Suppe, kurländische. Ein kleines Milchschweinchen wird geschlachtet, ausgenommen, sauber gereinigt und in kleine Stücke zerschnitten, die man erst eine Weile einwässert und dann mit kaltem Wasser und einem knappen Löffel Salz zusetzt, langsam zum Kochen bringt und gut abschäumt, worauf man eine Zwiebel, zwei bis drei zerschnittene Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, 60 Gramm Butter und $^1/_4$ Liter große Graupen hinzuthut. Wenn die Suppe so lange gekocht hat, daß die Graupen weich sind, läßt man vier bis fünf in Stücke zerschnittene Kartoffeln mitkochen und kurz vor dem Aufgeben rührt man noch einen Löffel gehackte Petersilie und einige Löffel voll süßen Rahm daran. Bei dem Anrichten werden die Gewürze und die Zwiebel herausgenommen und die Fleischstücke mit in die Terrine gelegt.

Festbrot, holsteinisches. 70 Gramm gestoßener Zucker werden mit vier Eidottern und zwei etwas schaumig geschlagenen Eiweißen eine reichliche Viertelstunde verrührt, dann fügt man 1 Kilogramm Mehl, $^1/_2$ Liter lauwarme Milch und 125 Gramm in Stückchen zerschnitttene Butter, etwas Salz, eine Prise Muskatblüte, gestoßenen Zimt und Kardamom, einen Löffel voll Rosenwasser, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 125 Gramm Korinthen und 40 Gramm aufgelöste Hefe hinzu, arbeitet alles zu einem lockeren Teig durcheinander, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Nach zwei Stunden knetet man ihn mit noch etwas Mehl und 125 Gramm Butter gehörig durch, formt zwei runde Brote daraus, läßt sie noch etwas aufgehen, überstreicht sie mit Ei und bäckt sie 25—30 Minuten lang bei mäßiger Hitze. Häufig nimmt man dazu mehr Mehl und Milch und etwas weniger Gewürze, je nach dem persönlichen Belieben und Bedarf.

Fett aufzubewahren, s. Aufbewahrung.

Fett zu verwenden. In einem Haushalt, sei er nun groß oder klein, muß man stets das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden wissen, das heißt die Speisen so wohlschmeckend aber auch so sparsam als möglich zu bereiten suchen, was gar nicht so schwierig zu vereinigen ist als man denkt. Was kann man z. B. schon allein ersparen, wenn man das an jedem guten Fleisch befindliche Fett, wie die Fettmassen an einem Lendenbraten oder an einer Hammelkeule, welche vor der Zubereitung abgeschnitten werden müssen, oder das von der Fleischbrühe und Bratensauce abgeschöpfte Fett geschickt anstatt der immer kostspieliger werdenden Butter zu verwenden weiß. Freilich ist die Butter zur Bereitung vieler Speisen, besonders zu Mehlspeisen und Backwerk, unerläßlich, allein zum Braten von verschiedenem Fleisch, zum Anmachen von Gemüsen und selbst zum Ausbacken läßt sich gehörig vorbereitetes Fett sehr gut benützen. Ausgebratenes oder abgeschöpftes Fett kann man zum Braten von Fleisch nicht gut wieder gebrauchen, dagegen ist es zum Dünsten von Gemüsen vortrefflich, wenn man nur die Vorsicht anwendet, das von der Bouillon oder Sauce abgeschöpfte Fett nach dem Erstarren nochmals in einem Kasserol zu erhitzen und alle unter der Fettdecke befindlichen wässerigen Teile abzugießen. Will man es noch mehr verfeinern, namentlich um süße Teige darin auszubacken, so kocht man das Fett langsam eine Viertelstunde lang in frischer Milch durch, läßt es darin erkalten, schmelzt die sich obenauf bildende Fettscheibe und gießt das Fett durch ein feines Haarsieb. Das frische Rindsfett, namentlich der sogenannte Nierentalg, welcher in der englischen Küche zu so vielen Speisen und den meisten Puddings benützt wird, läßt sich, gut gewässert, ausgehäutet und feingeschnitten, bei dem Braten von Rinderbraten, Beefsteaks ꝛc. trefflich anwenden und ist zu diesem Zweck fast der Butter vorzuziehen, während Kalbsbraten unbedingt der Butter bedarf, ebenso die Wildbraten und Geflügel, wobei man jedoch durch Beifügung einiger Speckscheiben viel Butter erspart und die Braten saftiger und schmackhafter erhält; Hammelbraten schmeckt besser mit Butter und Speck gebraten, indessen kann auch etwas frisches Rindsnierenfett mit dabei verwendet werden. Zu feinen Gemüsen läßt sich die Butter nicht entbehren, aber z. B. um Weiß- oder Rotkraut zu dämpfen ist ausgebratenes Schweine-, Gänse- oder Entenfett allem anderen bei weitem vorzuziehen, ebenso zum Anmachen von Sauerkraut. Herbstmöhren, weiße und gelbe Rüben, auch die älteren Kohlrabi können in ausgelassenem oder abgeschöpftem Rindsfett weichgedünstet werden, auch zum Anmachen von Suppen ist dasselbe in vielen

Fällen anwendbar. Hammelfett ist am schwierigsten anzubringen, da es stets einen talgartigen Geschmack behält und mitteilt, doch kann man Rüben darin weichdämpfen, wenn man Hammelfleisch dazu giebt; will man es zu anderen Gemüsen verbrauchen, so ist es ratsam, es nach obiger Angabe in Milch auszukochen. Schinkenfett ist am besten mit der Schinkenbrühe zusammen zum Kochen von Kohl, Erbsen, Linsen oder weißen Bohnen zu benützen. Will man Pfannkuchen, Strauben, Apfelscheiben u. dergl. in Fett ausbacken, so nimmt man dazu halb abgeschöpftes, in Milch ausgekochtes Fett und halb frisches, ausgebratenes Rindsnierenfett, läßt es in einem breiten Kasserol heiß werden, so daß es zu kochen und zu zischen beginnt, was man ruhig vorübergehen läßt, bis das Fett eine glatte Oberfläche bekommt und zu rauchen beginnt, worauf man ein kleines Stückchen Ingwer hineinwirft, damit die auszubackenden Gegenstände nicht zu viel Fett anziehen, und mit dem Einlegen derselben beginnt; übrigens thut man natürlich immerhin noch besser, das Fett lieber zum Ausbacken von Petersilie, kleinen Klößchen, Semmel-Croutons und allerhand Frituren zu verwenden, die nicht süß sind, da den süßen Schmalzbäckereien Butter jedenfalls einen feineren Geschmack giebt. In sehr vornehmen Haushaltungen benützt man das Hammel- und Schweinefett, nachdem es zerlassen und in Wasser ausgekocht worden ist, zur Herstellung der Sockel, Untersätze oder Vasen, auf denen die kalten Entrées, wie Wildschweinsköpfe, Aspics und Galantinen, Fleischkuchen in Gelée, kalte Schinken, ganze kalte Fische mit Garnierungen von Krebsen u. dergl. zur Tafel gegeben werden. Man nimmt dazu halb Hammel- und halb Schweinefett, zu einem großen Untersatz von jedem etwa 3 Kilogramm, schmelzt es, kocht es aus, seiht es durch, rührt es mit einem Holzspatel unter Hinzufügung von Citronensaft schaumig und gießt es in bestimmte Formen oder formt es aus freier Hand mit Hilfe von gegossenen oder aus Holz geschnitzten Modellen, was viel Uebung und Geschicklichkeit verlangt.

Feuilletage, Blätterteig.

Fève, Bohne; fève de marais, Puffbohne.

Fideli, Fidelini, s. v. w. Fadennudeln, s. d.

Figaro-Kartoffeln. Gute, nicht zu weich gekochte Kartoffeln schält man, schneidet sie in Scheiben und brät diese in Butter gelblich, ohne sie bei dem Umwenden zu zerrühren; dann streicht man eine runde, glatte Blech- oder Porzellanform mit Butter aus, legt unten eine Schicht Kartoffeln hinein, die man mit feingehackten, in Butter weichgeschwitzten Zwiebeln, würflig geschnittenem, gut gewässertem und ausgegrätetem Hering und kleingehacktem gekochten Schinken, Rauchfleisch oder Zunge bestreut; auf diese Schicht kommt wieder eine von Kartoffeln und eine zweite von Zwiebeln, Hering und Schinken, wozu man auch noch etwas geriebenen Parmesankäse fügen kann. Zu oberst kommt eine Lage Kartoffeln, über diese gießt man $^1/_2$ Liter sauren Rahm, mit vier Eidottern, der durchgestrichenen Heringsmilch, etwas Pfeffer und Salz verquirlt, streut Parmesankäse darauf, beträufelt es mit geschmolzener Butter und bäckt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze; sie eignet sich vortrefflich zu Beefsteaks oder Rinderbraten.

Figaro-Mehlspeise, s. auch Almaviva. In 1 Liter Milch quellt man 250 Gramm feine Buchweizengrütze mit 200 Gramm Zucker, einer Prise Salz, etwas ganzem Zimt und Vanille zu einem steifen Brei aus, läßt sie erkalten, nimmt Zimt und Vanille heraus und teilt die Grütze in vier gleiche Teile. Einen derselben vermischt man mit 50 Gramm Butter und drei Eidottern, fügt auch ein wenig Safran hinzu, um eine hochgelbe Färbung zu erzielen; den zweiten, der ebenfalls mit 50 Gramm Butter und drei Dottern verrührt wird, färbt man mit Spinatmatte grün (s. Farben); der dritte, mit den gleichen Mengen von Butter und Eiern angemacht, wird mit etwas geriebener Chocolade braun gefärbt; der vierte wird wie die anderen mit Butter und Eiern vermischt und mit etwas Kermessaft oder Cochenilletinktur rot gefärbt. Die Eiweiße von den zwölf Eiern schlägt man zu steifem Schnee, den man zu gleichen Teilen unter die vier verschiedenen Arten Grützebrei zieht. Hierauf streicht man eine runde glatte Blechform mit Butter aus, besiebt sie mit Semmel, füllt zu unterst die gelbe Grütze hinein, schneidet nach der Form drei Böden von Oblate zu, die man zwischen die übrigen, in den Farben abwechselnden Schichten einlegt und läßt die Speise $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade langsam kochen, worauf man sie stürzt und mit einer Rahm- oder Wein-Sauce aufträgt.

Figue, Feige, s. d.

Filet hat in der Küchensprache verschiedenartige Bedeutungen. Vor allem nennt man die Lenden- oder Mürbebraten von allem Schlachtvieh und Wildbret so; auch das abgelöste Brustfleisch vom Geflügel und die am Brustbein befindlichen schmalen Fleischstreifen, sowie die aus Haut und Gräten gelösten Fleischstreifen vom Rücken eines Fisches werden Filets genannt. Im Französischen sagt man oft, wenn vom Bereiten einer Sauce oder eines Ragouts die Rede ist: „Es wird noch un filet de vinaigre hinzugefügt", was so viel als ein ganz klein wenig, einige Tröpfchen, Essig heißen will.

Filet, am Spieß gebraten. Eine Rindslende wird von Fett und Haut befreit, in zwei Reihen sehr gleichmäßig gespickt, an den Spieß gesteckt, reichlich mit Butter überstrichen und mehrmals über dem Feuer umgedreht, worauf man sie mit feingestoßenem Salz bestreut und so eine Stunde lang unter fleißigem Begießen mit Butter brät. Die nötige Sauce erhält man, indem man den in die untergestellte Pfanne abgetropften Bratensaft nebst der heruntergeträufelten Butter mit kräftiger brauner Coulis verkocht, falls man nicht eine Madeira- oder Trüffel-Sauce dazu geben will.

Filet, im Ofen gebraten. Die entfettete, abgehäutete und mit feinen Speckstreifen in dichten Reihen gespickte Lende wird mit etwas Salz be-

streut und in einer irdenen Pfanne mit 200 bis 250 Gramm kochender, aber nicht brauner Butter in den Ofen gestellt, fleißig mit der Butter aus der Pfanne übergossen, mit einem Deckel bedeckt und so eine halbe Stunde gebraten, worauf man den Deckel abnimmt, zu der Sauce etwas kochendes Wasser oder, falls man dies liebt, einige Löffel sauren Rahm hinzugießt, während man den Braten obendarauf mit einem fett gebutterten Papier bedeckt. Die Sauce erhält durch Hinzufügung von einem Kaffeelöffel voll Soya einen sehr kräftigen Geschmack und eine schöne braune Farbe; hat man keine Soya bei der Hand, so legt man einige getrocknete Steinpilze, 1—2 Stückchen Möhre und etwas braune Brotrinde mit in die Pfanne, wodurch die Sauce gleichfalls an Geschmack sehr gewinnt und zugleich die nötige Sämigkeit erhält. Zuletzt kann man den Braten mit saurem Rahm bestreichen oder mit feingeriebener Semmel überstreuen, die man mit zerlassener Butter beträufelt, wodurch bei genügender Oberhitze eine appetitliche braune Kruste hervorgebracht wird. Die Sauce wird entfettet, der Fond mit etwas heißem Wasser losgekocht und das Ganze durchgeseiht in einer Saucière zum Braten gegeben.

Filet auf englische Art. Eine Rindslende, die von Haut und Fett befreit ist, wird zwei Tage in Essig oder Oel mit einigen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, einem Bündel Petersilie und Thymian gebeizt, dann herausgenommen, abgewischt, in ein mit Oel bestrichenes Papier gehüllt und über einem raschen Feuer eine Stunde gebraten. — Ein anderes, in England gebräuchliches Verfahren besteht darin, das Filet mit feinem Salz und etwas Pfeffer einzureiben, in eine Pfanne mit 250 Gramm kochender Butter zu legen, zehn bis zwölf geputzte und zerschnittene frische Champignons mit in die Pfanne zu thun und das Fleisch unter beständigem Begießen unzugedeckt rasch zu braten. Kurz vor dem Anrichten bestäubt man den Braten mit Mehl, beträufelt ihn mit reichlicher Butter, läßt diese Kruste bräunen und giebt ihn dann mit der Sauce auf, die mit wenig heißem Wasser oder zwei Eßlöffeln Rahm noch einmal aufgekocht wird.

Filet, in Madeira gedämpft. Eine gehörig abgelegene, von Haut und Fett befreite Rindslende wird zierlich gespickt, in einem mit Speckscheiben und kleingeschnittenem Rindsnierenfett, einem Stück rohen Schinken, zwei zerschnittenen Zwiebeln und zwei Möhren belegten länglichen Kasserol zum Feuer gesetzt, mit einer halben Flasche Madeira und $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe übergossen, zugedeckt und über mäßigem Feuer langsam weichgedämpft. Man bereitet dazu Maccaroni, indem man 250 Gramm derselben in Stücke bricht, in Salzwasser einige Minuten aufkocht, in kaltem Wasser abkühlt, auf einem Siebe abtropfen läßt und dann mit einem Teil der durchgeseihten Filet-Brühe vollends weichdünstet. Hierauf mischt man 250 Gramm geriebenen Parmesankäse, 200 Gramm frische Butter und ein wenig Salz und Pfeffer hinzu, schwingt die Maccaroni damit kurze Zeit über dem Feuer, richtet sie auf einer Schüssel an, legt das in schöne Scheiben tranchierte und wieder zusammengeschobene Filet darauf und giebt den Rest der Madeira-Sauce nebenbei.

Filet, gedämpft, à la duchesse. Ein abgelegenes und abgehäutetes Filet wird mit Speck, Trüffel- und rohen Schinkenstückchen reichlich gespickt, dann mit Speckscheiben umbunden in ein längliches Kasserol gelegt, mit einer Flasche Rheinwein, $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, einer Zwiebel, einer Möhre, etwas Petersilie und etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern gut zugedeckt über starkem Feuer gedämpft, wobei man das Fleisch häufig mit der eigenen Brühe begießt. Zuletzt schüttet man noch ein Glas Madeira hinzu, belegt den Deckel des Kasserols mit glühenden Holzkohlen, nimmt das Filet, sobald es völlig weich ist, heraus, entfernt die Speckscheiben, entfettet die Brühe, seiht sie durch, kocht sie mit etwas brauner Coulis nochmals auf und gießt sie bei dem Anrichten über das Filet, während die Schüssel mit Kartoffel-Croquetten, gebackenen Kartöffelchen oder gebackenen Kartoffelklößchen garniert wird.

Filet, gedämpft, auf englische Art. Ein gehäutetes Ochsenfilet wird zusammengerollt und gebunden, auf eine Lage von Speckscheiben in ein Kasserol gelegt, mit Salz bestreut und mit $^3/_4$ Liter Fleischbrühe übergossen. Oben darauf bedeckt man das Fleisch mit in Scheiben zerschnittenen Möhren, Chalotten, Sellerie, einer eingemachten spanischen Pfefferschote, einer geschnittenen Essiggurke, etwas Estragon und Thymian, einem Blatt Macis und Gewürzkörnern. So läßt man gut zugedeckt das Filet weichdämpfen, bräunt es vor dem Feuer oder mit einer glühenden Schaufel, entfettet die Sauce, seiht sie durch und giebt sie nebst dem Wurzelwerk unter dem Fleisch auf.

Filet in Gelée. Eine gespickte und gebratene Rindslende wird nach dem Erkalten in gleichmäßige Scheiben zerschnitten, worauf man eine Form mit Provenceröl bestreicht, den Boden mit einer Schicht Fleischscheiben, kleinen Pfeffergurken, Citronenscheiben und Petersilienblättern geschmackvoll auslegt, mit Aspic übergießt, das man auf Eis erstarren läßt und dann mit dem Füllen der Form so fortfährt. Nachdem das Gelée einige Stunden kalt gestanden, stürzt man es auf eine Schüssel und serviert es mit Rémouladensauce zum Abendessen oder einem größeren Frühstück.

Filet, gedämpftes, mit Sardellenbutter. Eine abgehäutete und gespickte Lende wird auf eine Schicht von Speck- und rohen Schinkenscheiben in die Pfanne gelegt, worauf man geschnittenes Wurzelwerk, getrocknete Pilze, ein Lorbeerblatt, etwas Estragon, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner hinzufügt, das Fleisch oben darauf mit 200 Gramm kleingeschnittener Butter belegt, die Pfanne gut zudeckt und das Fleisch über starkem Feuer unter häufigem Begießen dünsten läßt, während man von Zeit zu Zeit eine Obertasse voll siedendes Wasser hinzuschüttet. Nach 1—$1^1/_2$ Stunden, wenn das Filet völlig mürbe gedämpft ist, legt man es auf eine lange, erwärmte Schüssel, schneidet es in nicht zu dicke Scheiben und streicht rasch zwischen je zwei Schnitten einen Kaffeelöffel voll Sardellenbutter, die man zuvor aus

125 Gramm Butter und acht Sardellen bereitet hat, schiebt die Stücke wieder dicht zusammen und garniert die Schüssel mit ausgebackener Petersilie oder verschiedenartigem Gemüse, einer Reis- oder Maccaroni-Einfassung. Die Brühe wird entfettet, durchgeseiht, mit etwas brauner Coulis oder Rotwein verkocht und nebenbei gegeben.

Filet à la Godard. Mit Speck und Trüffeln gespickte, gedämpfte Lende, die mit Farceklößchen, glasierter Kalbsmilch, Champignons und gebackenem Gehirn garniert und mit einer Trüffel-Sauce serviert wird.

Filet à la jardinière. Eine gutgespickte Rindslende wird in siedender Butter in der Pfanne auf beiden Seiten eine halbe Stunde überbraten, dann übergießt man sie mit starker, fetter Fleischbrühe, die man mit zerschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel, etwas Thymian und Basilicum, einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern eine Stunde lang gekocht und durch ein Sieb geseiht hat, deckt die Pfanne zu und dämpft das Fleisch unter häufigem Begießen weich, wobei man nach und nach zwei Weingläser voll Madeira hinzugießt. Inzwischen schneidet man mit einem Gemüsemesser kleine Carotten, Kohlrabi, Sellerie, Bohnen, Gurken, Spargel, Blumenkohl, kleine Zwiebeln, Rosenkohl, kleine Kopfsalat- oder Welschkohlköpfchen zierlich zurecht, dämpft sie in Butter oder Bouillon weich, ebenso werden Morcheln und geschälte Kastanien weichgekocht und bei dem Anrichten in geschmackvollem Farbenwechsel um das Filet garniert, während die entfettete, mit einer Mehlschwitze verdickte und mit noch etwas Madeira aufgekochte Sauce dazu serviert wird.

Filet, mariniertes, auf polnische Art. Ein abgehäutetes Ochsenfilet wird mit Salz eingerieben vier Stunden hingelegt, während man eine Marinade aus $^3/_4$ Liter Wasser, ebensoviel Weißwein und Essig, zwei Zwiebeln, vier bis fünf Gewürznelken, zwei Lorbeerblättern, etlichen Citronenscheiben einem Bündelchen Basilicum, Thymian und Pfefferkraut, einigen Pfefferkörnern, einem Stückchen Ingwer und sechs bis sieben Wacholderbeeren kocht, mit der man das Filet übergießt. An den zwei folgenden Tagen siedet man die Marinade abermals auf und schüttet sie wieder über das Fleisch; am vierten Tage spickt man dasselbe mit Speck und Sardellenstreifen, legt es in ein Kasserol auf Speckscheiben, bedeckt es mit Speckscheiben und Papier, gießt etwas von der Marinade hinzu und dämpft es langsam weich, indem man öfters einige Löffel Marinade und sauren Rahm hinzuschüttet. Die Sauce, in welcher das Filet angerichtet wird, bereitet man, indem man zwei Eßlöffel Mehl in saurem Rahm verrührt, einen Teil der Marinade, 30 Gramm Butter und einige gehackte Sardellen damit verkocht und zwei Eßlöffel voll Kapern hinzufügt.

Filet à la Napolitaine. Ein abgelegenes, gehäutetes Filet wird zwei Tage in einer Marinade von Citronensaft, etwas Weißwein und einigen Löffeln Provenceröl mit zwei zerschnittenen Zwiebeln, zwei Möhren, zwei Chalotten, einer Pastinakwurzel, einem Lorbeerblatt, mehreren Zweigen Petersilie und Estragon, Pfeffer- und Gewürzkörnern gebeizt, dann abgetrocknet, gespickt und am Spieß oder in der Pfanne mit reichlicher Butter gebraten. Inzwischen kocht man 250 Gramm Reis mit Bouillon, Butter und Salz weich, häuft ihn zu einer länglichrunden oder viereckigen Unterlage auf eine lange Schüssel, bestreicht ihn mit zerquirltem Ei und läßt ihn auf der Schüssel im Ofen gelbbacken, legt das in Scheiben zerschnittene und wieder zusammengelegte Filet darauf, garniert dasselbe nach Belieben noch mit Geflügel-Croquetten, Oliven, Trüffeln oder mit in Zucker und Butter gedünsteten Kastanien und giebt eine Tomaten-Sauce dazu.

Filet à la Richelieu. Gespickte, am Spieß gebratene Lende mit Garnierung von grünen Erbsen, Blumenkohl, Spargelspitzen, grünen Bohnen, Tomaten und Champignons, wozu man Madeira-Sauce reicht.

Filet à la Talleyrand. Eine gut abgelegene Lende wird gehäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man klopft, mit etwas Pfeffer und Salz einreibt und rasch auf beiden Seiten in heißer Butter braten läßt. Schon zuvor hat man eine rohe Gänseleber auf der Fleischmühle gemahlen, dann mit etwas eingeweichter Semmel, einer Prise Salz, aufgelöstem Fleischextrakt oder brauner Coulis verrührt und unter öfterem Umrühren zu einem kräftigen, aber nicht zu steifen Fleisch-Purée im Ofen oder auf dem Herd gedünstet. Mit diesem Purée bestreicht man die fertigen Filetscheiben, legt sie dicht aneinander und übergießt das Ganze beim Aufgeben mit einer Trüffel-Sauce.

Filet mit Trüffeln. Eine schöne, gehörig abgelegene Lende wird gehäutet und oben darauf mit nagelförmig zugeschnittenen rohen Trüffelstücken in mehreren Reihen gut gespickt. Dann salzt man das Fleisch und überbindet es mit Speckscheiben, belegt den Boden einer Bratpfanne mit Speckschnitzeln und zerschnittenem Fett (von der Lende) sowie Wurzelwerkscheiben und den Trüffelschalen, legt das Filet darauf, stellt es in einen wohlgeheizten Ofen, übergießt es mit kochender Butter, gießt nach und nach etwas kräftige Fleischbrühe und ein Glas Weißwein an, brät das Fleisch unter häufigem Anfeuchten mit der Sauce mindestens eine Stunde lang, nimmt es dann heraus, beseitigt die Speckscheiben und richtet es auf einer heißen Schüssel an, die man warm erhält. Zu der Sauce schüttet man noch etwas Bouillon, gießt sie durch, entfettet sie, verkocht sie mit ein wenig brauner Coulis und einigen Löffeln Madeira und serviert sie nachher besonders zu dem mit Kartoffelcroquetten garnierten Braten.

Filet auf ungarische Art. Von einer gut abgelegenen Rindslende schneidet man fingerdicke Scheiben, klopft sie, spickt sie auf einer Seite, macht Butter heiß, taucht die Fleischscheiben auf der ungespickten Seite in Mehl, legt sie in die Pfanne, deckt sie zu und läßt sie drei Minuten anbraten. Dann bestreut man sie mit Salz und einer Messerspitze Paprika, brät sie offen weiter und wendet sie um; sobald sie auf beiden Seiten braun sind, nimmt man die Filets heraus, kocht den Bratensaft

mit saurem Rahm auf und gießt ihn durch ein Sieb über die heißgestellten Filetschnitten, die man mit Nocken oder mit in Butter und Petersilie geschwenkten Kartöffelchen aufgiebt.

Filets von Fisch, s. bei den betreffenden Fischen.

Filets von Hasen à la Provençale. Von zwei jungen Hasen werden die Filets, das heißt das Rückenfleisch, von beiden Seiten abgelöst, gehäutet, mit Sardellen- oder Speckstreifen gespickt, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut und in Butter oder Provenceröl mit einigen zerschnittenen Chalotten, einer kleinen Knoblauchzehe und gehackter Petersilie gut zugedeckt langsam weichgedünstet. Sobald sie weich sind, nimmt man sie heraus, kocht die Brühe mit brauner Coulis auf, schöpft das Fett ab, gießt einen Löffel voll Estragonessig hinzu, läßt sie nochmals einige Minuten damit kochen und richtet sie über den Filets an.

Filets von Hasen aux fines herbes. Die vom Hasenrücken abgetrennten Filets werden fein gespickt, mit einigen gehackten Chalotten, Champignons, zwei Trüffeln und einem Eßlöffel gehackter Petersilie in ein Kasserol gelegt, 100 Gramm Butter und 80 Gramm würflig geschnittener Speck hinzugefügt und gut zugedeckt unter öfterem Umwenden weichgedämpft, worauf man das Fett von der Brühe abnimmt, dieselbe mit dem Saft einer halben Citrone und etwas kräftiger Bouillon aufkocht und über den Filets anrichtet.

Filets von Hasen mit Sauce poivrade. Das Fleisch von einem oder zwei gebratenen Hasenrücken wird in Scheiben zerschnitten, die man in einem Kasserol mit etwas Sauce poivrade (s. d), Tomaten-Sauce oder feiner Sardellen-Sauce heiß werden, aber nicht kochen läßt und mit einer Garnierung von Semmel-Croutons anrichtet.

Filet vom Hirsch. Hierunter versteht man entweder die eigentlichen Lendenstücke, welche gehäutet, gespickt und mit Butter, mit oder ohne Hinzugießen von fettem sauren Rahm, gebraten werden und einen sehr zarten kleinen Braten abgeben, oder ebenfalls wie beim Hasen die breiten Fleischstücke längs des Rückens, welche zuweilen ausgelöst und gedämpft werden, wenn der Rücken von einem älteren Tier und nicht mürbe genug zum Braten ist. Man schneidet in diesem Falle das Rückenfleisch auf beiden Seiten rein ab, häutet und spickt es, mariniert es zwei Tage in 200 Gramm Provenceröl, dem Saft von drei Citronen, etwas Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, Thymian, zerschnittenen Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Pastinaken, Porré und Petersilienblättern, nimmt die Filets dann heraus, belegt sie mit den Wurzelscheiben und Kräutern, bindet sie fest in Papier ein und dämpft sie in fetter Fleischbrühe weich, nimmt hierauf das Papier ab und bräunt sie durch Begießen mit Butter. Beim Anrichten garniert man sie mit geschmorten Kartöffelchen und giebt eine Sauce poivrade dazu.

Filets von Hühnern, s. Huhn.

Filets von Kapaunen, s. Kapaun.

Filets von Rebhühnern, s. Rebhuhn.

Filets von Reh mit Ragout Montgelas. Von einem Rehrücken löst man das Fleisch an beiden Seiten ab und schneidet dasselbe in fingerdicke Schnitten, die man oval formt und etwas breitklopft, worauf man sie nebeneinander in ein großes, mit geklärter Butter ausgestrichenes Kasserol legt. Der Rückenknochen wird zerhackt und mit Wurzelwerk, Gewürz, einem Lorbeerblatt und etwas Fleischbrühe $1^1/_2$ Stunden ausgekocht, worauf man die Brühe durchseiht, entfettet und mit einer hellbraunen Mehlschwitze verdickt. Inzwischen bereitet man das Ragout aus dem würfligeschnittenen Brustfleisch eines gebratenen Kapauns, acht bis zehn in Butter gedünsteten Champignons, einer weichgedämpften, kleingeschnittenen Gänseleber und etlichen gekochten Trüffeln, übergießt dies alles mit der Wildbretbrühe, läßt es zusammen noch einmal aufkochen und garniert es bei dem Anrichten mit den in der Butter gedämpften und über dem Feuer geschwungenen Rehfilets. Ebenso kann man auch ein bloßes Trüffel- oder Champignon-Ragout dazu geben oder eine Sauce poivrade, Tomaten- oder Trüffel-Sauce.

Filets de saumon, Lachsscheiben.

Filets de sole, Seezungenfilets.

Filets von Truthahn, s. Truthahn.

Filet-Kuchen in Gelée. Zwei Kilogramm Ochsenfilet werden abgehäutet, in Stücke zerschnitten und sehr fein gehackt, mit 750 Gramm kleinwürflig geschnittenem Speck, drei bis vier in Butter weichgeschwitzten Zwiebeln, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 6—7 zerquirlten Eiern, Salz und weißem Pfeffer vermischt und in einer fett mit Butter bestrichenen Form, oben mit Speckscheiben bedeckt, bei mäßiger Hitze drei Stunden lang gebacken. Hierauf läßt man den Kuchen in der Form erkalten, stürzt ihn aus, nimmt das Fett davon ab, gießt in eine auf Eis gestellte, mit Mandelöl ausgestrichene Form etwas abgeklärtes Aspic, legt nach dem Erstarren desselben eine geschmackvolle Verzierung von Citronen- und Gurkenscheiben, Krebsschwänzchen, Petersilienblättern, harten Eierscheibchen und Kapern auf den Boden, bedeckt sie mit dem ganzen Filet-Kuchen, übergießt diesen mit einer starken Schicht Gelée, läßt es fest werden, stürzt den Kuchen auf eine Schüssel und giebt ihn mit einem Wurzelsalat oder mit Rémouladen-Sauce zu Tisch.

Filtrieren heißt das Durchgießen einer Flüssigkeit durch Leinwand, Flanell, Papier oder poröse Substanzen zum Zweck der Klärung und Trennung von allen in der Flüssigkeit enthaltenen festen oder unaufgelösten Körpern. Für den Küchengebrauch genügt hierzu ein leinenes, in reinem Wasser ausgewaschenes Tuch, ein Beutel von Flanell oder dünnem Filz oder ein mit Filtrierpapier ausgelegter Trichter, den man, falls die Flüssigkeit sehr langsam durchtropfen soll, mit einem leichten Bäuschchen von Watte oder Werg verstopft.

Filz oder **Pfanne.** Eine einfache, in der Pfanne gebackene Mehlspeise, welche in Mittel- und Süddeutschland wie auch in der Schweiz namentlich im Sommer sehr üblich ist. Man schneidet 3—4 altbackene Semmeln, am besten vom vorhergehenden Tage, in $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$ Liter frische Milch, läßt die Semmel darin weich werden, fügt dann eine Prise Salz und acht Eier hinzu, verrührt alles gut miteinander und bäckt die Masse in einer fett mit Butter bestrichenen Pfanne bei mäßigem Feuer eine Stunde auf dem Dreifuß. Nach Belieben thut man bisweilen auch gehackten Schinken oder kleingeschnittenen Schnittlauch darunter, wenn man den Filz zu grünem Salat essen will; andernfalls kann man ebenso ausgekernte Kirschen, Aepfelscheibchen ꝛc. unter den Teig mischen.

Financière, Ragout und Garnierung à la. Zwei große, schöne Kalbsmilche werden geputzt, in ein Kasserol mit frischem Wasser gelegt und langsam erhitzt, worauf man das Wasser abgießt, frisches darüber schüttet, dasselbe nach dem Heißwerden wiederum abgießt und dies Verfahren vier- bis fünfmal fortsetzt, damit alles in den Kalbsmilchen enthaltene Blut ausgewässert wird und dieselben zuletzt schneeweiß erscheinen. Schließlich gießt man nochmals frisches Wasser hinzu, läßt sie einige Minuten darin kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab und schneidet sie in 2 Centimeter große Würfel. Fünfzehn bis zwanzig Hahnenkämme werden ebenfalls in einem Kasserol mit frischem Wasser über mäßiges Feuer gestellt und mit einem Kochlöffel beständig umgerührt, bis das Wasser so heiß geworden ist, daß sich die feine Haut auf den Kämmen leicht mit den Fingern abstreifen läßt, doch muß man wohl Acht geben, daß das Wasser nicht zum Kochen kommt, da sonst die Kämme verbrüht werden und die Haut dann nicht abgeht. Sobald von allen Hahnenkämmen die Haut beseitigt ist, wirft man sie in ein Gefäß mit frischem Wasser, welches langsam lauwarm gemacht und dann abgegossen wird, was man fünf- bis sechsmal wiederholt, bis die Kämme weiß geworden sind, worauf man sie mit dem Saft einer halben Citrone beträufelt und in Fleischbrühe mit Wurzelwerk und Gewürzen weichdämpft. Ebenso werden $\frac{1}{2}$ Liter junge Champignons in Butter und Citronensaft geschwenkt und 6—8 Trüffeln ganz oder in Scheiben geschnitten erst in Butter und Salz geschwenkt, dann noch eine kurze Zeit mit starker Fleischbrühe gedämpft. Alle diese Bestandteile des Ragouts, wozu man anstatt der Kalbsmilche auch Gänseleber nehmen kann, thut man, nachdem jedes für sich vorbereitet worden, zusammen in ein Kasserol, übergießt sie mit einer aus brauner Coulis und Madeira nebst etwas Geflügel-Essenz dicklich gekochten Sauce, fügt noch eine Anzahl in Fleischbrühe abgekochter Klößchen von Geflügelfarce hinzu, läßt das ganze Ragout nochmals heiß werden und giebt es entweder für sich allein mit einer Einfassung von Semmel-Croutons oder in einem Rande von Blätterteig, in einem Vol-au-vent oder auch als Garnierung um irgend ein feines Geflügelgericht, zu jungen Hühnern, auch zu Kalbstendrons u. dergl.

Financière, Sauce à la. In 125 Gramm Butter röstet man eine zerschnittene Zwiebel, 80 Gr. würflig geschnittenen rohen Schinken, einige Abfälle und Schalen von frischen Champignons und Trüffeln, eine Möhre, etwas Porré, Sellerie und Petersilie, ein paar Zweige Thymian und Basilicum und zwölf Pfefferkörner. Wenn alles ziemlich bräunlich geworden, gießt man eine halbe Flasche Weißwein und ebensoviel Champagner zu, bedeckt das Kasserol und läßt den Wein bis zur Hälfte einkochen, seiht ihn durch, nimmt das Fett ab und verkocht ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter brauner Coulis unter beständigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce, zu der man zuletzt noch vier bis fünf in Scheiben zerschnittene und in Fleischbrühe und Wein weichgedämpfte Trüffeln hinzufügt.

Fines herbes oder **feine Kräuter.** Champignons, Trüffeln, Chalotten und Petersilie werden geputzt und feingehackt, so daß man von jedem gleiche Quantitäten hat (meistens bedarf man 1 bis $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll von jedem), dann dünstet man alles zusammen unter fleißigem Umrühren in Butter weich, aber nicht gelb, und hebt es bis zum Gebrauch in einem zugedeckten Porzellangefäß auf. Wenn man keine Trüffeln hat, so nimmt man zu den Champignons, den Chalotten und der Petersilie noch etwas Estragon, Pimpinelle, Basilicum, Thymian und Kerbel, von jedem höchstens einen Kaffeelöffel voll, und schwitzt dies mit den übrigen Kräutern in Butter oder Oel.

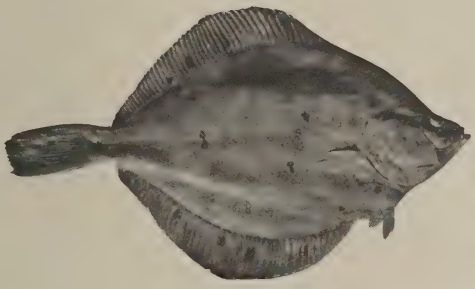
Finger-Biscuits. Sechs Eidotter werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, dann fügt man die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiße nebst 160 Gramm feinem Mehl und etwas gestoßener Vanille, der abgeriebenen Schale einer Citrone oder einem Eßlöffel voll Orangenblütenwasser hinzu, füllt den Teig in einen aus Pappe gemachten Trichter, preßt ihn durch die untere Oeffnung desselben und formt die Biscuits fingerartig in einer Länge von 8 bis 9 Centimeter. Man legt sie auf ein Backblech, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie 10—15 Minuten bei mäßiger Wärme.

Finger-Hohlhippen. 60 Gramm gestoßenen Zucker rührt man mit zwei ganzen Eiern zu Schaum, dann fügt man die abgeriebene Schale einer Citrone und 60 Gramm feines Mehl hinzu und setzt mit einem Löffel auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen von der Masse, die man rund und breit drückt, mit gehackten Pistazien bestreut und bei gelinder Wärme zehn Minuten bäckt, hierauf mit einem Messer von dem Blech ablöst und um ein fingerstarkes rundes Holz biegt.

Finger-Kolatschen. 250 Gramm geklärte Butter werden zu Schaum gerieben, worauf man nach und nach fünf Eidotter, 125 Gramm feingestoßenen Zucker, etwas gestoßene Vanille oder die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 360—375 Gramm Mehl hinzumischt. Man formt aus dem Teig wallnußgroße Kugeln, die man auf ein mit Papier belegtes, gebuttertes Blech setzt; in jede Kugel macht man mit dem Finger eine Vertiefung,

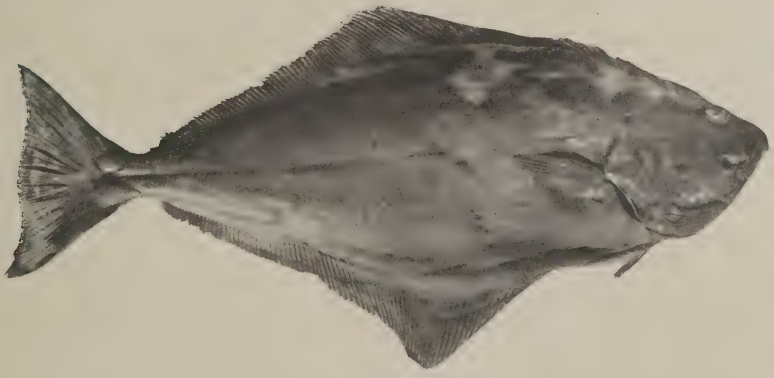
Steinbutt

Aal



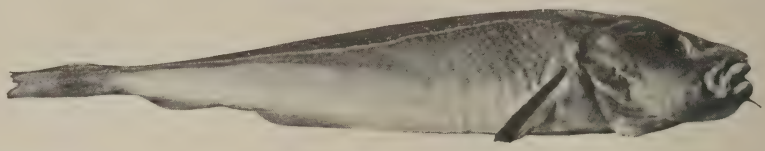
Scholle

Seezunge



Heilbutt

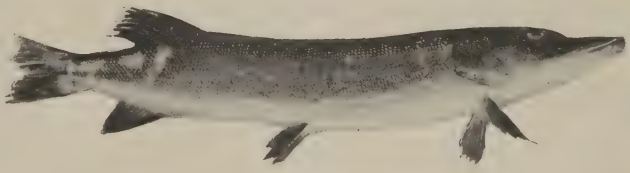
Nach der Natur aufgenommen bei C. Lindenberg, Hoflieferant, Berlin.



Kabeljau

Schellfisch

Lachs



Hecht

Schlei

Bachforelle

Lachsforelle

Zander

Karpfen

Nach der Natur aufgenommen bei C. Lindenberg, Hoflieferant, Berlin.

die mit Obst-Marmelade gefüllt wird, dann bestreicht man die Kolatschen mit Ei, bestreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Fingerli, s. Schenkeli, Baseler.

Finger-Nudeln. Von 375 Gramm Mehl und 40 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöster Preßhefe wird ein Hefenstück angesetzt; nachdem dasselbe aufgegangen ist, rührt man vier Eier, 150 Gramm zerlassene Butter, 70 Gramm Zucker, ebensoviel Korinthen, etwas Zimt, Salz, noch 375 Gramm Mehl und die nötige Milch hinzu, so daß ein ziemlich solider Teig entsteht, den man eine Stunde gehen läßt, dann tüchtig durcharbeitet und zu Stangen von der Länge und Dicke eines Fingers formt. Wenn diese noch eine kurze Zeit am Ofen aufgegangen sind, bäckt man sie entweder in heißer Schmelzbutter und bestreut sie mit Zucker und Zimt, oder man legt sie nebeneinander in eine butterbestrichene Pfanne, gießt etwas siedende Milch hinzu und läßt sie so gut zugedeckt bei ziemlicher Hitze backen, bis die Milch eingekocht ist.

Fipsklöße, holsteinische. 1/4 Liter Milch wird mit 70 Gramm Butter zum Kochen gebracht und 125 Gramm Mehl hineingeschüttet, worauf man den Brei über dem Feuer so lange verrührt, bis er sich von dem Gefäß ablöst. Dann schüttet man ihn aus, läßt ihn erkalten, thut drei ganze Eier und etwas Salz hinzu, formt runde Klöße daraus, kocht dieselben in Salzwasser und giebt sie mit gekochtem frischen oder gebackenen Obst oder brauner Butter.

Fisch, franz. poisson, engl. fish, lat. Piscis. Die Fische im allgemeinen gehören zu den leichtverdaulichen und der Gesundheit zuträglichen Nahrungsmitteln, namentlich ist das blätterige, zartfaserige Fleisch der Schuppenfische leichter zu verdauen, als das der Fische mit glatter Haut, welches eine mehr zusammenhängende, grobfaserige Masse darstellt. Das Fleisch der Seefische soll nahrhafter sein, als das der Süßwasserfische, doch ist es großenteils so fett, daß es nur sehr gesunden Magen zuträglich ist. Ausschließliche Fischnahrung bietet jedoch zu geringen Nährwert für den Menschen; man empfiehlt sie daher oft für sehr vollblütige Personen, für solche, die an Gicht, Hämorrhoiden oder Neigung zum Schlagfluß leiden, denen also eine Entziehung von Nahrung dienlich ist, auch Fieberkranken verordnen die Aerzte gern leichtverdauliche, einfach gesottene Fische. Im übrigen bilden die Fischgerichte eine höchst angenehme Abwechselung mit den Fleisch- und Mehlspeisen, doch ist die Hauptbedingung des Wohlgeschmacks wie des Nahrungswertes dabei, daß die Fische möglichst frisch und gleich nach ihrer Tötung zubereitet werden, da das Fischfleisch sich viel rascher zersetzt als das aller übrigen Tiere und zuweilen schon nach Verlauf von wenigen Stunden faulig und ungenießbar wird. Da gegenwärtig sehr viel getötete See- und Süßwasserfische auf den Markt gebracht werden, so hat man beim Einkauf sehr darauf zu achten, daß dieselben keinen üblen Geruch, kein zu weiches Fleisch und keine blassen, sondern frischrote Kiemen und noch klare Augen haben, denn faulige Fische sind sehr schädlich und ihr Genuß vermag heftige Magenentzündungen und andere Unterleibsübel hervorzurufen. Bei dem Kochen von weit transportierten Seefischen verabsäume man daher wenigstens die Vorsichtsmaßregel nicht, gegen das Ende der Siedezeit einige Stückchen glühende Holzkohle in das Wasser zu werfen. Falls die auf Eis verschickten Seefische gefroren sind, läßt man sie zuerst einige Stunden in kaltem, dann in lauem Wasser auftauen. Um ihnen den unangenehmen Seegeruch zu benehmen, braucht man den Fisch nach dem Abschuppen und Ausnehmen nur mit lauem, mit Citronensaft gesäuertem Wasser ab- und auszuwaschen. Während der Laichzeit darf man die Fische nicht genießen, denn ihr Fleisch ist dann stets unschmackhaft und schädlich — wir geben deshalb bei jedem einzelnen Fisch an, in welchen Monaten er gegessen werden soll. Die Lebensdauer der Fische ist in vielen Fällen sehr bedeutend, denn man hat Beispiele, daß Karpfen und Hechte, die in Teichen gehalten und besonders gezeichnet wurden, bis 150 Jahre alt geworden sind. Sehr große, alte Fische haben grobes Fleisch und sehr junge Tiere enthalten zu viel leimartige Substanzen, sind also lange nicht so wohlschmeckend als solche von mittlerer, normaler Größe, auch findet man das Fleisch aller Raubfische viel besser als das von solchen Fischen, die sich mit Schlamm oder anderem Unrat nähren. Was die Zubereitung anbetrifft, so gilt als ausgemacht, daß blau gesottene Fische oder ungeblaute, die mit einer schwach säuerlichen Sauce aufgetragen werden, viel gesünder und leichter zu verdauen sind, als gebratene und gebackene, und daß die Fische bedeutend saftiger und besser schmecken, wenn sie in siedendes Wasser eingelegt werden, als wenn man sie in kaltem oder lauwarmem Wasser zusetzt, was man nur thun darf, falls der Fisch zu einer Suppe, einer Fisch-Coulis oder einem Gelée bestimmt ist. Die Fische haben mit wenigen Ausnahmen kein zähes Leben und sind daher leicht durch einige Schläge mit einem Holzhammer auf den Kopf zwischen die Augen zu töten; man schuppt sie ab, indem man sie am Schwanze hält und von da aus mit einem scharfen Messer schräg nach aufwärts fahrend die Schuppen ablöst oder langsam streifenweise abhebt. Beim Ausnehmen legt man sie auf ein angefeuchtetes Brett und schlitzt den Bauch von oben nach unten auf, nimmt die Eingeweide behutsam heraus, löst die Galle von der Leber und beseitigt das Rückenblut nebst der zähen, am Rückgrat sitzenden Haut und der Blase, trennt Rogen oder Milch von den übrigen Eingeweiden und schneidet bei solchen Fischen, die aus Teichen kommen und daher etwas dumpfig schmecken, auch die Kiemen ab; zuweilen nimmt man auch die Fische am Kopfe aus, indem man die Kiemen abschneidet, einen Querschnitt von einem Kiemendeckel zum anderen macht und von da aus die Eingeweide herauszieht. Dann wäscht man den Fisch gut aus, läßt ihn aber keinesfalls längere Zeit im Wasser liegen, da ihm durch das Wasser viel an Nahrhaftigkeit und Wohlgeschmack entzogen

wird. Um zur Bereitung verschiedenartiger Speisen den Fisch aus Haut und Gräten zu lösen, schneidet man ihn nach dem Ausnehmen mit einem scharfen, spitzigen Messer auf beiden Seiten des Rückgrats vom Kopf bis zum Schwanz tief ein, sticht hierauf das Messer vom Bauch aus dicht am Kopfe durch und fährt in dem vorher gemachten Einschnitt am Rückgrat entlang nach dem Schwanze zu, indem man das Fleisch auf diese Weise abtrennt; auf der anderen Seite macht man es ebenso, schneidet die Bauchgräten behutsam heraus, legt die Fischhälften mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt sie beim Schwanzende und trennt mit schräggehaltenem Messer die Haut vom Fleisch ab. Die Zeiten, wo die verschiedenen Fische am besten sind oder wo man ihren Genuß zu vermeiden hat, lassen sich für die beliebtesten Fischarten (Süßwasserfische) in folgender Weise feststellen. Karpfen sind gut: im Januar, Februar, März, September, Oktober, November, Dezember; Schonzeit: April, Mai, Juni, Juli, August. Von den Schleien gilt dasselbe. Hechte sind gut im Januar, Juni, Juli, August, September, Oktober, November, Dezember; Schonzeit: Februar, März, April, Mai. Für Forellen fällt die Schonzeit auf: Januar, Februar, März, Oktober, November, Dezember. Aale schmecken am besten vom Juni bis August, werden jedoch vom April bis September gefangen, während die Schonzeit vom Oktober bis April dauert. Die Schonzeit für den Lachs ist: Januar, Februar, Oktober, November, Dezember. Für den Barsch dauert die Schonzeit vom Anfang April bis Ende Juli; dasselbe gilt vom Zander und der Aesche.

Fische auf amerikanische Art. Man schwitzt eine kleingeschnittene Zwiebel in Butter dunkelgelb und brät den vorher gereinigten und gesalzenen, in Stücke zerschnittenen Fisch darin, legt ihn auf eine heiße Schüssel, gießt einige Löffel sauren Rahm und aufgelösten Fleischextrakt zu der Sauce, würzt dieselbe mit einer Prise rotem Pfeffer, läßt alles aufkochen und gießt beim Anrichten die Sauce über den Fisch.

Fische in Aspic oder Gelée, s. auch bei den einzelnen verschiedenen Fischen. Die Fische werden blaugesotten und von Haut und Gräten befreit, worauf man eine Form mit Provenceröl bestreicht, eine dünne Schicht Aspic (s. d.) hineingießt, nach deren Erstarren man zuerst eine Verzierung von Citronenscheiben, Krebsschwänzen, Petersilienblättern, Kapern u. dergl. auf den Boden legt, mit Aspic übergießt und, sobald dasselbe steif geworden, die Form mit abwechselnden Schichten von Fischstücken und Aspic vollends anfüllt, einige Stunden auf Eis oder in den Keller stellt, dann rasch in heißes Wasser eintaucht, abtrocknet und auf eine Schüssel stürzt.

Fisch-Auflauf. Zwei kleinere Fische — Hechte oder Weißfische — werden nach dem Ausnehmen aus Haut und Gräten gelöst, sehr fein gehackt und mit etwas zerschnittener Petersilie in 100 Gramm siedender Butter unter fortwährendem Umrühren einige Minuten gedünstet, worauf man sie mit 125 Gramm ausgegräteten Sardellen, einem Eßlöffel voll Kapern, etwas Salz, dem Saft einer Citrone und einer Prise gestoßener Muskatblüte vermischt. $^1/_2$ Liter saurer Rahm wird mit sieben Eidottern und einer Prise Salz verrührt, drei bis vier Eßlöffel voll geriebene Semmel, die Fischmasse und zuletzt der Schnee der sieben Eiweiße hinzugemengt und das Ganze in einer butterbestrichenen Form oder in einer tiefen Steingutschüssel drei Viertelstunden gebacken.

Fisch-Auflauf, auf dänische Art. Eine große Zwiebel oder zwei kleinere schält und reibt man, dämpft sie in 120 Gramm Butter, fügt hierauf 180 Gramm aus den Gräten gelöstes und feingehacktes rohes Fischfleisch von Hecht, Zander, Dorsch 2c., $^1/_2$ Liter kochende Milch, 2 knappe Eßlöffel Mehl, das man zuvor in etwas kalter Milch glattrührt, eine reichliche Prise Salz und etwas weißen Pfeffer hinzu, verrührt alles über dem Feuer, bis es aufkocht und läßt es dann auskühlen, wonach man noch 6 Eidotter und den Schnee der Eiweiße dazumischt, die Masse in eine Auflaufform füllt und drei Viertelstunden backen läßt, um die Speise mit Krebs-, Austern- oder Champignon-Sauce aufzugeben.

Fische auszubacken. Größere Fische, wie Lachs, Forellen, Hecht, Karpfen, Makrelen 2c., werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in zwei Teile zerspalten, in zwei Finger breite Stücke zerschnitten, eingekerbt, mit Salz eingerieben und mit Citronensaft oder Estragon-Essig beträufelt eine Stunde hingestellt, abgetrocknet, in Ei und geriebene Semmel nebst gehackter Petersilie getaucht und in Schmelzbutter auf beiden Seiten ausgebacken.

Fisch-Bouletten. Das aus Haut und Gräten gelöste Fleisch von mehreren kleinen Fischen wird feingehackt, mit zwei bis drei Eiern, einem halben Kaffeelöffel voll Salz, zwei geriebenen Semmeln, 60 Gramm zerlassener Butter, einer Messerspitze voll Pfeffer und nach Belieben einigen gehackten Sardellen, Citronenschale oder Zwiebel gut vermischt und zu runden plattgedrückten Klößen geformt, die man in Butter hellbraun bäckt und zu Sauerkraut und anderen Gemüsen giebt. Man kann hierzu auch die Ueberbleibsel von gekochten Fischen anwenden, die man noch warm, sobald sie vom Tisch kommen, von Haut und Gräten befreit, mit zerdrückten gekochten Kartoffeln, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, einem Ei und etwas geschmolzener Butter vermischt, zu Klößchen formt und in Butter oder Speck brät.

Fisch-Coteletten, s. auch Coteletten. Aus rohem oder gekochtem, von Haut und Gräten befreitem und feingehacktem Fischfleisch, das mit in Butter weichgeschwitzten gehackten Zwiebeln, in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gut vermischt ist, formt man Coteletten, die man in kochendem Salzwasser steif werden läßt, in kaltem Wasser abkühlt, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wendet und in Butter hellbraun brät. Auf englische Art werden sie aus

rohem oder gekochtem, ausgelöstem Fisch in fingerdicken Scheiben geschnitten, dick mit in Butter geschwitzten feinen Kräutern bestrichen, die mit Pfeffer, Salz und einem Theelöffel voll Sardellen-Essenz vermischt sind, mit geriebenem Weißbrot überstreut und auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten.

Fisch-Croquetten, s. Croquetten.

Fisch-Curry. Aus Haut und Gräten gelöster oder auch bloß gespaltener Lachs, Schellfisch, Kabeljau oder Seezunge werden in nette Stücke zerschnitten, die man mit Salz bestreut einige Stunden stehen läßt, dann mit einem Tuche abtrocknet und fünf Minuten lang in Butter brät, worauf man sie in ein Kasserol legt, mit ein wenig heißem Wasser übergießt und zugedeckt 10—15 Minuten dämpft. Hierauf verrührt man 60 Gramm geschmolzene Butter mit einem Theelöffel voll Curry-pulver, fügt zwei feingehackte und in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln und eine Chalotte hinzu, thut dies alles zu dem Fisch und läßt ihn noch eine Viertelstunde damit dünsten, richtet ihn auf einer Schüssel an, beträufelt ihn mit Citronensaft und garniert die Schüssel mit hierzu vorgerichtetem Reis (s. Curry).

Fisch-Essenz, s. Essenz.

Fisch-Farce, s. Farce.

Fisch-Fricassée. Ein mittelgroßer Hecht oder Zander wird gut ausgenommen, abgewaschen und mit Wasser, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und einigen Gewürzkörnern abgekocht, auf ein Brett gelegt, abgehäutet und nach dem Erkalten in längliche, nicht zu kleine Stücke zerteilt, die man behutsam von den Gräten befreit. Ebenso kocht man eine oder zwei Kalbsmilche, putzt dieselben aus und schneidet sie in Scheiben, kocht etwa 20 Krebse ab und bricht die Schwänze und Scheren aus. 70 Gramm Butter werden geschmolzen, mit einem Eßlöffel voll Mehl zu einer hellen Mehlschwitze verrührt, $^3/_8$ Liter kräftige Bouillon nebst einem Glase Weißwein damit glatt verkocht und die Fischstücke, die Kalbsmilch und das Krebsfleisch nebst einer beliebigen Anzahl kleiner, in Butter weichgedünsteter Champignons hineingelegt und eine halbe Stunde auf einer warmen Stelle oder im bain-marie stehen gelassen, ohne daß das Fricassée zum Kochen kommen darf. Vor dem Aufgeben träufelt man den Saft einer halben Citrone darauf und mischt etwas Krebsbutter unter die Sauce, richtet das Fricassée auf einer runden, flachen Schüssel an und garniert deren Rand mit Butterteig-Fleurons in Gestalt von kleinen Halbmonden.

Fisch-Klößchen. 90—100 Gramm Butter werden in einem Kasserol über dem Feuer geschmolzen, mit einem Kochlöffel voll Mehl, einer feingehackten Zwiebel, einer Prise weißem Pfeffer, einem halben Theelöffel voll Salz, einer Messerspitze voll geriebener Muskatnuß und drei bis vier Eßlöffeln Milch so lange verrührt, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst, und dann zum Auskühlen hingestellt. Einige Zeit nachher schlägt man zwei Eidotter hinein und mengt $^1/_2$ Kilogramm aus Haut und Gräten gelöstes rohes, feingehacktes Fischfleisch, am besten Hecht oder Zander, darunter, preßt das Ganze durch ein Sieb und formt mit Hilfe von ein wenig Mehl runde oder längliche Klößchen daraus, die man in einer aus Kopf und Gräten des Fisches bereiteten Brühe garkocht und dann zum Einlegen in Fischsuppen, Ragouts und dergl. verwendet. Oder man weicht 70 Gramm in Scheiben zerschnittene Semmelkrume in Bouillon, drückt sie aus und brennt sie über dem Feuer ab, vermischt sie mit 375 Gramm bis $^1/_2$ Kilogramm ausgelöstem rohen oder gekochten Fischfleisch, einem ganzen Ei, zwei Dottern, etwas Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und gehackter Petersilie, stößt alles im Mörser gut durcheinander, formt Klößchen daraus und kocht dieselben in Fischbrühe oder Bouillon.

Fisch-Kraftbrühe, s. Coulis, Fisch-.

Fisch-Marinade. Zwei mittelgroße Zwiebeln und drei Chalotten nebst drei Möhren werden in Scheiben geschnitten, dann nebst einem Bündel Petersilie, Estragon und Basilicum in 100 Gramm Butter fünf Minuten lang geschwitzt, mit $1^1/_2$ Liter leichtem Weißwein, Cider oder halb Essig, halb Wasser übergossen und nebst zwei Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer- und ebensoviel Gewürzkörnern $1^1/_2$ Stunden langsam gekocht. Dann seiht man diese Brühe durch und benützt sie, um Fische entweder für einige Tage hineinzulegen und dann nur in Salzwasser zu sieden, oder noch besser, um solche Fische, deren Fleisch für gewöhnlich einen etwas faden Geschmack besitzt, darin zu kochen, wodurch dieselben bedeutend an Wohlgeschmack gewinnen. Seiht man die Marinade, nachdem der Fisch darin gekocht worden, gut durch, so kann man sie mehrmals zu demselben Zweck verwenden.

Fisch-Mayonnaise. Ein größerer Hecht oder Zander (in deren Ermangelung kann man auch Karpfen oder feinere Seefische nehmen) wird roh aus Haut und Gräten gelöst und das Fleisch in Form von kleinen Coteletten zugeschnitten, mit Salz, ein wenig weißem Pfeffer, einem Bündelchen Petersilie, einigen Zwiebelscheiben und dem Saft einer Citrone 1—2 Stunden unter öfterem Umwenden mariniert, dann abgetrocknet, in einer flachen Pfanne in siedendem Provenceröl langsam gargedünstet und auf einem Siebe abgetropft. Die Sauce wird bereitet, indem man vier hartgekochte Eidotter durch ein Haarsieb streicht, mit zwei rohen Eidottern, einer Messerspitze voll Salz, einer Prise weißem Pfeffer, einem Kaffeelöffel Senf und 250 Gramm feinstem Provenceröl in der Art vermischt, daß man das Oel nur theelöffelweise hinzurührt; zuletzt kommen noch einige Eßlöffel voll Kräuteressig zu der Mayonnaise, mit der man die Fischstücke bestreicht, während der Rest der Sauce zwischen den Fischstücken in der Schüssel angerichtet wird, die man geschmackvoll mit Sardellen, Oliven, Kapern, Krebsschwänzen, geräuchertem Lachs u. dgl. verziert und mit einem Rand von Aspic umgiebt.

Fisch-Pastete, s. auch die verschiedenen Fischarten. Zwei bis drei Kilogramm Fische werden roh aus Haut und Gräten gelöst, in zierliche cotelettförmige Stücke zerschnitten, diese 1—2 Stunden mit Citronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie mariniert, dann in Butter halb gar gedünstet und zum Auskühlen hingestellt. Aus dem Rest des Fischfleisches, das sich nicht zum Zerschneiden eignet, und den dünneren Schwanzstücken bereitet man eine Fischfarce indem man es fein zerhackt und mit drei abgeschälten, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundbroten, einer kleinen, in Butter weich und weiß geschwitzten, gehackten Zwiebel, 2—3 Eidottern, gehackten und in Butter geschwitzten Kräutern, etwas Salz, Muskatnuß und Sardellenbutter gehörig vermischt. Dann bestreicht man den Boden einer tiefen Steingut- oder Blechschüssel mit Butter, legt eine fingerdicke Schicht von der Farce hinein und ordnet die Fischstücke hügelartig darauf, welche oben mit der übrigen Farce bedeckt werden. Aus 625 Gramm Mehl und 500 Gramm Butter wird ein Butterteig bereitet, den man halbfingerdick möglichst lang ausrollt und aus dem man einen zwei Finger breiten Streifen zum Schüsselrand schneidet, der mit Ei auf der Schüssel befestigt und mit Ei bestrichen wird. Den Rest des Teiges treibt man zu einer dünnen Platte auf, bedeckt den Fisch und den Teigrand damit, drückt sie fest an den letzteren an, überstreicht sie mit Ei und verziert sie mit Sternen, Ringen oder Blättern, die man aus den Teigabfällen ausgeschnitten hat. Die Schüssel wird nun auf ein mit Asche oder Salz bedecktes Blech gestellt und bei mäßiger Hitze eine Stunde lang gebacken; auf dieselbe Art kann man die Pastete auch in einer mit Butterteig ausgekleideten Pastetenreifform herstellen. Bei dem Aufgeben durchschneidet man den Deckel dicht am Rande, hebt ihn ab, füllt etwas Austern- oder Sardellen-Sauce über den Fisch, deckt den Teigdeckel wieder darüber und serviert die übrige Sauce nebenbei.

Fisch-Pastetchen, kleine. Entweder bereitet man eine Fischfarce, deren Herstellung mehrfach angegeben worden, legt kleine blecherne Pastetenformen mit Butterteig aus, thut einen Löffel voll von der Farce hinein, deckt ein Teigdeckelchen darauf, bäckt die Pastetchen eine halbe Stunde, macht in den Deckel eine kleine Oeffnung und gießt einen Kaffeelöffel voll kochende Fleischbrühe oder Fischsauce hinein — oder man macht eine Béchamelsauce (s. d.), würzt sie mit Salz, Citronensaft und etwas weißem Pfeffer, pflückt kleine Stückchen gesottenen, von Haut und Gräten befreiten Fisch hinein, bis das Ganze wie ein dickes Ragout geworden ist, und füllt dasselbe in kleine, mit Butterteig belegte Pastetenformen oder in hohle Blätterteigpastetchen (s. Blätterpastetchen), die man zuvor 15—20 Minuten in einem mäßig warmen Ofen gebacken hat und nach dem Füllen mit einem besonders gebackenen kleinen Deckel verschließt.

Fisch-Pudding. Einen guten Fisch-Pudding, der sich trefflich als Fastenspeise eignet, stellt man auf folgende Weise her. Man kocht einen etwa ½ bis 1 Kilogramm schweren Hecht in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Gewürz gar, nimmt ihn aus der Brühe, beträufelt ihn mit etwas Citronensaft und läßt ihn erkalten. Dann löst man das Fleisch aus Haut und Gräten, hackt es sehr fein, reibt 250 Gramm Butter schaumig, fügt nach und nach vier Eidotter, eine Obertasse sauern Rahm, eine Obertasse Milch, eine Obertasse geriebene Semmel, den gehackten Fisch, zwei Messerspitzen feingehackte Petersilie und eine Prise Salz hinzu, zieht den steifen Schnee der vier Eiweiße unter den Teig, füllt denselben in eine gebutterte Form und läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbad kochen, um ihn dann mit einer Sardellensauce aufzugeben.

Fisch-Ragout in Coquillen oder Muschelschalen, s. Coquillen.

Fisch-Ragout, s. Fisch-Fricassée.

Fisch-Rissolen. Zu 250 Gramm gekochtem kalten Fisch, den man von Haut und Gräten befreit und kleingehackt hat, wozu sich Ueberreste vortrefflich anwenden lassen, fügt man 85 Gramm geriebenes Weißbrot, eine weichgedämpfte, gehackte Chalotte, 60 Gramm geklärte Butter und zwei Eidotter nebst etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Hierauf rollt man einen einfachen Butterteig messerrückendick aus, schneidet ihn in viereckige, 6 Centimeter große Stücke, belegt jedes derselben mit einem Theelöffel voll von der Fischfülle und faltet den Teig darüber zusammen, indem man die Ränder mit Wasser anfeuchtet, damit sie fest übereinander schließen; dann wendet man die Rissolen in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Schmelzbutter oder siedendem Speck und reicht sie, mit ausgebackener Petersilie garniert, nach der Suppe als hors d'oeuvre.

Fisch-Rouladen. Reste von gekochtem oder gebratenem Fischfleisch werden feingehackt, mit einer gehackten und in Butter geschwitzten Chalotte, etwas Petersilie, einer Prise Pfeffer, Salz, Muskatnuß und ein bis zwei Eiern gut vermischt und diese Farce auf dünne, nur von einer Seite gebackene Eierkuchen gestrichen, die man zusammenrollt, in zolllange Stücke schneidet, in Ei und Semmel wendet und in heißer Schmelzbutter bäckt, wonach man sie als Beilage zu allerhand Gemüsen, wie Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Rosenkohl und dergleichen, giebt, namentlich an Fasttagen.

Fisch-Salat. Man verwendet dazu entweder übriggebliebenen, gekochten oder gebratenen Fisch, oder falls der Salat für eine größere Tischgesellschaft bestimmt ist, kocht man dazu mehrere Sorten Fisch, wie Aal, Hecht und Karpfen oder Lachs, von jedem etwa 750 Gramm, am Tage zuvor in gesalzenem Wasser mit Pfefferkörnern, der gelben Schale und dem Saft einer Citrone mäßig weich, entfernt Haut und Gräten davon, schneidet ihn in nette, nicht zu kleine Würfel, fügt einige ebenso kleingeschnittene Bricken hinzu, vermischt ihn mit einer Rémoulade-sauce aus vier hartgekochten Eidottern, die man mit einem rohen Dotter, einem Eßlöffel Senf, 6—7 Eßlöffeln Provenceröl, Salz, Pfeffer, fein-

gehackten Kapern, Chalotten, Estragon und Petersilie und etwas Estragonessig verrührt, und richtet den Salat dann auf einer Schüssel an, indem man ihn mit hartgekochten Eierscheiben, Pfeffergürkchen, Krebsschwänzen, Kapern, eingemachtem türkischen Weizen, geräuchertem Lachs und Citronenscheiben ausputzt.

Fisch-Saucen. 60 Gramm Butter werden mit einem Eßlöffel voll Mehl zusammen verknetet und in ein Kasserol mit $^3/_8$ Liter Fischbrühe, in der zuvor der Fisch gekocht worden, einigen Löffeln Essig, einem Blättchen Muskatblüte und einer Messerspitze Salz gethan, was man unter beständigem Umrühren zusammen aufkochen läßt und mit zwei bis drei Eidottern abquirlt. — Oder man verknetet ein wallnußgroßes Stück frische Butter mit zwei Kaffeelöffeln Mehl, rührt dies mit $^1/_4$ Liter Fischbrühe völlig glatt, fügt zwei Eßlöffel voll Senf, einen Eßlöffel Provenceröl, etwas feingehackte Petersilie und den Saft einer Citrone hinzu, setzt die Sauce über ein gelindes Feuer und rührt sie fast bis zum Kochen, verdünnt sie, falls es notwendig wäre, mit noch etwas Fischbrühe und giebt sie auf, sobald sie zu kochen beginnt. — Eine andere vortreffliche Sauce, die zu den meisten Fischen paßt, bereitet man, indem man 180 bis 200 Gramm frische Butter in einem thönernen Kasserol zerläßt, acht bis zehn gewässerte, ausgegrätete und feingehackte Sardellen hineinthut und so lange darin brät oder schwitzt, bis die Sardellen hochgelb und fest geworden sind, worauf man die Sauce anrichtet. — Gleichfalls sehr pikant und zu den meisten Fischen geeignet ist folgende Sauce: In 85 Gramm Butter schwitzt man zwei Eßlöffel feines Mehl nur ganz hellgelb, füllt dies mit $^3/_8$ Liter Bouillon auf, thut den Saft einer kleinen Citrone, etwas feingehackte Citronenschale, zwei gehackte Sardellen und eine halbe Chalotte hinzu, läßt alles eine Weile verkochen, seiht es durch und nimmt es vom Feuer. Nachdem die Sauce erkaltet ist, vermischt man sie mit einer Obertasse voll Weißwein, einem Eßlöffel feinem Senf, einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zucker, einer Prise weißem Pfeffer und vier zerquirlten Eidottern, stellt das Gefäß in ein Kasserol mit kochendem Wasser und schlägt die Sauce mit dem Schneebesen oder Quirl heiß, dick und schaumig. — Außer diesen hier angeführten Saucen gehören die holländischen Saucen (s. d.) zu den beliebtesten Fisch-Saucen.

Fisch-Saucen, englische. Aus der großen Anzahl derselben wollen wir hier nur einige, welche neben der holländischen Sauce, der geschmolzenen Butter, der Austern-, Kapern- und Hummer-Sauce am gebräuchlichsten sind, auswählen. 1) Man kocht $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_8$ Liter guten Weinessig mit einem Eßlöffel voll geriebenem Meerrettig, einer Zwiebel, vier Gewürznelken und zwei Blättchen Macis; wenn die Zwiebel weich ist, nimmt man sie heraus, hackt sie fein mit zwei bis drei ausgegräteten Sardellen und thut sie nebst einem Löffel Ketchup, einem Kaffeelöffel voll Salz und halb so viel schwarzem Pfeffer wieder in die Sauce, läßt diese einige Minuten kochen, seiht sie durch und vermischt sie mit drei Eidottern, worauf man sie nochmals aus dem Kasserol in ein anderes Gefäß und wieder zurückgießt und über dem Feuer schwenkt, bis sie dick und heiß genug zum Aufgeben ist. 2) In einigen Löffeln der Brühe, worin der Fisch gekocht worden, dünstet man eine Viertelstunde lang eine Zwiebel, eine Sardelle und einen Eßlöffel voll Wallnuß-Ketchup, fügt dann $^1/_2$ Liter gute Kalbsbouillon hinzu, verkocht die Sauce, seiht sie durch und verdickt sie mit etwas heller Mehlschwitze. 3) 70 Gramm geschmolzene Butter werden mit einem Eßlöffel Mehl und drei Eßlöffeln Rahm sehr glatt verrührt, worauf man einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie und Chalotten, eine Prise weißen Pfeffer und etwas Salz hinzufügt und die Sauce unter beständigem Umrühren heiß werden, aber nicht kochen läßt. 4) Zwei hartgekochte und ein rohes Eidotter nebst zwei Löffeln Rahm werden mit einem Eßlöffel voll Fliederessig glatt verrührt, mit Pfeffer und Salz vermischt, bis zum Kochen erhitzt und über die Fischstücke gegossen. 5) Man schwitzt 65 Gramm kleingeschnittenen rohen Schinken, eine in vier Teile zerschnittene Zwiebel, vier Gewürznelken, eine Chalotte und sechs Pfefferkörner einige Minuten in 80 Gramm Butter, fügt einen reichlichen Eßlöffel Mehl, $^1/_4$ Liter kräftige Bouillon, ein Glas Rotwein, ein kleines Stück Zucker, sechs gehackte Sardellen nebst etwas Pfeffer und Salz hinzu, läßt alles gut verkochen und seiht die Brühe durch ein Sieb. 6) Ein Bündel Petersilie, Basilicum und Thymian hackt man mit einer Chalotte sehr fein, setzt dies mit $^1/_4$ Liter weißer Coulis, einem halben Glase Weißwein, dem Saft einer Citrone, Salz und einer Prise weißem Pfeffer zum Feuer, läßt die Sauce heiß werden und gießt sie über den Fisch.

Fisch-Saucen, kalte englische. 1) Sechs gewaschene und ausgegrätete Sardellen werden gehackt und mit einem Glase Portwein verrührt; hierauf stößt man sechs geschälte Chalotten im Mörser und kocht sie mit vier Gewürznelken und zwei Blättern Macis nebst zehn Pfefferkörnern eine halbe Stunde lang in 1 Liter Wallnuß-Ketchup, vermischt dies nach dem Erkalten mit dem Sardellenwein, fügt noch $^1/_4$ Liter Portwein hinzu und füllt die Sauce in kleine Flaschen, um sie zu kaltem Fisch zu servieren. 2) Zu 2 Liter vom besten Weinessig thut man 45 Gramm Cayennepfeffer, zwei bis drei Chalotten, ein Stückchen Knoblauch, zwei Eßlöffel Wallnuß-Ketchup und zwei Eßlöffel Soya und schüttet alles in eine sehr große Flasche, die man während zwei Wochen täglich ein paarmal tüchtig umschüttelt, worauf man die Sauce durchseiht und in kleine Flaschen füllt, die man wohl verkorkt und versiegelt. 3) Eine Flasche Portwein, eine halbe Flasche Sherry, $^1/_4$ Liter Wallnuß-Ketchup, ebensoviel Champignon-Ketchup, der Saft von vier bitteren Pomeranzen, 200 Gramm Chalotten, 200 Gramm Meerrettig, 50 Gramm Senf und 10 Gramm Cayennepfeffer werden vermischt, zwei bis drei Wochen täglich gut geschüttelt, dann durchgeseiht und in kleine Flaschen gefüllt.

Fisch-Sud. Zu einem großen Fisch rechnet man 5—6 Liter Wasser oder 3 Liter Wasser, 1 Liter leichten Weißwein und 1 Liter Essig, zwei Eßlöffel voll Salz, zwei zerschnittene Möhren, zwei Petersilienwurzeln oder ein Bündel frische Petersilie, zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, zwei Gewürznelken, einen Theelöffel voll Pfefferkörner, etliche Citronenscheiben und nach Belieben ein paar Zweige Thymian und Basilicum, läßt alles eine Stunde langsam kochen und gießt es durch ein Sieb, worauf man den Fisch darin absiedet. — Auf etwas andere Weise verfährt man auch, indem man 125 Gramm Butter zerläßt, zwei zerschnittene Zwiebeln, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter, etwas Thymian und Basilicum, zwei Nelken, etwas Citronenschale und einen Kaffeelöffel voll Pfefferkörner darin so lange schwitzt, bis das Wurzelwerk hellbraun geworden, wonach man drei Liter weißen Kochwein zugießt, zwei Eßlöffel Salz hineinthut und alles eine halbe Stunde kocht, durchseiht und zum Absieden der Fische verwendet. Größere Fische, die ganz auf den Tisch kommen sollen, müssen auf den durchlöcherten Rost der Fischpfanne vor dem Absieden festgebunden werden, damit sie gerade bleiben. Der Sud muß die Fische stets vollkommen bedecken, darf jedoch nicht aufwallen, da sonst die Haut reißt. Die Fische sind gar, sobald ihre Augen wie Perlen aus den Höhlen treten.

Fisch-Suppe. Hierzu eignen sich nur Süßwasserfische, von denen man jede beliebige Sorte verwenden kann, indem man sie gut schuppt, ausnimmt, säubert und das Fleisch aus Haut und Gräten löst. Zur Fisch-Suppe für eine größere Gesellschaft sondert man die ansehnlichsten Mittelstücke aus, salzt sie, beträufelt sie mit etwas Citronensaft und stellt sie einstweilen beiseite, während man aus dem übrigen Fleisch eine Farce bereitet, indem man es mit etwas gehacktem Nierenfett, einigen in Butter geschwitzten Chalotten, 200 Gramm geriebener Semmel, drei Eiern, feingehackter Citronenschale, Salz, Muskatnuß und einem Löffel Rahm vermischt und im Mörser stößt. Inzwischen schwitzt man zwei Eßlöffel Mehl in 125 Gramm Butter, röstet zwei geschnittene Zwiebeln und etwas Wurzelwerk eine Weile damit, gießt allmählich 4—5 Liter aus Liebigs Fleischextrakt hergestellter Bouillon zu, wirft alle Gräten, Kopf, Haut ꝛc. vom Fisch hinein, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und kocht die Brühe eine Stunde lang, worauf sie durchgeseiht wird. Die größeren Fischstücke werden abgetrocknet, in Mehl gewendet und mit etwas Petersilie und Porré in Butter gedünstet, indem man einige Löffel Bouillon, eine Prise Salz und den Saft einer halben Citrone hinzufügt. Die durchgegossene Suppe bringt man aufs neue zum Kochen, läßt die aus der Fischfarce abgestochenen Klößchen darin gar werden, legiert sie mit vier bis fünf Eidottern und giebt sie über den Fischstücken und Klößchen auf. — Eine einfachere Fischsuppe stellt man auf folgende Weise her. Man schneidet das ausgelöste Fleisch von einem Hecht oder Karpfen in Stücke, wendet dieselben in Mehl um und brät sie in Butter gelb, gießt 3—4 Liter kräftige, mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekochte Bouillon hinzu, läßt sie eine halbe Stunde damit langsam dämpfen, rührt sie durch ein Sieb, wobei die Fischstücke zerrieben werden, thut etwas gehackte Petersilie daran und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Fisch-Suppe, braune. In 100 Gramm Butter werden zwei Zwiebeln, ein halber Sellerieкopf, zwei Möhren, eine Pastinake und eine Porrézwiebel, alles in Scheiben geschnitten, bräunlich geröstet, dann zu 1 Kilogramm in Stücke zerschnittenem, gut geputztem Hecht oder Weißfisch in ein Kasserol mit 125 Gramm zerlassener Butter gethan und mit den Fischstücken langsam gedämpft, bis der Fisch weich ist, worauf man denselben mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit dünner Erbsenbrühe übergießt, welche man aus 3 Liter Wasser und $^1/_4$ Liter trockenen Erbsen bereitet und durch ein Sieb gestrichen hat. Nachdem die Erbsenbrühe mit Fisch und Wurzelwerk eine Stunde gekocht, verrührt man alles gut, reibt die Suppe durch ein Haarsieb und richtet sie über gebackenen Mehlerbsen oder Semmelwürfeln an.

Fisch-Suppe, weiße. $^1/_2$ Kilogramm bis 1 Kilogramm Fisch wird in Salzwasser gekocht, von den Gräten befreit und mit zwei hartgesottenen Eiern, nebst zwei in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundbroten im Mörser gestoßen, worauf man die Masse mit einer hellen Mehlschwitze über dem Feuer verrührt, mit einer dünnen Brühe von getrockneten Erbsen, Salz und Wurzelwerk auffüllt, eine Stunde darin verkocht, durchschlägt und über gerösteten Semmelschnitten anrichtet.

Fisch-Suppe, provençalische, s. Bouillabesse.

Fisch-Suppe, schottische. Drei bis vier Schellfische häutet man, nimmt alle Gräten heraus und schneidet sie in 6 Centimeter lange Stücke, läßt Köpfe, Haut und Gräten nebst zerschnittenem Wurzelwerk und drei geschälten Zwiebeln in 4—5 Liter Bouillon eine Stunde kochen, seiht die Brühe durch, legt die Fischstücke, einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie und etwas Pfeffer und Salz hinein, kocht den Fisch darin weich und giebt die Suppe auf.

Fisch-Würste. 1 Kilogramm aus Haut und Gräten gelöster Fisch von beliebiger Art, am besten Hecht, Aal, Zander oder Bars, wird mit 375 Gramm Rindsnierenfett sehr fein gehackt, mit einigen Löffeln abgekochter Milch angefeuchtet und mit zwei geschnittenen und in Butter weichgeschwitzten Zwiebeln, vier Eiern, einer Messerspitze weißem Pfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuß, ebensoviel gestoßenem Ingwer, etwas feingehackter Citronenschale und einem halben Eßlöffel Salz tüchtig verrührt, worauf man die Masse abermals mit Milch verdünnt und nebst 125 Gramm gekochtem, kleingeschnittenem Speck in einem Mörser oder einer Reibschale durcheinander reibt. Die Farce wird dann mittels einer Spritze in wohlgereinigte Schweins- oder Hammeldärme gefüllt, gut auseinandergestrichen und zu fingerlangen Würstchen abgebunden, die

man zehn Minuten in schwach gesalzenem Wasser kocht, abkühlen und trocknen läßt, auf beiden Seiten in Butter brät und um Gemüse garniert.

Fischotter, franz. loutre, engl. otter, lat. Lutra vulgaris. Ein sehr schädliches, zur Familie der Marder gehörendes Raubtier, welches sich an fischreichen Flüssen und Teichen Höhlen im Ufer gräbt, bei Nacht auf Raub ausgeht und sich von Fischen und Krebsen oder auch Wasservögeln und deren Eiern nährt, dabei aber noch mehr Fische, wilde Enten und Gänse mordet als frißt. Der Fischotter hat einen platten Kopf, breite Schnauze mit starken Bartborsten, kurze Ohren, kleine Augen, einen kurzen, dicken Hals, sehr kurze Beine mit Schwimmhäuten zwischen den Zehen und einen oben dicken, unten abgestumpften, 36 Centimeter langen Schwanz. Er ist kaum 30 Centimeter hoch, gegen 70 Centimeter lang und wird 10—15 Kilogramm schwer; das Weibchen ist etwas kleiner. Er bewohnt fast ganz Europa, Nord- und Mittelasien sowie Nordamerika, hat ein sehr wertvolles Fell, welches am Rücken dunkelbraun, am Bauche graulich aussieht, ist aber wegen seiner sehr scharfen Sinne schwierig zu jagen; man erlegt ihn im Winter auf dem Anstand an Löchern im Eise oder fängt ihn in Tellereisen und anderen Fallen, die unter dem Wasser in der Nähe des Ufers aufgestellt werden, häufig auch in einem Fischotternetz mit sackförmigen Hamen und Flügelwänden, das quer durch einen Bach oder kleinen Fluß gezogen wird. Das Fleisch, welches bei den Katholiken als Fastenspeise gilt, ist gehörig zubereitet nicht übel, behält aber doch immer einen strengen Beigeschmack.

Fischotter, gebraten. Nachdem das Tier abgezogen, ausgenommen und gut gewaschen ist, werden Kopf, Schwanz und Füße abgehackt, der Otter eine halbe Stunde gewässert und in ein langes Kasserol gelegt, wo man ihn mit einer Marinade übergießt, die man aus $1\frac{1}{2}$—2 Liter Essig mit 5—6 Zwiebeln, einem Büschelchen Majoran und Thymian, einigen Salbeiblättern, einer halben, in Scheiben zerschnittenen Citrone, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken und Pfefferkörnern gekocht hat. Nachdem das Tier zwei Tage in dieser Beize gelegen, brät man es in 125 Gramm Butter, thut eine Zwiebel, einige Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörner, Salz und einige Löffel Essig hinzu und begießt den Braten fleißig; sobald er sich zu bräunen beginnt, schüttet man $\frac{1}{4}$ Liter Wein und fast ebensoviel Essig an die Sauce, verdickt dieselbe mit in Butter geröstetem Mehl und geriebenem Weißbrot, seiht sie nach dem Verkochen mit der Einbrenne durch, schärft sie mit etwas Citronensaft ab und giebt sie zu dem mit geschmorten Kartoffeln oder gebackenen Kartoffelklößchen garnierten Otter. Zur Abwechselung wird die Bratenbrühe, nachdem sie durchgeseiht ist, auch mit ausgegräteten, feingehackten Sardellen, mit kleingeschnittenen Essig- oder Salzgurken, mit weichgedämpften Morcheln oder Trüffeln nebst einem halben Glase Madeira verkocht, um ihr einen möglichst pikanten Geschmack zu verleihen.

Fischotter, gedämpft. Der abgehäutete und ausgenommene Fischotter wird in Stücke zerlegt, mit Essig übergossen, mit kleingeschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Kräutern, einer Zehe Knoblauch, zwei Lorbeerblättern, Salz, sowie grobgestoßenen Pfeffer- und Gewürzkörnern 24 Stunden mariniert und nach Verlauf dieser Zeit in 180 Gramm Butter nebst einigen Zwiebelscheiben, Wurzelwerk und Salz gedämpft. Nach einer Viertelstunde wendet man die Fleischstücke um, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein hinzu, legt vier in Butter geröstete Semmelscheiben in die Brühe, deckt das Kasserol fest zu und läßt das Fleisch langsam weichdünsten, nimmt es heraus, entfettet die Sauce, seiht sie durch, schärft sie mit dem Saft einer halben Citrone ab und richtet sie über dem Fleisch an.

Fischotter aux fines herbes. Zwei bis drei Chalotten, ein Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie, Basilicum und Thymian, 35 Gramm Kapern, vier ausgegrätete Sardellen und einige Champignons werden feingeschnitten und in vier Eßlöffeln Provenceröl geschwitzt, dann legt man den in Stücke zerteilten Fischotter hinein, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz, dämpft ihn in dem gut zugedeckten Kasserol unter öfterem Umwenden eine halbe Stunde, gießt ein Glas Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Wurzelbrühe hinzu, stäubt einen Eßlöffel Mehl über das Fleisch, läßt es vollends weichkochen, nimmt es dann heraus, schöpft das Fett von der Sauce, würzt sie mit etwas Estragon-Essig und giebt sie über dem Fleisch auf.

Fischreiher, franz. héron, engl. heron, lat. Ardea cinerea. Gehört zur Familie der Stelzvögel, mit langem Hals und Schnabel, hohen Beinen und schwärzlichem, herabhängendem Federbusch, wird etwas über 1 Meter lang, ist auf dem Rücken blaugrau, unten weiß, am Vorderhalse und an der Brust mit länglichen schwarzen Flecken gezeichnet; er lebt in Europa an Seen und Flüssen, nistet auf Felsen und Bäumen, nährt sich von Fischen, Fröschen, Muscheln, zieht im Oktober fort und kehrt im März zurück. Im Mittelalter gehörte die Reiherbeize durch hierzu abgerichtete Falken zu den beliebtesten und vornehmsten Jagdfreuden, jetzt schießt man ihn oder fängt ihn in Schlingen und Angeln, doch ist ihm schwer beizukommen, weil er außerordentlich klug und scharfsichtig ist und so hoch fliegt, daß ihn selten ein Schuß erreichen kann. Die jungen Tiere haben ein leidlich schmackhaftes Fleisch; die Brust gilt als eine Delikatesse, wenn man sie mit Salz bestreut, mit Speckscheiben umbindet und in reichlicher Butter unter öfterem Begießen brät, wobei man zuletzt etwas Rahm zu der Sauce rührt. Der Fischreiher gehört zu den bei den Katholiken erlaubten Fastenspeisen.

Fisolen, s. v. w. grüne Bohnen.

Fladen, Flädlein, süddeutsche Benennung für Eierkuchen.

Fladen, in Sachsen übliche Bezeichnung für Quarkkuchen, s. auch Osterfladen, sächsischer.

Flageolets nennt man in Frankreich die frischen grünen Kerne verschiedener Bohnenarten, welche als Gemüse zubereitet und mit großer Vorliebe gegessen werden. Man kocht die Flageolets in Salzwasser weich und schwenkt sie dann entweder bloß mit frischer Butter und ein wenig gehackter Petersilie, oder man dünstet sie noch ein Weilchen in einer kurzen weißen Sauce, die man aus kräftiger, mit heller Mehlschwitze verkochter und mit Citronensaft schwach gesäuerter Fleischbrühe bereitet hat.

Flamande, Garnitur à la, für große Fleischstücke; besteht aus gedämpftem Welschkohl, kleinen Würstchen und gekochtem mageren Speck.

Flambieren, s. v. w. abflammen, absengen, s. d.

Flammeri nennt man kalte, süße Speisen aus Stärkemehl, Gries, Grütze oder Sago, mit Milch, Rahm oder Fruchtsäften und allerhand Gewürzen gekocht, welche zum Erstarren in eine naßgemachte Form geschüttet, später ausgestürzt und mit Rahmschaum oder einer kalten Vanille-Sauce serviert werden. Der Name ist von dem englischen Wort flummery hergeleitet, was Hafer- oder Mehlbrei bedeutet.

Flammeri von Buchweizengrütze. 625 Gramm Buchweizengrütze werden mit lauwarmem Wasser abgequirlt und dann in 1 Liter Milch, zu der man 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und ein Stück Zimt thut, zu einem leidlich steifen Brei ausgequellt, den man heiß mit dem festen Schnee von vier Eiweißen vermischt und sofort in eine beliebige nette irdene oder porzellanene Form füllt, die zuvor mit kaltem Wasser ausgespült wird. Nachdem der Flammeri mehrere Stunden oder über Nacht in der Form an einem kühlen Orte erstarrt ist, stürzt man ihn auf eine Schüssel und reicht dazu versüßten und mit Maraschino oder Rum gewürzten Rahmschaum, der möglichst fest geschlagen ist.

Flammeri mit Chocolade. $1\frac{1}{4}$ Liter Milch werden zum Kochen gebracht, worauf man 250 Gr. geriebene feine Chocolade und 125 Gramm Gries zusammen darin verrührt und eine Viertelstunde unter fortgesetztem Umquirlen kochen läßt. Hierauf schüttet man den Brei in eine mit kaltem Wasser oder Milch ausgespülte Form, läßt ihn im Kalten erstarren, stürzt ihn aus und serviert den Flammeri mit einer Vanillen-Sauce.

Flammeri mit Eidottern. 1 Liter frische Milch wird mit 60 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, einem Stück Citronenschale und einem Stück Vanille zum Feuer gestellt; sobald die Milch kocht, quirlt man 75 Gramm in kalte Milch eingerührte feine Stärke hinein und vermischt dann sieben geschlagene Eidotter allmählich damit, indem man einige Löffel von dem Flammeri zu den Dottern fügt, damit verrührt und dann alles in den heißen Topf zurückschüttet, zieht den Schnee von sechs Eiweißen darunter, gießt die Masse in eine zuvor in kaltes Wasser getauchte Form, stürzt den Flammeri nach dem Erstarren aus und giebt eine kalte Frucht- oder Vanillen-Sauce dazu.

Flammeri von Gries. In 1 Liter Rahm oder frische Milch thut man zwei Eßlöffel gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone und zehn bis zwölf geschälte und gestoßen bittere Mandeln, läßt den Rahm langsam zum Sieden kommen und quirlt 125 Gramm feinen Gries darin ein, welcher unter beständigem Umrühren ausgequellt wird. Hierauf mischt man 20—25 Gramm sehr frische Butter und den steifen Schnee von vier Eiweißen unter die kochende Masse, schüttet sie in eine genäßte Form, läßt sie starr werden und reicht eine kalte Kirsch- oder Punschsauce dazu. Anstatt der Mandeln kann man ebensogut Vanille in den Flammeri thun und diesen überdies nach Belieben noch mit einigen Eidottern verrühren.

Flammeri von Kartoffelmehl. In 1 Liter siedende, mit 200 Gramm Zucker versüßte Milch rührt man 125 Gramm in kalter Milch zerquirltes Kartoffelmehl und kocht davon unter fortgesetztem Umrühren einen ziemlich steifen, glatten Brei, den man ein wenig auskühlen läßt und mit einem Glase Maraschino nebst dem Schnee von sechs Eiweißen oder auch sechs zerquirlten Eidottern und 70 Gramm gestoßenen bitteren Makronen vermischt, dann in eine naßgemachte Form füllt und mit einer kalten Himbeer- oder Maraschino-Sauce zu Tisch giebt.

Flammeri von Kirschen. 2 Liter sehr reife Sauerkirschen werden ohne sonstige Zuthaten so lange gedämpft, bis sich die Kerne herauslösen, dann reibt man sie durch ein Haarsieb, läßt den Fruchtbrei mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Zimt und einem Glase Weißwein tüchtig durchkochen, quellt 160 Gr. Reisgries darin zu einem sehr dicken Brei aus, schüttet diesen in eine ausgespülte Form und trägt später den Flammeri mit einer Vanillensauce auf. — Oder man kocht 2 Kilogramm ausgesteinte Kirschen mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, Zimt und Citronenschale weich, streicht sie durch, verkocht den Saft mit 200 Gramm Reisgries oder Reismehl und 8—10 gestoßenen bitteren Mandeln und giebt dann eine Mandelsauce dazu. — Will man einen Kirsch-Flammeri aus eingesottenem Kirschsaft bereiten, so kocht man $\frac{1}{4}$ Liter Saft mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 100 Gramm Zucker, etwas Zimt und Citronenschale einigemal auf, löst 125 Gramm feine Weizenstärke in $\frac{1}{4}$ Liter Rheinwein auf, rührt sie zu dem kochenden Kirschsaft, läßt alles noch eine zeitlang unter fortdauerndem Umrühren verkochen, füllt die Masse in eine mit Wasser benetzte Form, stellt dieselbe kalt und giebt Rahmschaum mit Zucker und Vanille dazu.

Flammeri mit Mandeln. Sechs Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Weizenstärke und 80 Gramm feingestoßenen Mandeln in kaltem Rahm glatt verquirlt, unter fortgesetztem Umrühren in 1 Liter kochende Milch geschüttet und einige Minuten damit durchgekocht. Dann mengt man den festen Schnee von zehn bis

zwölf Eiweißen hinzu, füllt den Flammeri in eine mit Milch oder Wasser ausgespülte Form, stürzt ihn nach dem Erstarren, besteckt ihn mit dünnen Mandelstreifen und serviert ihn mit kalter Frucht-Sauce.

Flammeri von Maizena oder Maismehl. Nachdem man 1 Liter Milch mit 70 Gramm Zucker und einer kleingeschnittenen halben Schote Vanille aufgekocht hat, läßt man die Milch zugedeckt erkalten, seiht sie durch, rührt 60 Gramm Maizena und eine Prise Salz in der Milch klar, setzt sie wieder aufs Feuer und läßt sie unter beständigem Umrühren zum Sieden kommen und drei Minuten lang durchkochen. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt den Flammeri erstarren und serviert ihn mit einer Obstsauce.

Flammeri von Obstsaft. Man bereitet denselben entweder aus frischem Obst und nimmt in diesem Falle zu einem Flammeri 2 Liter Sauerkirschen (s. oben) oder ebensoviel Johannisbeeren, Himbeeren oder Brombeeren, am besten Himbeeren und abgebeerte Johannisbeeren zusammen, die man mit $^3/_4$ Liter Wasser auskocht und durch ein Tuch preßt — oder man benützt eingesottenen Fruchtsaft und mischt dann $^1/_2$ Liter Saft mit $^1/_2$ bis $^3/_4$ Liter Wasser, kocht denselben mit 125 Gramm Zucker (zu frischem Obstsaft bedarf man 200 Gramm), einigen gestoßenen bitteren Mandeln und einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschale auf, rührt 100 Gramm in kaltem Wasser zerquirlte Stärke oder 180—200 Gramm mit Wasser angefeuchteten Reisgries hinzu, läßt die Masse unter fortwährendem Umrühren steifkochen, füllt sie in eine naßgemachte Form und giebt $^1/_2$ Liter zu Schaum geschlagenen und mit Vanillezucker versüßten Rahm dazu.

Flammeri von Obstsaft und Wein. Man vermischt in einem sauberen irdenen, innen glasierten Topf eine halbe Flasche guten Rotwein mit ebensoviel frischem Himbeersaft oder Saft von sauren Kirschen, versüßt die Flüssigkeit, erhitzt sie allmählich bis zum Kochen und rührt hierauf 175 Gr. in etwas kaltem Wasser zerquirltes Kartoffelmehl oder Weizenstärkmehl hinein, läßt das Ganze unter beständigem Umrühren einmal aufkochen, schüttet es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt es mehrere Stunden erkalten und stürzt den Flammeri auf eine flache Schüssel. Man giebt versüßten, nach Belieben gewürzten Rahmschaum dazu.

Flammeri von Reis. 180 Gramm guter Reis werden mit siedendem Wasser blanchiert und in 1 Liter Milch mit etwas fein abgeschälter Citronenschale, 80 Gramm Zucker und 30 Gramm Butter bei sehr mäßiger Hitze langsam eine halbe Stunde ausgequellt, bis der Reis weich, aber ja nicht zu Brei gekocht ist. Wenn er beinahe weich ist, fügt man eine Prise Salz und 70 Gramm feingestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln hinzu, füllt in eine mit kalter Milch benetzte Form zuerst eine Lage von dem Reis, bestreut denselben mit vier bis fünf zerbröckelten oder gestoßenen Makronen (süße und bittere zu gleichen Teilen), legt darauf wieder eine Schicht Reis und fährt so fort, bis die Form gerüttelt voll ist. Dann stellt man sie über Nacht in den Keller, stürzt am folgenden Tage den Flammeri, verziert ihn mit Frucht-Gelée und giebt eine kalte Vanillen- oder Obst-Sauce dazu.

Flammeri von Reis mit Rotwein. 375 Gr. mehrmals blanchierter und gut abgetropfter Reis werden in $1^1/_2$ Liter Rotwein mit 250 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und einigen Stücken Zimt oder Vanille auf gelindem Feuer langsam ausgequellt, worauf man den Zimt herausliest, den Reis in eine mit Wein ausgespülte Porzellanform schüttet und nach dem Ausstürzen mit versüßtem Rahmschnee aufträgt.

Flammeri von Reisgries oder Reismehl. $1^1/_4$ Liter frische Milch werden mit 70 Gramm süßen und 9 Stück bitteren gestoßenen Mandeln und einer kleingeschnittenen halben Schote Vanille zum Kochen gebracht und eine Viertelstunde gut zugedeckt auf einer mäßig warmen Stelle stehen gelassen, dann durchgeseiht und 200 Gramm in kaltem Wasser abgequirlter Reisgries hineingerührt, den man unter fortgesetztem Umrühren langsam ausquellt und mit 125 Gramm Zucker versüßt. Sobald der Brei steif genug ist, mischt man den Schnee von sechs Eiweißen hinzu, füllt ihn in eine naßgemachte Form, läßt ihn längere Zeit kalt stehen und serviert ihn nach dem Ausstürzen mit einer kalten Weinsauce oder mit Rahmschnee.

Flammeri von Sago. Man rührt 250 Gr. in kaltem Wasser abgequirlten Sago in $1^1/_2$ Liter kochendes Wasser, läßt ihn beinahe weich darin kochen, fügt 250 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und eine Flasche Rotwein hinzu und siedet das Ganze unter fortdauerndem Umrühren noch eine zeitlang ein, schüttet es dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt es kalt. — Oder man wäscht 250 Gramm Sago in kaltem Wasser ab, läßt ihn mit neu hinzugegossenem frischen Wasser über gelindem Feuer nach und nach heiß werden, schüttet das Wasser ab und statt dessen eine Flasche Rotwein daran, thut 250 Gramm Zucker, an dem man eine Citrone abgerieben, und eine halbe Stange Zimt hinzu, kocht den Sago unter immerwährendem Umrühren weich, nimmt den Zimt heraus, mischt $^1/_4$ Liter Kirschsaft oder Himbeergelée darunter, füllt den Flammeri in eine mit Wein genäßte Porzellanform und richtet ihn mit einer Sauce aus gut versüßtem Bischof an.

Flammeri von Stärke. 100 Gramm Stärke werden in einer Obertasse kaltem Rahm glatt gerührt und nebst 250 Gramm Zucker in 1 Liter siedende Milch eingequirlt, die man zuvor mit einer halben Stange Vanille oder 70 Gramm gestoßenen Mandeln und der Schale einer halben Citrone aufgekocht und durchgeseiht hat, worauf man die Stärke unter fortgesetztem Umrühren einige Minuten steifkochen läßt und den Flammeri in eine naßgemachte Form schüttet, am folgenden

Tage stürzt und mit Obst- oder Vanillen-Sauce aufgiebt. Außerdem bereitet man die Stärke-Flammeris mit Obstsaft, s. Flammeri von Obstsaft.

Flan nennt man im Französischen eine Art leichter Crèmetorten oder auch leichte Torten und Kuchen von Butter- oder Mürbteig, Mandelteig u. dergl., die in einer Form gebacken und mit Crèmes oder frischem Obst, Rahmschnee u. s. w. gefüllt werden. Einen eigentlichen Flan bereitet man auf folgende Weise: Ein Eßlöffel Mehl wird mit einem Löffel voll Orangenblütenwasser, Rum oder Cognac, acht Eidottern und einer Prise Salz glatt zerquirlt und in 1 Liter kochende, mit 125 Gramm Zucker versüßte Milch eingerührt, bis die Masse dicklich wird, worauf man sie in eine Tortenpfanne schüttet, auf gelindes Kohlenfeuer stellt, einen Deckel mit glühenden Holzkohlen daraufLegt und den Flan so 25—30 Minuten backen läßt. Sobald er fertig ist, bestreut man ihn mit Zucker und glasiert ihn mit einer glühenden Schaufel.

Flan von Orangenblüten. 1/2 Liter süßer Rahm wird mit einer kleinen Handvoll sorgsam gelesener Orangenblüten einige Minuten langsam gekocht und hierauf zugedeckt noch eine Viertelstunde an einer warmen Stelle stehen gelassen; inzwischen rührt man fünfzehn Eidotter mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, gießt den Rahm durch ein Haarsieb hinzu, zieht den Schnee der fünfzehn Eiweiße darunter und bäckt die Masse in einem tiefen Porzellan-Napf oder in einer mit Butterteig ausgekleideten Tortenform eine Stunde lang, bestreut den Flan mit Zucker und glasiert ihn mit einer glühenden Schaufel.

Flan von Orangen. In 1 Liter kochenden süßen Rahm rührt man 250 Gramm feines Mehl, reibt die Schale von vier Orangen oder Citronen auf 375 Gramm Zucker ab, stößt den Zucker und mischt ihn nebst dem Saft von zwei Orangen oder Citronen zu der Crème, zieht den Schnee von acht Eiweißen darunter, bäckt den Flan in einer tiefen Schüssel oder einem Blätterteigrand und glasiert ihn zuletzt mit Zucker.

Flan, Schweizer. Nachdem man einen ungesüßten Blätterteig aus 1 Liter Mehl, 250 Gr. Butter, 10 Gramm Salz, 1/4 Liter Wasser und ein bis zwei Eiern bereitet hat, den man nur etwa viermal umschlägt und ausrollt, treibt man einen Boden davon aus, den man mit Hilfe eines daraufgelegten Tortenbleches ordentlich rund zuschneidet und auf das mit Mehl bestreute Blech legt, setzt einen zwei bis drei Finger breiten Rand von dem Teig auf den Boden, befestigt ihn mit geschlagenem Ei, überstreicht Boden und Rand ganz mit Ei, umbindet den Rand mit einem gebutterten Papier und überbäckt den Flan in einem ziemlich heißen Ofen nur hellgelb. Inzwischen bringt man 1/2 Liter Rahm mit 125 Gramm Butter zum Kochen, schüttet einige Eßlöffel Weizenmehl hinein und verrührt dies über dem Feuer zu einer dicklichen Crème, nimmt dieselbe dann vom Feuer und vermischt sie in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, 125 Gramm geschmolzener Butter, 180 Gramm geriebenem Gruyère-Käse, ebensoviel Neufchateller- und Parmesan-Käse, vier Eidottern und dem Schnee von drei Eiweißen, füllt alles in den Flan von Butterteig, bäckt denselben bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde und giebt ihn dann sofort auf.

Flan von frischem Obst. Man dämpft frische, reife Aprikosen, Kirschen, Pfirsichen oder Pflaumen mit viel Zucker, kocht den Saft zu einem dicken Sirup ein, legt die Früchte gut abgetropft in einen nach obiger Angabe hergestellten und etwas überbackenen Flan von Butterteig, bäckt denselben noch eine reichliche Viertelstunde mit dem Obst, gießt vor dem Aufgeben den eingekochten Frucht-Sirup oben darüber oder bestreicht die Oberfläche mit gezuckertem Eiweiß- oder Rahmschnee und glasiert denselben mit einer glühenden Schaufel.

Flanken-Auflauf. Zwölf schöne Reinetten oder Borsdorfer Aepfel werden geschält, in Hälften zerteilt, vom Kernhaus befreit und in frisches, mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt, von dem man nach einer halben Stunde den größten Teil abgießt und nur soviel darin läßt, als zum Dünsten der Aepfel erforderlich ist. Man stellt sie gut zugedeckt nebst 125 Gramm Zucker zum Feuer, dämpft sie halbweich, nimmt sie heraus und kocht die Brühe zu einem dicken Sirup ein. Inzwischen brüht man 125 Gramm Reis mit kochendem Wasser, quellt ihn über sehr gelindem Feuer in 1/2 Liter Milch aus, vermischt ihn nach dem Erkalten mit 70 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, einer Prise Salz, sechs Eidottern und dem Schnee von vier Eiweißen und legt erst eine Schicht davon in ein mit Butter bestrichenes Kasserol oder eine Porzellanform, bedeckt die Reisschicht mit einer Lage gedünsteter Aepfel, die man mit ihrem eingekochten Saft und Aprikosenmarmelade füllt, und so fort, bis Reis und Aepfel verbraucht sind. Oben über die letzte Reisschicht legt man ein mit Butter bestrichenes Papier und bäckt die Speise eine Stunde lang in einem mittelheißen Ofen.

Fleck, Königsberger. Sehr frische Rindskaldaunen werden in mehrmals gewechseltem Wasser tüchtig ausgewässert, mit Mehl und Salz abgerieben, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, nochmals mit Salz und Essig abgerieben und abgespült, dann in drei Finger breite und ebenso lange Stücke geschnitten und mit vielem Wasser zugesetzt, da sie mindestens acht bis zehn Stunden kochen müssen, weshalb man sie in Ostpreußen schon abends zuvor ansetzt, tüchtig abschäumt und gut zugedeckt über gelindem Torffeuer ganz langsam kochen läßt. Nach dem Abschäumen fügt man einen Löffel Salz, etwas Wurzelwerk und acht bis zehn in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinzu, ebenso Pfeffer- und Gewürzkörner und einen reichlichen Eßlöffel voll getrockneten, zerriebenen Majoran. Wenn die Kaldaunen genügend weich geworden, bereitet man mit 60 Gramm Butter und einem Löffel Mehl eine helle Mehlschwitze, gießt 3/4 Liter von der entfetteten Kaldaunenbrühe hinzu, verkocht dieselbe

zu einer dicklichen Sauce, thut die Kaldaunen hinein, würzt sie mit ein wenig geriebener Muskatnuß und gehackter Petersilie und dämpft sie noch eine Viertelstunde, bevor man sie aufgiebt.

Fleckel-Pastete, böhmische. Nachdem die Rindskaldaunen tüchtig gereinigt, in Flecke zerschnitten und in Salzwasser mit Wurzelwerk und Zwiebeln ordentlich weichgekocht worden sind, schneidet man sie nudelartig fein, nimmt auf 1 Kilogramm Kaldaunen 250 Gramm Speck, schneidet ihn in kleine Würfel und schmort dieselben mit feingehackten Zwiebeln, Chalotten und Petersilie ganz hellbraun, mengt die Kaldaunenflecke nebst $^1/_2$ Liter saurem Rahm hinzu, läßt alles eine Weile zusammen kochen, verrührt es mit etwas Salz, vier Eidottern und einem ganzen Ei und nimmt die Masse vom Feuer. Nun streicht man eine Blechform oder ein Kasserol mit Butter aus, belegt es mit nicht zu dünn ausgerolltem gewöhnlichen Butterteig, schüttet die Kaldaunen hinein, bedeckt sie mit einem Teigdeckel und läßt die Pastete eine Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Fleisch, franz. viande, engl. meat. (S. hierzu die drei kolorierten Tafeln.) Beim Einkauf des Fleischbedarfs für den täglichen Tisch sollte jede Hausfrau darauf bedacht sein, mehr auf gute Beschaffenheit als auf billigen Preis des Fleisches zu sehen. Der Nähr- und Geschmackswert des Fleisches hängt zunächst sehr vom Alter, der Rasse und dem Geschlecht des geschlachteten Tieres ab und läßt sich ziemlich leicht nach der Lagerung und Feinheit der Fasern beurteilen. Das Fleisch von gutem Mastvieh hat kürzere zartere Fasern, die überall mit feinem gelblichweißem Fett durchwachsen sind, auch ist es saftiger und zwar schön rot, aber immerhin heller gefärbt als das Fleisch von minderwertigen Tieren, welches dunkelrot aussieht und lange, derbe und grobe Fasern zeigt, die kein Fett enthalten, während das Fleisch von alten Tieren dunkel gefärbt ist und dunkelgelbes Fett hat. Freilich stellt sich das Fleisch von gutem Mastvieh stets etwas teurer, dafür schmeckt es aber auch bei weitem besser, ist weicher, saftiger, leichter verdaulich und enthält viel mehr Nährstoffe als geringeres Fleisch, so daß nach dem Ergebnis chemischer Untersuchungen vier Kilogramm gutes Fleisch ebensoviel nährende Bestandteile von entschieden besserer Qualität ergeben als sechs Kilogramm geringeres Fleisch, letzteres demnach immerhin teurer zu stehen kommt als das mit ein wenig höherem Preise bezahlte gute Fleisch. Die Frische und Gesundheit des Fleisches erkennt man nicht bloß an der lebhaft roten Färbung, sondern auch daran, daß es sich fest und elastisch anfühlt und beim Druck mit dem Finger keine Feuchtigkeit zeigt, während krankes und faules Fleisch eine wässerige Flüssigkeit austreten läßt und sich schmierig anfühlt. — Wohl zu beachten ist auch, daß sowohl die Schmackhaftigkeit als der Nährwert des Fleisches bei den einzelnen Körperteilen der Schlachttiere sehr verschieden ist, was natürlich auch einen Unterschied im Preise des Fleisches bedingt. So pflegt man das Ochsenfleisch in vier Klassen einzuteilen. Zur 1. Klasse gehören: Schoßstück, Lende, Vorderrippenstück, Hüftenstück, Hinterschenkel; zur 2. Klasse: Oberweiche oder Blume, Unterweiche, Wade, Mittelrippenstück und Oberarmstück; zur 3. Klasse: Flankenteil, Schulterblatt und Brustkamm; zur 4. Klasse: Wamme oder Spitzbrust, Hals, Beine und Kopf. Am besten zum Braten eignen sich die dem Hintervierte entnommenen Teile, wie das Schoßstück, das größtenteils zu dem beliebten Roastbeef oder in Scheiben zerschnitten zu Rostbraten und Rumpsteak verwendet wird; ferner die Lende, die den zarten Lendenbraten (Filet) und die vielbegehrten Lendenbeefsteaks liefert, sowie die Oberschale, die einen Teil der Keule bildet. Das Schwanzstück oder Ziemen, namentlich das sogenannte Blumenstück, wird am liebsten zu Sauerbraten, Schmorbraten (Boeuf à la mode) und Gullasch benützt, auch zum Pökeln eignet sich das Schwanzstück vortrefflich und außerdem giebt es die kräftige Ochsenschwanz-Suppe. Das Vorder- und Mittelrippenstück geben ein saftiges Koch- und Dämpffleisch; das Flanken- oder Bauchstück, das Wadenstück, das Schulterstück, die Unterschenkel und der Brustkamm werden zur Herstellung von Fleischbrühe benützt. Vom Kopf ist die Zunge das beste, mag sie nun gepökelt oder frisch zubereitet werden; das gekochte Ochsenmaul verwendet man zu einem beliebten Salat. — Gutes Kalbfleisch von Mastkälbern oder nicht mehr zu jungen Saugkälbern ist immer zart und von sehr heller Farbe, während mehr rot aussehendes Kalbfleisch stets trocken und weniger schmackhaft ist. Als die besten, zum Braten gewählten Stücke vom Kalb gelten die Keule mit dem leicht herauszulösenden zarten Fricandeau, das Rückenstück, der Nierenbraten und das Coteletten-stück. In zweiter Reihe kommt die Kalbsbrust, die gebacken, gefüllt und gedämpft sowie zu Fricassée und Pfefferfleisch verwendet wird, nebst dem übrigen, zum Kochen und Dämpfen passenden Fleisch von den Vordervierteln, zuletzt der Hals und der zur Bereitung von Ragout und Mockturtlesuppe benutzbare Kopf, von dem Gehirn und Zunge noch extra zu allerhand feineren Gerichten verwendet werden. Von sonstigen gern gekauften Teilen des Kalbes erwähnen wir noch die an den Halsseiten liegende, unter dem Namen Kalbsmilch oder Bröschen bekannte zarte Drüse, die gebacken, gebraten, in Ragouts und Fricassées gethan oder auch bloß gekocht und ihrer Leichtverdaulichkeit und Schmackhaftigkeit wegen besonders als Krankenspeise geschätzt wird; ferner die Leber, die möglichst frisch zu verwenden ist und auf vielerlei Art zubereitet werden kann, dann das Gekröse und die Füße, die gebacken oder zu Sülze und Aspic benützt werden. — Gutes Hammelfleisch erkennt man an der dunklen, bräunlichroten Farbe (nur das Lammfleisch sieht etwas heller aus), dem festen weißen Fett und der Zartheit der Fasern; es darf weder zum Kochen noch zum Braten allzu frischgeschlachtet genommen werden, sondern muß einige Tage alt sein, wenn es saftig und schmackhaft sein soll. Als vorzüglichster Teil gilt der Rücken, der gebraten und gedämpft auf die Tafel kommt oder zu Coteletten zerteilt wird; ebenso geben das Nierenstück und die Keule, aus welch letzterer auch vortreffliche Hammel-Steaks geschnitten werden,

die verschiedenartigsten Gerichte. Die Schulter benützt man, nachdem die Knochen herausgelöst sind, zur Herstellung von Roulade, die Brust schmeckt, mit Gemüse gedünstet, ganz vorzüglich; Zunge und Nieren werden als Leckerbissen betrachtet, die Leber ist dagegen wenig geschätzt, weil sie hart und trocken ist. — Bei **Schweinefleisch** riskiert man seltener das Fleisch von alten Tieren zu erhalten, da in der Regel nur jüngere, gut gemästete Schweine geschlachtet werden. Das Fleisch derselben ist meist so reichlich mit Fett durchsetzt, daß seine rote Färbung wenig hervortritt, indessen darf es keinesfalls bleich aussehen und muß zarte Fasern haben, auch soll die das Fleisch und Fett bedeckende Schwarte eine hellgraue Farbe zeigen. Obwohl seit der Einführung der behördlichen Fleischbeschau die Trichinengefahr sehr beschränkt ist, muß dennoch vor dem Genuß von ungenügend gekochtem oder gar ungekochtem Schweinefleisch dringend gewarnt werden, denn eine angemessene Zubereitung des Fleisches durch gehöriges Kochen und Durchbraten gewährt jedenfalls größere Sicherheit als jede mikroskopische Untersuchung des rohen Fleisches. Zum Braten wie zum Pökeln und Räuchern wählt man gewöhnlich Keule und Rücken; das Rippenstück wird im ganzen zu Schälbraten, im zerschnittenen Zustande zu Karbonaden verwendet. Auch alle anderen Teile des Schweines geben ihres Fettgehaltes wegen ganz gute Bratstücke, jedoch sind z. B. das Kamm- oder Halsstück sowie Schulter und Bauch, sofern sie nicht zur Wurstbereitung benützt werden, gekocht bei weitem saftiger als gebraten. Das fette Bauchfleisch wird auch vielfach gepökelt und geräuchert; Schnauze, Ohren und Füße dienen für die beliebten gepökelten Schweinsknöchel. — In betreff der Zubereitung des Fleisches gilt sorgsam gebratenes und gedämpftes Fleisch für besonders leicht verdaulich und nahrhaft; gekochtes Fleisch ist bei richtiger Bereitungsmethode ebenfalls sehr nahrhaft. Will man ein gutes saftiges Kochfleisch bereiten, so muß man es sofort in lebhaft siedendes Wasser einlegen, wodurch der Eiweißgehalt der Fleischoberfläche gerinnt und das Austreten des inneren Fleischsafts verhindert wird, und dann nach einigen Minuten etwas kaltes Wasser zugießen. Wünscht man dagegen eine kräftige Fleischbrühe herzustellen, die man auf obige Weise nicht erhält, so setzt man das Fleisch in kaltem Wasser zu, was erst allmählich zum Sieden erhitzt wird. Das ausgekochte Fleisch behält immerhin noch einen guten Teil seines Nährwerts, ist freilich weniger leicht verdaulich, doch giebt es mit Gemüse oder einer pikanten Sauce ein ganz wohlschmeckendes Gericht. — Das gepökelte Fleisch ist schwer verdaulich, während es in geräuchertem Zustande bedeutend mehr Verdaulichkeit und Nährwert besitzt, da von den Bestandteilen des Fleisches und der Fleischflüssigkeit nichts verloren geht, wie beim Pökeln.

Fleisch aufzubewahren, s. Aufbewahrung.

Fleisch-Aspic, s. Aspic.

Fleisch-Auflauf. Man zerläßt 60 Gramm Butter in einem Kasserol und schwitzt zwei bis drei feingehackte Chalotten, 70 Gramm würflig geschnittenen Speck, etwas gehackte Petersilie, Basilicum und Thymian und zwei Eßlöffel Mehl darin hellgelb, rührt nach dem Erkalten sechs bis sieben Eier, etwas Salz, gestoßene Muskatblüte und $^1/_2$ Kilogramm feingehackten Kalbsbraten, 50 Gramm geriebene Semmel und einige Eßlöffel süßen Rahm hinzu, zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine fett gebutterte Form und bäckt den Auflauf eine Stunde lang, worauf man ihn mit einer Champignon- oder Sardellen-Sauce aufgiebt.

Fleisch-Becherl, Wiener. Ein Kilogramm gutes mageres Rindfleisch wird in einem Kasserol mit etlichen Speckscheiben, Salz, Wurzelwerk, einer Zwiebel und einigen Löffeln Fleischbrühe weichgedünstet, dann nebst vier bis fünf in Milch geweichten Mundbroten und 90 Gramm geschälten Pistazien kleingehackt und im Mörser gestoßen. Hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, schlägt sechs Eier nach und nach hinein, mengt das Fleisch, etwas Salz, Muskatnuß, die feingeschnittene Schale und den Saft von einer halben Citrone darunter, streicht kleine becherförmige Blechformen mit Butter aus, bestreut sie mit geriebener Semmel, füllt sie mit der Fleischfarce, stellt sie in eine Tortenpfanne und bäckt die Fleisch-Becherl eine gute halbe Stunde, stürzt sie auf eine Schüssel, garniert sie mit ausgebackener Petersilie und giebt sie mit Trüffel-, Champignon- oder Tomaten-Sauce zu Tisch.

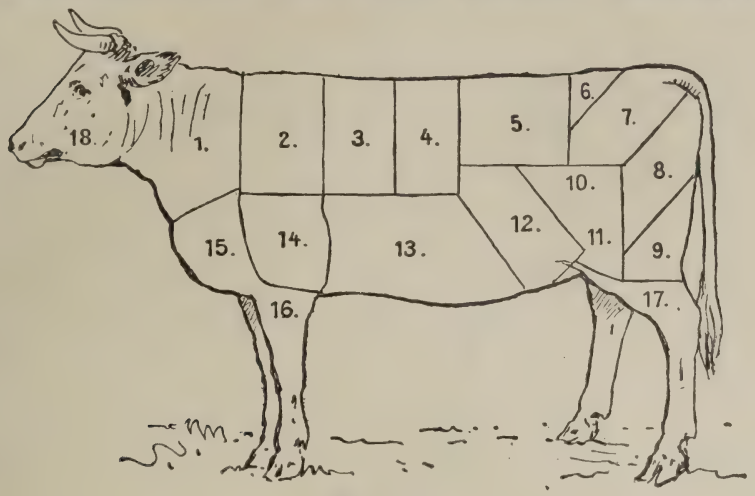
Fleisch-Bouletten. Ueberreste von gekochtem und gebratenem Fleisch werden von allem Fett, sowie von Haut und Sehnen reingeputzt und nebst einigen in Butter weichgeschwitzten Chalotten feingehackt; sollen die Bouletten schmackhaft und saftig werden, so nimmt man dann dieselbe Quantität rohes gehacktes Fleisch, am besten Schweinefleisch, hinzu, weicht ein bis zwei Mundbrötchen in Milch und rührt diese in etwas zerlassener Butter über dem Feuer zu einem steifen Brei ab, den man mit dem gehackten Fleisch, zwei Eiern, etwas Pfeffer und Salz, einer Prise gestoßenen und gesiebten trockenen Kräutern oder gehackter Citronenschale und etlichen feingeschnittenen Sardellen gehörig vermischt. Dann formt man runde Klöße aus der Masse, die man etwas plattdrückt, in zerquirltem Ei und geriebener Semmel umwendet und in Butter braunbrät, um sie als Beilage zu Gemüsen zu verwenden.

Fleischbrühe, s. Bouillon.

Fleischbrüh-Suppen, s. Bouillon-Suppen.

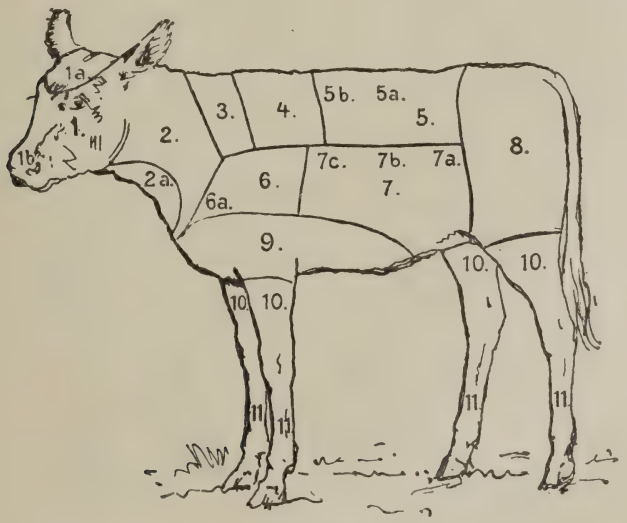
Fleisch-Crème. Man dämpft eine gehackte Zwiebel in Butter weich, vermischt sie mit gehackten Fleischresten von Braten oder Kochfleisch, einem gutgewässerten, ebenfalls feingehacktem Hering oder einigen Sardellen, etwas Citronensaft, einem Eßlöffel voll Kapern, 1 Löffel zerlassener Butter, zwei Eiern, 1 Löffel Rahm, 2 Löffeln Fleischbrühe, einer geriebenen Semmel und einer Prise Pfeffer (Salz bedarf man wegen des Herings nicht), verrührt alles zu einer geschmeidigen Masse, die man in zerlassener Butter erhitzt und giebt sie zu Kartoffelbrei.

Die verschiedenen Teile beim zerlegten Schlachttier.



Rind.

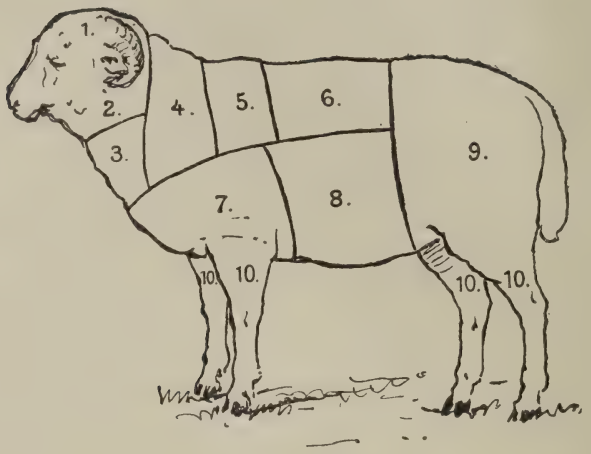
1. Hals — 2. Mürber Kamm oder Schulterblatt — 3. Fehlrippen oder Vorderrippenstück — 4. Hohes Roastbeef oder Mittelrippe — 5. Flaches Roastbeef oder Lendenbraten — 6. Ecke Blume oder dickes Roastbeef — 7. Schwanzstück, Blume — 8. Mittelschwanzstück oder Hinterschenkel, Kluft — 9. Unterschwanzstück — 10. Kugel oder Oberweiche — 11. Dünnung oder Unterweiche — 12. Nachbrust oder Spitze und ein Teil Dünnung — 13. Brust — 14. Blatt, Bogen oder Oberarmstück — 15. Stich, Spitzbrust oder Wamme — 16—17. Beine — 18. Kopf.
Die Innenseite 6. 5. 4. 3. enthält das Filet.



Kalb.

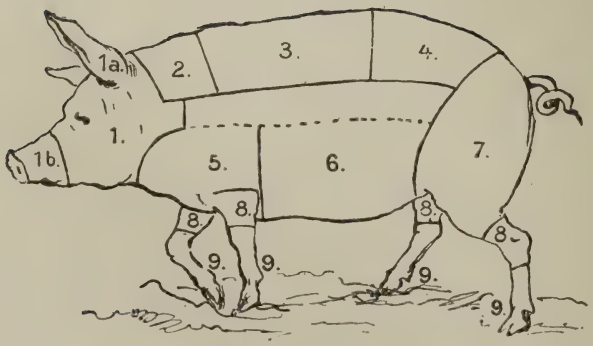
1. Kopf — 1a. Brägen oder Gehirn (innen) — 1b. Zunge (innen) — 2. Hals — 2a. Kalbsmilch — 3. Kamm — 4. Rippenstück oder Cotelette — 5. Nierenstück mit Niere und Filet — 5a. Niere (innen) — 5b. Filet (innen) — 6. Schulter — 6a. Brustspitze, darunter weggehend — 7. Brustst ück — 7a, 7b, 7c. Lunge, Leber, Herz (Geschlinge, innen) — 8. Keule — 9. Brust — 10. Beine — 11. Füße.

Die verschiedenen Teile beim zerlegten Schlachttier.



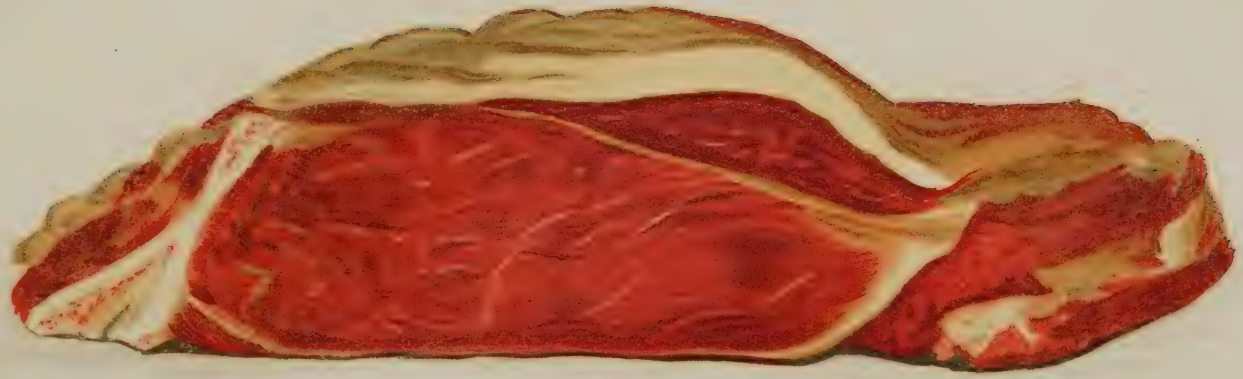
Hammel.

1. Kopf — 2. Hals — 3. Bug — 4. Dicke Rippe — 5. Nierenstück — 6. Rippenstück oder Cotelette — 7. Schulter oder Blatt — 8. Bauchstück — 9. Keule — 10. Beine.

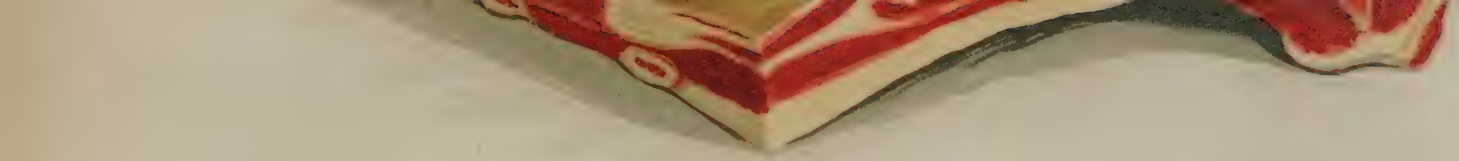


Schwein.

1. Kopf — 1a. Ohren, dazwischen: Gehirn — 1b. Rüssel oder Schnauze — 2. Kamm (bis zum punktierten Strich, darüber fetter Speck oder Rückenfett) — 3. Rippenstück, Carré oder Cotelette — 4. Hinteres Rippenstück oder Märbraten mit der Lende — 5. Vorderkeule oder Bug, Schulterblatt, Vorderschinken — 6. Bauch oder magerer Speck — 7. Schinken oder Keule — 8. Dickbein, Eisbein — 9. Spitzbein oder Füße.



Oberschale (Teil davon) **vom Ochsen,** Qualität I., natürliche Größe 1:3.

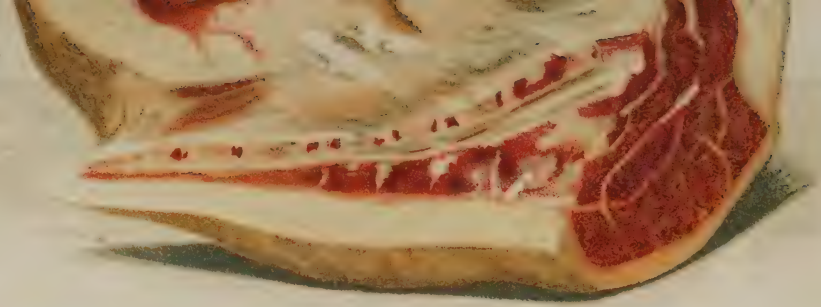


Schoßstück vom Ochsen, Qualität I., natürliche Größe 1:3.

Kotelettstück vom Mastkalbe natürliche Größe 1:3.

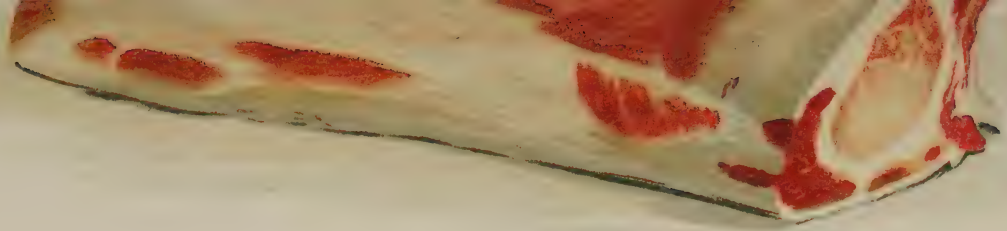
Keule vom Schweine, natürliche Größe 1:4.

Keule vom Mastlamme, natürliche Größe 1:4.

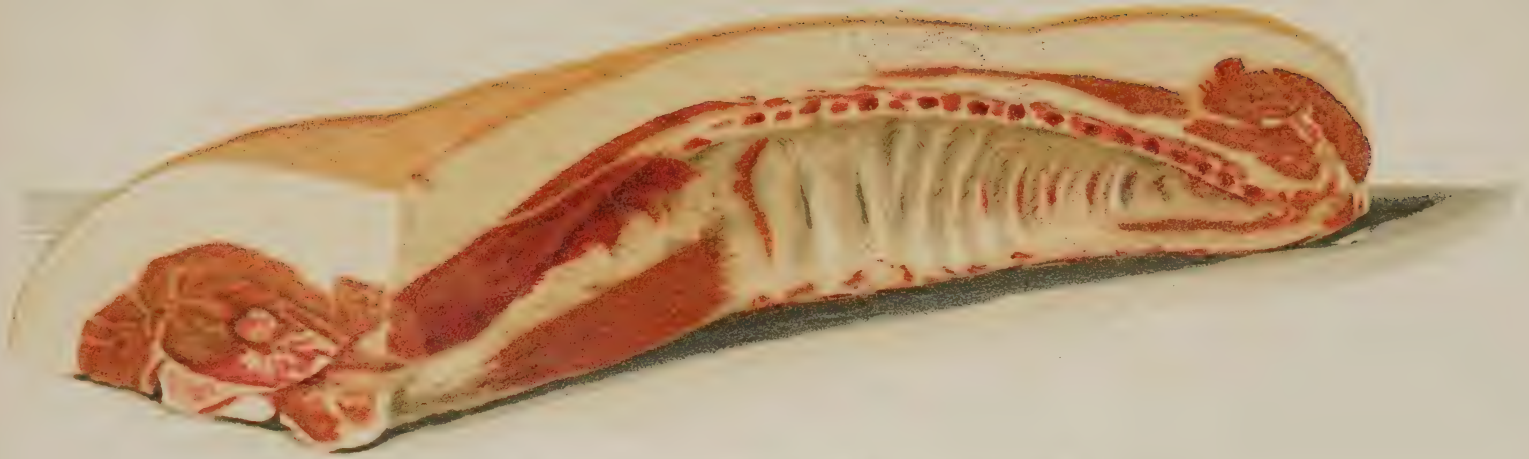


Keule vom Mastkalbe, natürliche Größe 1:4.

Kamm- und Rückenstück vom Masthammel, natürliche Größe 1:4.



Kotelettstück vom Schweine, natürliche Größe 1:4.



Rücken, Kamm und Schulter (unausgeschält) **vom Schweine,** natürliche Größe 1:5.

Fleisch-Croquetten. Allerlei Fleisch-Ueberbleibsel, wie kalter Braten, Schinken, Zunge und Geflügel, werden in kleine Würfel geschnitten und nebst gehackten, in Butter geschwitzten Champignons und Chalotten, etlichen Sardellen, Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut durcheinandergemischt, in ein Kasserol gethan, mit einigen Eßlöffeln weißer Coulis übergossen und kurze Zeit damit durchgedämpft, worauf man die Sauce mit dem Saft einer Citrone abschärft und mit vier bis sechs Eidottern legiert. Dann bestreut man ein Brett mit geriebener Semmel, streicht die Masse zwei Finger hoch darauf, überstreut sie dick mit geriebener Semmel, stellt sie kalt, schneidet sie später in gleiche Teile, die man zu Würstchen formt, oder sticht mit kleinen Blechformen Halbmonde u. dergl. davon aus, wendet dieselben in Semmelkrumen und bäckt sie in heißer Schmelzbutter; man benützt sie als Beilagen zu Gemüsen oder giebt sie, mit ausgebackener Petersilie garniert, als Hors d'oeuvre nach der Suppe.

Fleisch-Essenz. 1 Kilogramm Kalbfleisch aus der Keule, 1 Kilogramm mageres Rindfleisch, 1 Kilogramm rohen Schinken, von dem man die Schwarte abschneidet, und $^1/_2$ Kilogramm Speck schneidet man in 4 Centimeter große Würfel, fügt vier in Scheiben zerschnittene Möhren, vier kleine Zwiebeln, vier Chalotten, zwei Lorbeerblätter und einen Thymianzweig hinzu, läßt die Fleischstücke und Gemüse in einem Kasserol mit 200 Gramm Butter unter öfterem Umrühren bräunlich anbraten, gießt hierauf zwei Flaschen Madeira und 5 Liter schwache Bouillon hinzu, würzt dies mit 10 Gramm weißem Pfeffer und läßt die Brühe langsam drei Stunden kochen, worauf man sie durchseiht und zur Bereitung von Saucen aufbewahrt. Ueber Fleisch-Essenz aus Wild, Geflügel, Schinken s. Essenzen.

Fleisch-Extrakt. So nennt man die entfettete und im Wasserbade bis zur festen Konsistenz abgedampfte Fleischbrühe aus Ochsenfleisch, welche seit 1864 nach der Anweisung des berühmten Chemikers Prof. Justus von Liebig zu Fray Bentos am La Plata in ungeheuren Mengen bereitet und in den Handel gebracht wird; dieser Liebigsche Fleisch-Extrakt bietet den Hausfrauen ein ausgezeichnetes Hilfsmittel zur raschen Herstellung kräftiger und guter Suppen und Saucen und hat sich bald in jeder Küche unentbehrlich gemacht. Er behauptet auch noch immer die erste Stelle unter den inzwischen neu aufgekommenen, ebenfalls recht gut zu nennenden Fleisch-Extraktsorten anderer Herkunft, unter denen wir namentlich den von Buschenthal & Co. in Montevideo, den von Kemmerich zu Santa Elena in Argentinien und den von Cibils in Buenos-Ayres anführen wollen. Ein Kilogramm Fleisch-Extrakt enthält die löslichen Bestandteile von 45 Kilogramm Ochsenfleisch, und 30 Gramm davon nebst etwas Salz reichen hin, um 1 Liter siedendes Wasser in gute Fleischbrühe zu verwandeln; da ihm jedoch die Eiweißstoffe und das Fett fehlen, so thut man besser, den Fleisch-Extrakt zur Verbesserung schwacher Fleischbrühe oder dünner Saucen anzuwenden, denen eine reichliche Messerspitze voll Extrakt schon einen sehr kräftigen Geschmack und eine schöne braune Farbe verleiht; auch zum Anmachen von allen Gemüsen und Hülsenfrüchten, Nagouts u. dergl. eignet er sich vortrefflich. Man erzielt dabei immerhin eine bedeutende Ersparnis, da man viel weniger Fleisch zur Suppenbereitung bedarf; indessen läßt sich auch eine bloß aus Wasser und Wurzelwerk gekochte Brühe mit Hilfe von ein wenig Fleisch-Extrakt zu einer vortrefflichen Suppe herrichten, ebenso eine bloß aus Knochen bereitete Bouillon, die sonst schwach, fade und fettig ist, durch Hinzufügung von etwas Extrakt aber den nötigen Gehalt und Wohlgeschmack erlangt. Ueberhaupt gehört der Fleisch-Extrakt unstreitig zu den wichtigsten und unentbehrlichsten Hilfsmitteln der modernen Kochkunst und besitzt dabei den unschätzbaren Vorteil, daß man ihn bei seiner großen Haltbarkeit und praktischen Verpackung überall mit sich führen und jederzeit zur Hand haben kann.

Fleisch-Extrakt-Suppe nach Liebigs Vorschrift. In 2 Liter kaltes Wasser thut man 250 Gramm sauber abgewaschene grobzerschlagene Rinds- und Kalbsknochen oder anstatt deren 32 Gramm Rindermark und etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk, läßt dies 1—$1^1/_2$ Stunden langsam kochen, gießt die Brühe durch, setzt 18—20 Gramm Fleisch-Extrakt und eine Prise Salz zu (Knochenbrühe bedarf stets sehr wenig Salz), läßt alles noch einmal aufkochen und rührt dann den Gries, Eiereinlauf, die Nudeln oder was man sonst für eine Suppe bereiten will, hinein und kocht die Suppe fertig, welche für sechs bis sieben Personen ausreicht und so kräftig ist, wie die beste aus Fleisch gekochte Bouillonsuppe.

Fleisch-Gelée, s. Aspic.

Fleisch-Glace. Mit diesem Namen bezeichnet man eine bis fast zu Gelée eingekochte helle Bouillon, mit welcher man Fleisch- oder Fisch-Speisen glasiert, indem man dieselben mittels einer Feder oder eines Pinsels überstreicht oder sie damit übergießt, um ihnen ein glänzendes Ansehen zu geben. Man bereitet diese Fleisch-Glace, indem man einen Kalbsknieknochen, 1—2 Kilogramm Kalbfleisch und vielleicht zwei alte Tauben oder ein halbes altes Huhn mit kaltem Wasser übergießt und die Brühe langsam kochen läßt, bis das Fleisch weich ist, wobei man den Schaum gut abnimmt. Dann thut man das Fleisch heraus, schöpft alles Fett ab, seiht die Brühe durch, schüttet sie in ein reines Kasserol, siedet sie rasch unter häufigem Umrühren bis auf den dritten Teil ein, seiht sie nochmals durch und kocht sie sehr langsam unter fortgesetztem sanften Umrühren, bis sie wie ein Schnürchen vom Löffel läuft und ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zu Gelée erstarrt. Hierauf füllt man die Glace in eine Büchse, verwahrt dieselbe an einem kühlen Ort und benützt sie gelegentlich zum Bestreichen von Braten, gedämpftem Fleisch, Schinken, Zunge, Geflügel oder Fischen, was denselben ein sehr appetitliches Aussehen verleiht.

Fleisch-Hase. 1 Kilogramm rohes Wildbretfleisch von den zum Braten nicht geeigneten Stücken oder in Ermangelung dessen Rindfleisch wird gut

ausgehäutet und samt ½ Kilogramm magerem Schweinefleisch feingehackt, mit einem tiefen Teller voll oder ¾ Liter geriebenem und in Butter geröstetem Schwarzbrot, sechs Eiern, 2—3 in Butter geschwitzten und gehackten Chalotten, kleingeschnittener Citronenschale und dem Saft einer Citrone, Salz und ein wenig Pfeffer vermischt, mit Fleischbrühe angefeuchtet und auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt, wo man der Masse so gut als möglich die Gestalt eines zum Braten zubereiteten Hasen giebt, den man mit feinen Speckstreifchen spickt und auf ein fettgebuttertes Papier über einige Querhölzchen in eine mit Butter ausgestrichene Hasenpfanne legt. In die Pfanne kommt noch eine kleine Zwiebel, etliche Wacholderbeeren, ein Lorbeerblatt und zwei Citronenscheiben, worauf man sie in den mäßig heißen Ofen stellt und den Fleischhasen langsam unter häufigem Begießen mit Butter und fettem sauren Rahm braten läßt. Zu der Sauce gießt man nach einiger Zeit etwas Fleischbrühe und Rotwein, verdickt sie mit saurem Rahm und giebt sie nebst Salat oder Compot zu dem Braten.

Fleisch-Käse aus gemischtem Fleisch. Zunächst bereitet man sich zu dessen Herstellung eine helle Kraftbrühe, indem man den Boden eines Kasserols mit 250 Gramm in Scheiben geschnittenem rohen Schinken auslegt, zwei Zwiebeln, zwei Möhren, eine Sellerieknolle und einige Petersilienwurzeln sowie ein Kilogramm in Stücke zerschnittenes Rindfleisch und ½ Kilogramm Kalbfleisch hinzufügt und dies eine Stunde gut zugedeckt über gelindem Feuer dünsten läßt. Dann gießt man 8 Liter Wasser an, legt vier abgesengte und geputzte Kalbsfüße mit hinein, bringt alles zum Kochen, schäumt gut ab, thut Salz, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, etwas frischen Estragon und Majoran daran und kocht die Brühe langsam drei volle Stunden, entfettet sie, seiht sie durch, kocht sie bis zur Hälfte ein, giebt ein Glas Weißwein, den Saft einer Citrone und eine Prise gestoßenen Macis dazu und siedet die Brühe noch eine halbe Stunde lang ein. Nun blanchiert man zwei Kalbszungen und eine große Kalbsmilch zehn Minuten in kochendem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab und befreit sie von aller Haut, legt sie nebst 2 Kilogramm Kalbfleisch aus einer gut abgelegenen Keule und zwei am Tage zuvor geschlachteten und sauber gereinigten jungen Hähnchen in ein Kasserol mit 200 Gramm siedender Butter, schwitzt alles einige Zeit auf beiden Seiten, ohne daß das Fleisch bräunlich wird, füllt so viel Kraftbrühe darauf, daß das Fleisch beinahe bedeckt ist, salzt dieselbe etwas, legt glühende Holzkohlen auf den Deckel des Kasserols, nimmt nach einer Viertelstunde die Kalbsmilch, nach einer halben Stunde die Hähnchen heraus, läßt das Uebrige aber unter häufigem Umrühren und Begießen zwei volle Stunden dünsten, in der Brühe erkalten und schneidet das Fleisch in zierliche Scheiben. Hierauf belegt man den Boden einer runden, gerieften Porzellanform mit einem Stern aus Streifen von geräucherter Rindszunge, Kalbsmilchstücken und Trüffelscheiben, gießt eine Schicht von der mit Eiweiß geklärten Kraftbrühe darüber, läßt dieselbe beinahe erstarren, mischt dann das übrige Fleisch und einige frische, in Butter geschwitzte zerschnittene Champignons mit ebensolcher Brühe, thut es in die Form, stellt sie bis zum anderen Tage kalt, stürzt den Fleischkäse auf eine Schüssel, die man mit ausgezackten Citronenscheiben und frischer Petersilie verziert, und giebt eine Rémouladen-Sauce, eine Orangen- oder eine englische Mint-Sauce dazu.

Fleisch-Käse von Geflügel. Vier fleischige junge Hühner, die tags zuvor geschlachtet, gerupft und ausgenommen sind, werden aus Haut und Knochen gelöst und mit 250 Gramm gekochtem Speck und den weichgekochten Hühnerlebern sehr fein gehackt, worauf man diese Mischung mit 200 Gramm geriebener Semmel und ¼ Liter fettem süßen Rahm über dem Feuer verrührt und gehörig erhitzt, ohne daß sie zum Kochen gelangt. Dann reibt man 250 Gramm Butter zu Schaum, setzt allmählich acht Eidotter, die Fleischfarce, nach Belieben auch in Butter gedünstete Champignons und Sardellen, etwas Salz, gestoßene Muskatblüte, weißen Pfeffer und die aus den zerhackten Geripben mit Wasser und Wurzelwerk bereitete, sehr kurz eingekochte Bouillon zu, streicht alles durch ein Sieb und zieht den Schnee der acht Eiweiße darunter. Eine Porzellanform wird mit geklärter Butter ausgestrichen, die Masse hineingethan, ein mit Butter bestrichenes Papier und ein mit glühenden Holzkohlen belegter Deckel darüber gedeckt und die Form in kochendes Wasser gestellt, wo der Fleischkäse eine Stunde langsam kochen muß; man serviert ihn mit einer hellen Champignon- oder Trüffel-Sauce. — Auf ganz dieselbe Weise läßt er sich aus dem Fleisch von Rebhühnern und anderem Wildgeflügel herstellen; auch das von alten Tieren kann man gut dazu verwenden, wenn man es vorher in einer Braise weichdämpft, mit 250 Gramm Butter und 125 Gramm rohem Wild- oder Kalbfleisch im Mörser stampft, durch ein Sieb streicht, mit der erkalteten Brühe, acht Eidottern, 180 Gramm Parmesankäse, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, die Masse fest in eine dick mit Butter bestrichene runde oder viereckige Blechform einfüllt und im Wasserbade garkochen läßt. Am folgenden Tage stürzt man den Käse aus der Form, umbindet den Rand mit Papier, gießt geklärte Butter oder Fleisch-Glace darüber, läßt den Käse erkalten und hart werden und schneidet ihn in feine Scheiben, die man kranzförmig auf einer Schüssel ordnet und mit Aspic garniert.

Fleisch-Käse von Leber. Eine Schweins- oder Kalbsleber wird aus Haut und Sehnen geschabt und mit 180 Gramm feingehacktem gekochten Speck, drei in Milch geweichten und über dem Feuer zu einem Brei abgerührten Mundbroten, 60 Gramm gehackten Sardellen, zwei Eiern, zwei in Butter geschwitzten Chalotten, 125 Gramm geriebenem Parmesankäse, etwas feingehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut vermischt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gethan, mit gebuttertem Papier bedeckt und bei mäßiger Hitze etwa

1½ Stunden gebacken. Nachdem der Käse in der Form erkaltet ist, taucht man letztere in heißes Wasser, stürzt den Käse auf eine Schüssel und bestreicht ihn mit Fleisch-Glace.

Fleisch-Käse von Schweinefleisch. Ueberreste von gebratenem Schweinefleisch oder auch frisches Fleisch werden fein gehackt, mit dem gleichen Gewicht von gehackter Schweins- oder Kalbsleber, 160 Gramm gekochtem Speck, drei Eiern, drei zu Brei abgebrannten, zuvor in Milch geweichten Mundbroten, 70 Gramm Sardellen, 2—3 in Butter geschwitzten Chalotten, Salz, Pfeffer, 160 Gramm würflig geschnittener Pökelzunge und etwas gehackter Citronenschale vermengt, in eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Form gepreßt, mit Speckscheiben bedeckt und im Wasserbade oder im Ofen 1½ Stunden gebacken.

Fleisch-Käse von Wild. Zwei Kilogramm frisches Hirsch-, Reh- oder Hasenfleisch, erstere beide Fleischarten vom Rücken oder aus der Keule, werden abgelöst, von Haut und Sehnen befreit und nebst ½ Kilogramm gutem Speck sehr fein gehackt, im Mörser zerstoßen und durch ein Sieb gestrichen, während man die Knochen kleinschlägt und mit Bouillon und Wurzelwerk sowie einigen Wacholderbeeren zu einer kurzen Essenz auskocht, die man durch ein Sieb zu dem Fleisch gießt. Drei bis vier Chalotten, 8—10 Campignons, einige feingeschnittene Trüffeln und 125 Gramm würflig geschnittenen rohen Schinken dämpft man in Butter völlig weich und streicht alles nach dem Erkalten durch ein Haarsieb zu der Farce, die man außerdem mit 160 Gramm geriebenem Parmesankäse, drei Eidottern, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Cayennepfeffer vermischt, in eine mit Butter ausgestrichene Form füllt, oben mit Speckplatten bedeckt und im Wasserbade garmacht. Nachdem der Fleisch-Käse in der Form erkaltet ist, stürzt man ihn aus, überstreicht ihn mit Glace oder geklärter Butter und garniert ihn beim Anrichten mit Aspic.

Fleisch-Kloß, großer. ½ Kilogramm rohes gehacktes Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch nebst 125 Gramm kleinwürflig geschnittenem Speck werden mit 200 Gramm geriebenem Weißbrot, sechs Eidottern, 125 Gramm gehackten Sardellen, 2—3 in Butter geschwitzten Chalotten, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und etwas Bouillon durcheinandergemischt, zuletzt der Schnee der sechs Eiweiße hinzugefügt und ein großer Kloß daraus geformt, der mit Eiweiß bestrichen, mit Zwieback bestreut und in einer Tortenpfanne unter häufigem Begießen mit Butter eine reichliche Stunde gebacken oder auch in ein mit Butter bestrichenes Tuch eingebunden und in siedendem Salzwasser 1½ Stunden gekocht wird. Man giebt ihn zu grünem Gemüse oder zu geschmorten Kartoffeln mit Champignon-, Kapern- oder Sardellen-Sauce.

Fleisch-Klößchen, s. auch Fleisch-Bouletten. Hierzu lassen sich die Ueberbleibsel von gekochtem und gebratenem Fleisch aller Art gut verwenden, die man mit der gleichen Menge von rohem, gehacktem Rind- oder Schweinefleisch vermischen muß, da die aus bloßem gekochten oder gebratenen Fleisch bereiteten Klößchen beim Braten leicht auseinanderfallen und überhaupt zu trocken schmecken. Auf 1 Kilogramm Fleisch, von jeder Sorte die Hälfte, rührt man 70 Gramm Butter zu Schaum, mengt das Fleisch, die feingehackte Schale einer halben Citrone, nach Belieben auch zwei in Butter weichgeschwitzte Chalotten, zwei geriebene Semmeln, zwei bis drei Eier, Salz und einige Löffel Bouillon oder Rotwein hinzu und formt längliche Klößchen daraus, die man etwas breitdrückt und nochmals in geriebener Semmel umwendet, in Schmelzbutter ausbäckt oder in der Pfanne brät. Sie werden um Gemüse verschiedenster Art garniert oder mit grünem Salat, Kartoffelsalat, auch mit einer pikanten Sauce und geschmorten Kartöffelchen aufgetragen.

Fleisch-Klößchen in die Suppe, s. auch Farce-Klößchen. 250 Gramm rohes Kalb- oder Rindfleisch werden von Haut und Sehnen befreit und mit 125 Gramm Speck, Nierenfett oder Mark sehr fein gehackt, mit zwei Eiern, etwas Salz, geriebener Muskatnuß, 125 Gramm geriebener und mit Milch angefeuchteter Semmel, nach Gefallen auch mit etwas gehackter Citronenschale oder Zwiebel fast eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin verrührt, worauf man runde oder längliche Klößchen aus der Masse formt, die man in Fleischbrühe oder Salzwasser kocht und in die Suppe einlegt. Anstatt der geriebenen Semmel kann man auch zwei von der Rinde befreite Mundbrote mit Milch oder Bouillon anfeuchten, ausdrücken und über dem Feuer zu einem steifen Brei abrühren, den man mit dem Fleisch und den übrigen Bestandteilen in einem Mörser zusammenstößt. — Ein anderes recht gutes Verfahren ist folgendes: Man rührt 70 Gramm Butter mit zwei Eidottern zu Schaum, mischt ein in Milch eingeweichtes und ausgedrücktes Mundbrot, 250 Gramm geschabtes Rindfleisch nebst 35 Gramm sehr fein gehacktem Nierenfett, einen Eßlöffel Rahm, etwas Salz, Muskatnuß und den Schnee der beiden Eiweiße hinzu, macht kleine Klößchen aus der Masse und kocht sie 15—20 Minuten in siedender Bouillon.

Fleisch-Klößchen, englische. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und drei Eier, ½ Kilogramm feingehacktes Rindfleisch, ein tiefer Teller voll gekochte, zerdrückte Kartoffeln, Salz, etwas gestoßene Muskatblüte und Gewürznelken hinzugemischt; das Ganze wird dann mit Wasser oder Bouillon angefeuchtet und zu Klößchen geformt, die man in Salzwasser kocht und in beliebige Suppen einlegt.

Fleisch-Klößchen, schottische. ½ Kilogramm Wildbret- oder mageres Rindfleisch wird mit 250 Gramm Rindsfett feingehackt, mit einem Kochlöffel voll Mehl, zwei bis drei Eiern und einigen Löffeln Rotwein, sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, zu Klößchen geballt und dieselben in Butter gebraten, bevor man sie in die Suppe thut.

Fleisch-Knödelchen, Wiener. 250 Gramm gebratenes Kalbfleisch werden mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel, einer Cha-

lotte oder Zwiebel, etwas Petersilie und Citronenschale sehr fein zerhackt sowie mit 70 Gramm zu Schaum gerührter Butter, vier Eiern, zwei Löffeln saurem Rahm, Pfeffer, Salz und einem geriebenen Mundbrot gut vermischt, worauf man runde Klößchen daraus macht, dieselben in Fleischbrühe siedet, auf eine Schüssel herauslegt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer zerlassener Butter übergießt und aufgiebt.

Fleisch-Köpflein, Schweizer. Zu 1 Kilogramm gekochtem, außerordentlich fein gehacktem Rindfleisch mischt man 125 Gramm gehackten Speck, 5—6 ausgegrätete gehackte Sardellen und einen Eßlöffel voll ebenfalls fein zerschnittene Kapern, mengt alles mit Hilfe von etwas Bouillon sehr gut durcheinander, drückt die Masse in eine beliebige Form, die man beschwert und über Nacht kaltstellt; am folgenden Morgen kippt man die Form auf eine Schüssel aus und übergießt das Köpflein mit kaltem aber noch flüssigem Aspic.

Fleisch-Kuchen, s. auch Fleischkäse. Man bereitet denselben von Wildbretfleisch oder Rindslende, kann auch Ueberbleibsel von Braten dazu verwenden, mischt gedünstete, würflig geschnittene Gänseleber, Trüffeln, Zunge und Kalbsmilch, einige Löffel sauren Rahm, drei bis vier Eidotter, geschabten Speck, Salz und Pfeffer hinzu, drückt die Farce in eine mit Speckplatten belegte Form, bedeckt sie mit Speck, bäckt sie im Ofen oder kocht sie eine Stunde im Wasserbade, wobei man den Deckel mit glühenden Kohlen belegt, läßt den Kuchen dann in der Form erkalten, beschwert dieselbe mit einem Gewicht und taucht sie vor dem Stürzen in heißes Wasser. Bei dem Anrichten schneidet man den Kuchen in Scheiben, garniert die Schüssel mit Aspic und giebt sie mit Essig und Oel zum Abendbrot, zum Frühstück oder zum Thee.

Fleisch-Kuchen von Gänseleber. Zwei mittelgroße Gänselebern dämpft man in Butter, stößt sie dann mit zwei hartgekochten Eidottern, in Butter geschwitzten Champignons, Chalotten und Petersilie im Mörser, mischt würflig geschnittenen Speck und Schinken oder geräucherte Zunge, Salz, weißen Pfeffer und gestoßenen Macis hinzu, drückt die Masse in die mit Speck ausgelegte Form und verfährt wie oben. Ebenso kann man zwei gedünstete Lebern mit zwei in Rotwein oder Bouillon eingeweichten Mundbroten und drei rohen Eidottern stoßen, 70 Gramm würflig geschnittenen Speck, geschnittene weichgekochte Trüffeln, Salz und Pfeffer hinzumischen.

Fleisch-Kuchen, marmorierter. Ein Kapaun oder zwei junge Hühner werden halbgar gebraten und das Fleisch davon abgelöst; zu gleicher Zeit kocht man eine Kalbsmilch, einen Ochsengaumen, eine geräucherte Zunge, zwei Schweinsohren und 250 Gramm mageres geräuchertes Schweinefleisch oder Schinken, schneidet sämtliches Fleisch nach dem Auskühlen wie feine Nudeln, schwitzt Petersilie, Chalotten und Champignons in Butter, schüttet das Fleisch hinzu, würzt es mit Salz und Pfeffer, fügt 250 Gr. würflig geschnittenen Speck, einige Stücke feingehackte Kalbs- oder Gänseleber und zwei Eidotter wie einige Löffel Béchamel-Sauce bei, verrührt alles kurze Zeit über dem Feuer, füllt es in eine mit Speck ausgelegte Form, bäckt es eine Stunde im Ofen und läßt den Kuchen erkalten.

Fleisch-Kugel mit Krebsen. 1¼ Kilogramm Rindslende oder sehr saftiges Fleisch von der Oberschale werden von Haut und Sehnen befreit, mit 250 Gramm Nierenfett sehr fein gehackt oder gemahlen, mit drei Eiern, zwei geriebenen Semmeln, etwas fettem süßen Rahm, Salz, weißem Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuß vermischt, zu einem ziemlich soliden Teige verrührt und zu einer großen Kugel geformt, die man in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Kasserol thut und bis zur Hälfte mit kräftiger Fleischbrühe übergießt. Dann deckt man das Kasserol gut zu, läßt die Kugel langsam bei gelindem Feuer gardämpfen und dreht sie mehrmals um, damit sie von allen Seiten gleichmäßig durchkocht. Nach 1—1½ Stunden sticht man einmal mit der Spicknadel hinein, und wenn kein rötlicher Saft mehr herausbringt, die Kugel demnach völlig gargekocht ist, nimmt man sie vorsichtig heraus, legt sie auf eine Schüssel und läßt sie warm stehen. Inzwischen hat man ein Schock Krebse in Salzwasser gekocht, das Fleisch der Scheren und Schwänze ausgebrochen, mit gleicher Farce wie zu der Kugel oder mit einer Semmelfarce gefüllt und in der Krebsbrühe gekocht. Die Fleischbrühe, in der die Kugel gedämpft wurde, entfettet man, verdickt sie mit einer Mehlschwitze und kocht sie mit 125 Gramm Krebsbutter kurz ein. Bei dem Anrichten thut man in die Mitte der Schüssel das ausgelöste Krebsfleisch, ringsherum die in zierliche Scheiben zerschnittene Kugel und um diese die Krebsnasen, worauf man Krebs-Sauce darüber gießt.

Fleisch-Kugel auf israelitische Art. ½ Kilogramm gehacktes rohes Rindfleisch wird mit 125 Gr. feingeschnittenem Rindsfett, zwei geriebenen Semmeln, zwei bis drei feingehackten Zwiebeln und einer Zehe Knoblauch, zwei Eiern, Salz, Pfeffer, gestoßenem Piment und einer Prise getrocknetem Majoran und Thymian tüchtig durcheinandergeknetet, zu einer großen Kugel geformt und mit der in Wasser eingetauchten Hand glattgestrichen. Man legt die Kugel in einen Topf mit siedendem Wasser, stellt denselben gut zugedeckt über ein gelindes Kohlenfeuer und läßt ihn vier Stunden sehr leise fortkochen, bis das Wasser beinahe eingekocht ist, dann nimmt man die Kugel heraus und verdickt die Brühe mit etwas geröstetem Mehl. Häufig thut man in die Fleischkugel auch Gries, streut über das etwas ausgebreitete, gehackte ½ Kilogramm Fleisch nebst 125 Gramm Fett zuerst 125 Gramm Gries, mit dem das Fleisch tüchtig verknetet wird, bevor die übrigen Zuthaten — zwei bis drei Eier, zwei gehackte Zwiebeln, eine Zehe Knoblauch, eine in Wasser geweichte und ausgedrückte Semmel, Salz, Pfeffer und Piment — hinzukommen. Diese mit Gries vermischte Kugel muß fünf bis sechs Stunden

langsam in reichlichem Wasser kochen und man giebt sie samt der übrigen, etwas verdickten Brühe mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Fleisch-Mus, englisches. ½ Kilogramm saftiges rohes Rindfleisch wird feingeschabt, von Haut und Sehnen gelöst und in 90 Gramm kochende Butter gerührt, mit dem Saft einer halben Citrone und etwas Salz und Cayennepfeffer gewürzt und, sowie es nicht mehr rot aussieht, sofort in eine erwärmte Schüssel gethan und zu Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln verspeist.

Fleisch-Pain, s. Fleisch-Kuchen und Fleisch-Käse.

Fleisch-Pastete, gewöhnliche. Eine tiefe Schüssel, eine Pastetenform oder eine Auflaufform von Porzellan oder Steingut wird mit Butter bestrichen und aus 250—375 Gramm Mehl (je nach der Größe der Form), 200 Gramm Butter, Salz, einem Ei und etwas kaltem Wasser ein Butterteig bereitet, den man im Kalten gut durcharbeitet und zuletzt messerrückenstark aufrollt. Bäckt man die Pastete in einer Schüssel, so setzt man einen drei Finger breiten Teigstreifen als Rand darauf, während man eine Form ganz damit auslegt; dann breitet man eine Schicht Speckscheiben auf den Boden, streicht eine Fleischfarce (s. Farce) darüber, legt beliebige Reste von gebratenem Geflügel oder anderem, in kleine Stücke zerschnittenem Fleisch, mit Speck und Citronenscheiben, auch in Butter geschwitzten fines herbes vermischt, zierlich darauf, streicht oben darüber wieder eine Lage Farce, bedeckt diese mit Speckscheiben und einem Teigdeckel, in dem man eine kleine Oeffnung anbringt, und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze 2—2½ Stunden, gießt hierauf durch die Oeffnung etwas Kraftbrühe, Trüffel-Sauce, Champignon- oder Kapern-Sauce hinein und serviert die übrige Sauce dazu. — Noch einfacher stellt man eine solche Pastete her, indem man sie nur mit einer beliebigen pikanten und mit Rahm oder Bouillon angefeuchteten Farce (s. d.) füllt, mit einem Deckel von Butterteig versieht, den man mit Ei bestreicht und dann eine Stunde bäckt.

Fleisch-Pastetchen, kleine. Kleine Pastetenförmchen werden mit einem messerrückendick ausgerollten Blätterteig ausgefüttert und mit einer beliebigen Fleischfarce gefüllt, worauf man einen Teigdeckel darüberlegt und die Pastetchen auf einem Blech bei mäßiger Hitze eine reichliche Viertelstunde bäckt. Noch häufiger sticht man mit einem Weinglase aus dünn ausgerolltem Butterteig runde Böden aus, belegt die eine Hälfte derselben mit einem kleinen Löffel voll Farce, deckt die anderen Teigböden darüber, drückt sie an den Rändern fest zusammen, überstreicht die Deckel mit geschlagenem Ei, bäckt sie auf einem Blech etwas über zehn Minuten und serviert sie dann warm zu klarer Bouillon.

Fleisch-Pfanzel in die Suppe. 90—100 Gr. abgeschälte Semmel werden in Scheiben geschnittten, mit Milch übergossen und nach etwa zehn Minuten leicht ausgedrückt, auf dem Feuer zu einem trockenen Brei abgerührt und einstweilen beiseite gestellt. Hierauf reibt man 100 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach drei ganze Eier und 250 bis 300 Gr. sehr feingehacktes gebratenes Fleisch, sei es nun von Wildbret, Rind- oder Kalbsbraten, Geflügel oder mehreren dieser Fleischsorten untereinander, Salz, eine Prise weißen Pfeffer und Muskatnuß sowie den Semmelbrei hinzu, schüttet die Masse in eine mit Butter ausgestrichene flache Pfanne oder eine viereckige, flache Blechform, streicht die Oberfläche glatt, stellt das Pfanzel auf einen Dreifuß in eine sehr gelind erwärmte Ofenröhre und bäckt es langsam gut durch, stürzt es aus, schneidet es in zolllange Würfel und läßt es 2—3 Minuten in der siedenden Bouillon aufkochen.

Fleisch-Plätzchen, kurländische. 1 Kilogramm rohes Rind-, Schweine- oder Lammfleisch werden mit 180 Gramm Nierenfett fein gehackt und mit einem Ei, ¼ Liter saurem Rahm, fünf bis sechs Eßlöffel voll geriebenem Weißbrot, etwas Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer, Piment, Ingwer und Macis gemischt, zu runden, breitgedrückten Kuchen von der Größe einer Cotelette geformt und in Butter gebraten, wobei man sie einigemal umwendet. Nachdem man sie aus der Pfanne genommen, gießt man etwas heißes Wasser zu der Sauce, und wenn dasselbe völlig verdampft ist, wird die Sauce mit ⅛ Liter saurem Rahm dicklich gekocht und über den Fleisch-Plätzchen aufgegeben.

Fleisch zu pökeln, s. Einpökeln.

Fleisch-Pudding. Zu 1—1½ Kilogramm rohem oder gebratenem, feingehacktem Fleisch einer oder verschiedener Art (übrigem Wild-, Rinder- oder Kalbsbraten oder auch saftigem rohen Rindfleisch mit 250 Gr. gehacktem Nierenfett) mischt man fünf Eßlöffel geschmolzene Butter, fünf ganze Eier, zwei Dotter, einige Löffel fetten süßen Rahm, zwei geriebene Mundbrote, die feingeschnittene Schale einer halben Citrone, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und eine gehackte, weichgedünstete Trüffel, rührt alles sehr gut durcheinander, füllt es in eine butterbestrichene Form und kocht es 2½ Stunden im Wasserbade. — Oder man reibt 125 Gramm Butter zu Schaum, rührt nach und nach sechs Eidotter, 1 Kilogramm feingehacktes Fleisch, zwei geriebene Mundbrote, eine Obertasse voll Rahm, die Schale einer halben Citrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, schüttet die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgestreute Form und bäckt den Pudding auf dem Dreifuß 1½—2 Stunden, stürzt ihn aus und giebt ebenso wie zu dem obigen eine Sardellen-, Trüffel- oder Madeira-Sauce dazu.

Fleisch-Pudding, englischer. 125 Gr. Butter werden schaumig gerieben, mit sechs bis acht ganzen Eiern, einigen Löffeln Rahm, 1 Kilogramm rohem geschabten Rindfleisch, einer gehackten Chalotte, der Schale einer halben Citrone, 90 Gr. in Wasser geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, sieben bis acht feingehackten Sardellen, einigen in Butter gedünsteten, kleingeschnittenen Champignons, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gehörig vermengt und zu

einem Ballen geformt, den man in ein mit Butter bestrichenes Tuch einknüpft, $1^1/_2$—2 Stunden in siedendem Wasser kochen läßt und mit einer pikanten Sauce zu Tisch giebt.

Fleisch-Salat. Hierzu lassen sich allerhand Ueberreste von gebratenem, ja selbst von saftigem gekochten Fleisch vortrefflich verwerten, vorausgesetzt daß dasselbe bald nach dem Erkalten zubereitet wird. Am besten eignen sich Kalbsbraten, Hirsch- und Rehbraten, auch Rinderbraten und selbst gekochtes Rindfleisch dazu; man schneidet das Fleisch, welches sorgsam von Fett, Haut, Knorpeln u. dergl. gesäubert wird, in nicht allzukleine Würfel, mischt je nach dem Verhältnis der Menge des Fleisches 90—125 Gramm gewässerte, ausgegrätete und in kleine Streifchen geschnittene Sardellen, auch statt deren einen ebenso behandelten guten Hering, einige Eßlöffel voll Kapern, etliche ebenfalls würflig geschnittene saure Gurken oder Essiggurken, nach Belieben auch, namentlich an Rindfleisch, eine bis zwei gehackte Chalotten hinzu, salzt wenig wegen der darin enthaltenen Sardellen, nimmt reichlich feines Speiseöl und Weinessig oder Estragonessig so viel, als zum gehörigen Ansäuern erforderlich ist, außerdem einige Messerspitzen voll Pfeffer, mengt den Salat sehr gut und garniert ihn dann mit Schnitten von hartgekochten Eiern, Pfeffergürkchen, kleinen, in Essig eingemachten Champignons und Bohnen, Streifen von geräucherter Zunge, geräuchertem Lachs, Sardellen oder Bricken. Nach Belieben kann man ihn auch mit einer Salat-Sauce anmachen, die man aus etlichen hartgekochten Eidottern, welche nach und nach mit Provenceröl, etwas Senf, Estragonessig, Salz und Pfeffer verrührt werden, herzustellen pflegt. Ueber andere Arten von Fleisch-Salat s. die Artikel Italienischer Salat, Russischer Salat, Rindsmaul-Salat ꝛc.

Fleisch-Schmarrn. Drei bis vier Semmeln, von denen man die Rinde abgeschnitten hat, schneidet man in feine Scheiben, schüttet $^1/_2$ Liter Milch, mit drei ganzen Eiern und einer Prise Salz abgequirlt, darüber, läßt die Semmel gut darin aufweichen, mischt feingehackten Kalbsbraten, womöglich auch eine gebratene Kalbsniere hinzu, schüttet die Masse in 60 Gramm heiße Butter, läßt sie auf ziemlich scharfem Feuer unten braunbraten, dreht sie mit einer Schaufel um und zerreißt den Schmarrn mit zwei Gabeln in große Brocken, worauf man ihn sofort zu Tisch giebt und meist zu grünem Salat serviert.

Fleisch-Strudel. Einen möglichst fein ausgezogenen Strudelteig (s. d. sowie Apfel-Strudel, Chocoladen-Strudel ꝛc.) bestreicht man mit zwei zerquirlten Eiern, bestreut ihn mit gehacktem Fleisch, namentlich Bratenresten, die man mit fines herbes oder auch bloß mit einigen gehackten Chalotten und Petersilie in Butter gedünstet hat, rollt den Teig leicht zusammen, dreht ihn schneckenförmig und kocht ihn in einem langen Cassérol mit etwas siedender Milch oder überstreicht ihn mit Ei und bäckt ihn auf einem Blech.

Fleischvögel, schwäbische. Von einer Kalbskeule schneidet man je nach Bedarf 1—2 Kilogramm Fleisch ab, zerteilt dasselbe in handgroße Schnitten wie zu Schnitzeln, klopft sie gut, salzt sie ein wenig und bestreicht sie fingerdick mit einer pikanten Fleischfarce oder mit in Butter geschwitzten fines herbes, auch bloß mit gehackten Chalotten, Petersilie und Speckwürfeln, die in Butter weichgedünstet sind. Dann rollt und bindet man die Schnitten fest zusammen, spickt sie mit feinen Speckstreifen, legt sie in ein Kasserol mit 125 Gramm Butter, einer Zwiebel, zwei Möhren, einem Lorbeerblatt, zwei Citronenscheiben sowie etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, dünstet sie darin weich, nimmt sie heraus, entfettet die Brühe, rührt einen Löffel Mehl hinein, gießt ein Glas Weißwein und etwas Bouillon zu, kocht dies zusammen zehn Minuten auf, seiht die Sauce durch, läßt sie mit 30 Gr. Kapern oder 50 Gramm gehackten Sardellen nochmals aufwallen und giebt sie über den von den Fäden befreiten Fleischvögeln auf; ebenso paßt eine Gurken- oder Champignon-Sauce dazu.

Fleisch-Wandel, österreichische. $^1/_2$ Kilogramm Rindslende, $^1/_2$ Kilogramm Kalbfleisch und $^1/_2$ Kilogramm Schinken werden feingehackt oder in Würfel geschnitten, mit drei Eiern, 125 Gramm Butter, zwei Eßlöffeln voll gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt, in eine butterbestrichene Wandel (Reifform) gefüllt und langsam bei gelinder Hitze $1^1/_2$ Stunden gebacken, um sie zu Gemüsen verschiedener Art aufzutragen.

Fleisch-Zwieback. Derselbe besteht aus dem eingedampften Fleischsaft von Rindfleisch, das man zuvor von Knochen und Fett befreit hat; die dicklich eingekochte Brühe wird mit Weizenmehl vermischt, zu einem Teige geformt, in Zwiebackformen gelegt und bei mäßiger Hitze im Backofen gebacken. Dieser äußerst dauerhafte, von Gail Borden aus Galveston in Nordamerika erfundene Zwieback eignet sich vortrefflich zur Verproviantierung von Soldaten im Kriege und für Schiffsmannschaften, da er sowohl zu Gemüsen gegessen als zu Suppen verkocht werden kann und reichlichen Nahrungsstoff enthält.

Fletsch. Eine Art Rotwein-Punsch, zu dessen Herstellung man die gelbe Schale von drei Citronen auf 375 Gramm Zucker abreibt, worauf man den Zucker zerschlägt, in eine Terrine legt und mit 2 Liter siedendem Wasser und 3 Liter heißgemachtem Rotwein übergießt und den Punsch serviert, sobald der Zucker gehörig zergangen ist.

Fleurons. Man rollt einen ungesüßten Butterteig messerrückendick aus und sticht mit einem Blechausstecher halbmond- oder blumenförmige Teigstücke ab, die man auf ein mit Wasser benetztes Backblech legt, mit Ei bestreicht und in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe bäckt, um sie zur Garnierung von Fricassées, Ragouts und ähnlichen Speisen zu verwenden an der Stelle eines aufgesetzten Schüsselrandes von Blätterteig.

Flib. 1½ Liter leichtes dunkles oder helles Bier werden mit etwas ganzem Zimt, einem kleinen Stückchen Ingwer, zwei bis drei Nelken und etwas Citronenschale zum Kochen gebracht; inzwischen zerquirlt man vier Eidotter mit einem reichlichen Weinglase Rum oder Arak, 2—3 Eßlöffeln Zucker und einem kleinen Löffel Kartoffelmehl, verrührt dies mit dem Bier, schüttet dasselbe ein paarmal in zwei Gefäßen hin und her, gießt es zuletzt durch ein Sieb, damit die Gewürze zurückbleiben, und trägt es in Tassen auf.

Flieder oder Hollunder, franz. sureau, engl. elder. Der gewöhnlich strauchartige, oft aber auch zu einem starken Baume gedeihende gemeine Flieder (Sambucus nigra) wächst in ganz Europa und auch in Nordasien wild, gedeiht fast in jedem Boden, liebt aber vorzugsweise einen etwas geschützten Stand und besitzt eine außerordentliche Fortpflanzungs- und Vermehrungskraft, da beinahe jedes Samenkorn aufgeht und jeder Steckling Wurzel schlägt. Die gefiederten Blätter und die weißen, in großen Afterdolden beisammenstehenden Blüten haben einen starken, eigentümlichen und nicht sehr angenehmen Geruch, die schwarzroten Beeren schmecken süßsäuerlich. Die Blüten und Beeren, ja selbst Rinde und Wurzel finden vielfache Anwendung als Hausmittel wie auch in der Arzneikunde, namentlich dienen sie als schweißtreibende, eröffnende Mittel und als Bestandteile zu erweichenden Umschlägen, auch der Saft der jungen Blätter wurde früher als Mittel gegen die Wassersucht benützt. Für die Küche gebraucht man ebenfalls Blüten wie Beeren zur Herstellung von verschiedenen Speisen, Suppen und Getränken; die jungen Blattsprossen werden hier und da, namentlich in England, als Salat gegessen, doch ist dies wegen ihrer purgierenden Wirkung nicht ratsam.

Fliederblüten, gebackene. Man pflückt die voll aufgeblühten Dolden bei trockenem, sonnigem Wetter, spült sie in frischem Wasser ab, untersucht genau, ob sich keinerlei Insekten daran befinden, taucht sie in einen versüßten Ausbacketeig (s. d.) ein, bäckt sie einzeln in heißer Schmelzbutter aus, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie sofort auf.

Flieder-Brandy, englischer. Die völlig reifen Beeren werden von den Stielen gepflückt, in einer Presse ausgepreßt und der Saft durch mehrere übereinandergelegte Haartücher geseiht, worauf man ihn mit Zucker und einigen Gewürznelken aufkocht, nach dem Erkalten mit Malz-Branntwein versetzt (auf je 20 Liter Saft rechnet man 2 Liter Branntwein) und in einem Fäßchen im Keller aufbewahrt.

Flieder-Compot. Sehr reife Fliederbeeren werden von den Stengeln befreit, gewaschen, mit sehr wenig Wasser und dem nötigen Zucker sowie einigen reifen, ausgekernten Pflaumen in einem Kasserol zum Feuer gesetzt und zwei Stunden langsam gekocht. Hierauf röstet man zwei geriebene Semmeln in Butter, schüttet sie zu dem Flieder und läßt alles nochmals aufkochen, reibt das Compot durch ein Sieb, siedet es noch dicker ein und giebt es erst nach völligem Erkalten zu Tische.

Flieder-Essig. Man füllt eine Flasche mit frischgepflückten Fliederblüten, gießt so viel Weinessig darüber, als die Flasche zu fassen vermag, und läßt sie so vierzehn Tage lang in der Sonne oder an einem warmen Orte stehen, worauf man den Essig durchseiht und zum Gebrauch in kleine Flaschen füllt; man benützt diesen Essig in England und Frankreich viel zu Fischgerichten.

Flieder-Ketchup, englischer. ½ Liter reife abgebeerte Fliederbeeren thut man in einen Steintopf, übergießt sie mit ½ Liter kochendem Weinessig und stellt sie über Nacht in einen lauwarmen Ofen, schüttet am folgenden Morgen den Essig ab, ohne die Beeren zu pressen, kocht denselben mit 30 Gramm Chalotten, einem Blatt Macis, einem zolllangen Stückchen Ingwer, einigen Nelken und einem Theelöffel voll Pfefferkörnern 6—8 Minuten lang, läßt ihn erkalten, füllt ihn nach dem Erkalten samt den Gewürzen in Flaschen und benützt ihn zu Fisch-Saucen.

Flieder-Milch. Von den Stengeln gepflückte Fliederblüten wirft man in siedende Milch, läßt sie einige Minuten ziehen, gießt die Milch durch ein Sieb, würzt sie mit Zucker und einer Messerspitze Salz, quirlt sie mit mehreren Eidottern ab, schüttet sie in eine Terrine, setzt von dem mit Zucker zu Schnee geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, die man mit Zucker und Zimt bestreut, und deckt die Terrine dann rasch zu, damit die Schneeklößchen in dem Dampf der warmen Milch gargemacht werden. Zuweilen giebt man diese Flieder-Milchsuppe warm, meistens aber kalt auf.

Flieder-Mus. Die von den Stielen befreiten, sehr reifen Beeren werden gewaschen und dann mit sehr wenig Wasser in einem Kasserol oder Kesselchen über gelindem Feuer kurze Zeit gekocht, wobei man sie mit einem Holzlöffel fleißig umrührt und zerdrückt; dann preßt man den Saft durch ein Tuch oder Haarsieb, kocht ihn mit Hinzufügung einer beliebigen Menge Zucker unter stetem Rühren bis zur Strupdicke ein, füllt ihn in kleine Steinbüchsen und bindet diese nach dem Erkalten gut zu. Man benützt dieses Mus, welches durch zu starkes Eindicken einen bitteren Geschmack erhalten würde, zur Bereitung der von vielen gern gegessenen Flieder-Suppe (auch Schibicken-Suppe genannt) oder als schweißtreibendes, schwach purgierendes Mittel.

Flieder-Saft. Die mit sehr wenig Wasser zugesetzten Fliederbeeren werden unter fleißigem Umrühren und Zerdrücken kurze Zeit gekocht, worauf man den Saft herauspreßt und ohne längeres Einsieden in kleine Flaschen füllt, die man gut verkorkt und versiegelt.

Flieder-Suppe. Frischgepflückte, sehr reife Fliederbeeren (zu einer Suppe für 4—5 Personen 8—9 Beerendolden gerechnet) werden abgebeert, gewaschen, in einem irdenen Kasserol mit ganzem Zimt, Citronenschale und so viel Wasser, daß sie davon bedeckt

sind, langsam eine halbe Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit dem nötigen Zucker, 1 Liter heißem Wasser, einer Prise Salz und einem Stückchen Butter wieder zum Kochen gebracht, worauf man die Suppe mit einem Löffel voll Kartoffelmehl, das man in ein reichliches Glas Weißwein eingerührt hat, abquirlt und über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet. — Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man die Beeren gleich mit 1—1½ Liter Wasser zerkocht, dann durchschlägt, mit Zucker, Zimt und Citronenschale würzt, mit einer hellgelben Mehlschwitze einbrennt, gut damit verkochen läßt und zuletzt mit ¼ Liter süßem Rahm abzieht und über gerösteten Semmelwürfeln aufgiebt. — Häufig verkocht man auch geschälte und in Stücke zerschnittene Aepfel, Birnen oder Pflaumen damit und in Holstein verdickt man die Suppe mit Hafergrütze, Sago oder Reismehl.

Flieder-Wein. Dreizehn Kilogramm gut abgestielte reife Fliederbeeren werden eine Stunde lang in 50 Liter Wasser gekocht, wobei man 30 Gramm Piment und 60 Gramm Ingwer hinzufügt; hierauf schüttet man 22 Kilogramm Zucker in einen Bottich, seiht die Flüssigkeit durch, preßt allen Saft aus den Beeren und schüttet dies über den Zucker, thut 125 Gramm Cremortartari dazu, läßt die Flüssigkeit so zwei Tage stehen, füllt sie dann in ein Faß, deckt einen Ziegelstein über das Spundloch und rührt den Wein jeden zweiten Tag einmal um. Wenn die Gärung vollendet ist, gießt man 2—3 Liter Franzbranntwein hinzu, verspundet das Faß und zieht nach vier Monaten den Wein auf Flaschen.

Flöbbe, ostpreußische. ½ Liter frische süße Milch und ebensoviel leichtes Bier, beides kalt, werden durch Hin- und Hergießen gut vermischt und mit dem nötigen Zucker nach Belieben versüßt.

Florentins. Eine Art kleiner Blätterteig-Törtchen mit verschiedenartiger Fülle; man sticht z. B. nicht zu dünn aufgerollten Blätterteig mit einem Blech-Ausstecher in beliebigen länglichen oder runden Formen aus, bestreicht diese Teigstückchen mit Reineclauden- oder Aprikosen-Marmelade und bäckt sie auf einem Blech in einem mäßig heißen Ofen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, läßt man die Florentins ein wenig auskühlen, bedeckt sie mit einer starken Lage von gezuckertem Eiweißschnee, den man mit geschnittenen, abgeschälten Pistazien belegt und mit Zucker besiebt, und überbäckt sie nochmals, glasiert sie zuletzt auch noch mit einer glühenden Schaufel. Man kann auch kleine Tartelettenformen mit dünnem Blätterteig ausfüttern und folgende Fülle dazu bereiten: 2 Liter Milch werden zum Feuer gesetzt, mit etwas Citronensaft oder Essig angesäuert und nach dem völligen Gerinnen auf ein Tuch gegossen, worauf man alle Feuchtigkeit recht gut ablaufen läßt und den Käse durch ein feines Sieb streicht. Dann rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach sechs Eidotter, 200 Gramm Zucker, 8—9 Gramm feingestoßene bittere Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und den Käse hinzu, vermischt alles sehr gut, füllt die Törtchen damit, bedeckt sie mit einem Teigdeckelchen oder einem Gitter von Teigstreifen, bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen und bestreicht sie mit gezuckertem Eiweißschnee, der nochmals überbacken wird.

Floster. Ein beliebtes amerikanisches Sommergetränk; in ein großes und weites Glasgefäß legt man ein Stück Eis, 3—4 Citronenscheiben, sechs Pfirsichblätter, gießt ⅛ Liter Sherry, ⅛ Liter Nußwasser und eine Flasche auf Eis gekühltes Sodawasser hinein, versüßt das Ganze nach Belieben und mischt es gut durcheinander.

Flott, s. v. w. Rahm, s. d.

Flummery, englischer. Drei tüchtige Kochlöffel voll feines Hafermehl werden 24 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, dann schüttet man das Wasser ab, gießt frisches darauf und wässert es nochmals so lange, streicht dann die ganze Masse durch ein Haarsieb und kocht es unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei, den man mit zwei Eßlöffeln Zucker und einem Löffel Orangenblütenwasser vermischt, in eine Schüssel ausschüttet und mit einer Milch- oder Wein-Sauce serviert.

Flummery, feiner. 50—60 Gramm Gelatine werden drei Viertelstunden lang in ¾ Liter Wasser gekocht und durch ein Tuch geseiht; dann fügt man 80 Gramm Zucker, ½ Liter Sherry, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und den Saft von dreien hinzu, vermischt unter fortwährendem Rühren diese Masse mit ½ Liter gekochtem und wieder erkaltetem Rahm und füllt sie in eine große, in Wasser eingetauchte Form oder mehrere kleine Formen, läßt sie über Nacht kalt stehen und verziert sie nach dem Ausstürzen mit rundherum gesteckten dünnen Mandelstreifen oder mit eingemachten Kirschen. Anstatt des Rahms kann man auch sieben bis acht gut zerquirlte Eidotter zu dem Flummery rühren.

Flunder, franz. flétan, engl. flounder, lat. Platessa flessus. Gehört zur Familie der Schollen oder Seitenschwimmer, hat einen kurzen breiten, rundlich geformten, ziemlich glatten Leib, die beiden Augen meist auf der rechten Seite; der braune, gelbgefleckte Oberleib ist mit kleinen Stacheln besetzt, der Unterleib mit dunklen Flecken bedeckt. Er ist besonders häufig in der Nord- und Ostsee und sein Fleisch gilt namentlich im Herbst für außerordentlich schmackhaft; aus Memel und anderen Ostseestädten wird er vorzugsweise im geräucherten Zustande in Menge ausgeführt.

Flunder, gebacken. Ein frischer, geschlachteter und ausgenommener Fisch wird geschuppt, von Flossen und Kiemen befreit und in Stücke zerschnitten, falls man nicht, wie dies meist geschieht, lieber mehrere kleinere Fische zum Backen verwendet, die man ganz läßt. Dann reibt man sie tüchtig mit Salz ein, stellt sie zwei Stunden hin, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot, bäckt sie in Butter, heißem Oel oder zerlassenem Speck und garniert sie mit ausgebackener Petersilie.

Flunder, gedämpft. Der gehörig vorbereitete Fisch wird ganz oder in Stücken 1—2 Stunden eingesalzen hingestellt, abgetrocknet, in ein Kasserol gelegt, mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, einem Glase Portwein oder Rotwein, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Blatt Macis gut zugedeckt 20 Minuten gedämpft, dann herausgenommen, worauf man die Brühe mit heller Mehlschwitze, etwas Essig, Sardellen-Essenz und sehr wenig Pfeffer und Salz noch eine Weile verkocht und über dem Flunder anrichtet, zu dem man übrigens auch eine holländische Sauce geben kann.

Flunder, gekocht. Mehrere frische Flundern werden gehörig gereinigt, eingesalzen zwei Stunden hingestellt und in kochendes Salzwasser gelegt, in welches man 40—50 Gramm frische Butter, Pfeffer- und Gewürzkörner, zwei Blättchen Macis und einige Löffel Essig thut. Man schäumt die Brühe gut ab, läßt die Fische 10—15 Minuten kochen, nimmt sie heraus und legt sie auf eine Schüssel. Eine dazu geeignete Sauce ist holländische Sauce oder auch folgende: 125 Gramm Butter werden geschmolzen, mit einem Eßlöffel Mehl verrührt und mit einigen Kellen voll Fischbrühe verkocht, dann mit einem Glase Madeira und dem Saft einer halben Citrone vermischt und in einer Saucière zum Fisch gegeben.

Flunder, fricassiert. $^1/_4$ Liter Weißwein wird mit einem Dutzend kleingeschnittener Austern und deren Wasser, drei gehackten Sardellen, sehr wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß einige Minuten verkocht, worauf man das aus Haut und Gräten gelöste, in zierliche Stücke zerlegte, in Ei und Semmel gekehrte und in Butter ausgebackene Fleisch eines größeren Flunders in die Sauce legt, 60 Gr. Butter hinzufügt und dies noch eine kurze Zeit zusammen dämpft.

Förtchen, holsteinische, oder Bombeischen. Hierzu bedarf man einer irdenen Form mit einer Anzahl Vertiefungen, ganz in der Art wie die Windbeutelformen, nur müssen die Vertiefungen zu den Förtchen etwas breiter und flacher sein. Den Teig stellt man her, indem man 125 Gr. Butter zu Schaum rührt, sechs Eidotter, 200 Gr. Mehl, $^1/_2$ Liter Rahm oder Milch, zwei Eßlöffel Zucker, etwas gestoßenen Zimt und Kardamomen, wie zuletzt noch den Schnee der sechs Eiweiße hinzurührt. Hierauf läßt man etwas geschmolzene Butter in den Vertiefungen heiß werden, füllt einen reichlichen Löffel Teig hinein, belegt denselben, sowie er begonnen hat, Festigkeit anzunehmen, mit würflig geschnittenen Aepfeln, Apfelmus, Pflaumenmus oder Rosinen, schüttet noch einen Löffel Teig oben darüber, bäckt die Förtchen erst auf der einen Seite hellbraun, wendet sie um und läßt auch die andere Seite gut durchbacken, nimmt sie heraus und füllt aufs neue Butter und Teig in die leergewordene Vertiefung. Man kann sie ebenso ohne Fülle oder gleich mit den Aepfeln oder Rosinen vermischt backen; zu ersterer Art schlägt man acht bis zehn Eidotter mit 60 Gramm Zucker zu Schaum, rührt $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl, $1^1/_4$ Liter Milch, 70 Gramm geschmolzene Butter, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Zimt darunter, fügt den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt von dem Teig; zu letzterer Art macht man einen Hefenteig, indem man acht Eidotter mit 1 Liter lauwarmer Milch, 125 Gramm geschmolzener Butter, 750 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 125 Gramm Korinthen, einer Prise Salz und 40 Gramm aufgelöster Preßhefe verrührt, den Teig zwei Stunden gehen läßt, 1 Kilogramm gute Aepfel in Würfel schneidet, mit Zucker und etwas Rum eine zeitlang mariniert und zuletzt, wenn der Teig gehörig aufgegangen ist, nebst dem Schnee der acht Eiweiße darunter mischt.

Fogâs oder Fogasch, lat. Perca lucioperca, ein sehr wohlschmeckender großer Fisch, der hauptsächlich im Neusiedler- und Platten-See in Ungarn gefangen und wegen seiner beiden hervorstehenden Zähne auch Zahnfisch genannt wird. Er gehört zum Geschlecht der Zander und wird auch ebenso zubereitet, meist mit holländischer Sauce oder auf ungarische Nationalweise als Paprikás; das heißt, man schlachtet die Fische, nimmt sie aus, läßt sie eine Stunde gesalzen dastehen, schneidet sie in Stücke, röstet eine feingehackte große Zwiebel und einen Kaffeelöffel voll Paprika in Butter, legt die Fischstücke darauf, gießt entweder bloß Wasser oder $^1/_4$ Liter schwache Fleischbrühe, $^1/_4$ Liter Rahm und einige Löffel Essig hinzu, läßt die Fische langsam darin weichdämpfen, nimmt sie heraus, rührt die Brühe mit zwei Eidottern, dem Saft einer Citrone und etwas geschmolzener Butter ab, schlägt sie zu dickem Schaum und richtet sie über dem Fisch an.

Foie, Leber, s. d. Foie de veau, Kalbsleber, s. d. Foie gras, Gänseleber, s. d.

Fond. So nennt man den zurückgebliebenen Saft von allem gedämpften, gebratenen oder in der Braise gesottenen Fleisch; soll der Fond als Sauce benutzt werden, so kocht man ihn mit ein wenig leichter Brühe auf, seiht ihn durch, entfettet ihn und verdickt ihn mit etwas Kartoffelmehl oder einer Mehlschwitze, fügt wohl auch noch irgend eine pikante Würze hinzu und macht eine Kapern-, Sardellen-, Trüffel- oder Champignon-Sauce daraus.

Fondant, schmelzend, Bezeichnung für auf der Zunge schmelzende Bonbons.

Fondue, eine Art Rühreier mit Käse, die man als appetit- und dursterregende, angenehm pikante Speise häufig als Hors d'oeuvre nach der Suppe giebt.

Fondue auf gewöhnliche Art. 250 Gramm Schweizerkäse werden feingerieben und mit drei Eidottern und $^1/_2$ Liter Rahm verrührt, worauf man in einem tiefen Kasserol oder einer die Hitze gut vertragenden Schüssel 40—50 Gramm frische Butter schmelzen läßt, die Masse hineinschüttet und über ziemlich starkem Feuer so lange umrührt, bis sie ringsherum zu kochen und zu steigen be-

ginnt; man muß sie dann sofort in derselben oder einer anderen, sehr gut erwärmten Schüssel zu Tisch bringen.

Fondue à la Brillat-Savarin. Man rechnet auf jeden Gast zwei Eier, wiegt dieselben in der Schale, schlägt sie in ein Kasserol, mengt das Dritteil ihres Gewichts geriebenen Schweizerkäse und das Sechsteil Butter, auf jedes Ei einen Eßlöffel voll Milch (manche nehmen auch statt der Milch Weißwein), sehr wenig Salz und reichlich Pfeffer hinzu, verrührt das Ganze über lebhaftem Feuer, bis das Eiweiß zu gerinnen beginnt, und serviert die Speise so rasch als möglich in einer wohlerwärmten Schüssel.

Fondue auf englische Art. $^3/_8$ Liter Milch werden mit 30 Gramm Butter zum Kochen gebracht und mit 60 Gramm in kalter Milch geriebenem Arrowroot verquirlt; dann läßt man dies auskühlen, thut vier geschlagene Eidotter, einen Kaffeelöffel Salz, eine Prise Cayennepfeffer und 125 Gramm geriebenen Parmesankäse, sowie den Schnee der vier Eiweiße hinzu, schüttet die Masse in eine mit gebuttertem Papier ausgekleidete Soufflèschüssel und bäckt sie rasch in einem heißen Ofen, worauf man die Fondue augenblicklich aufgiebt.

Fondue auf italienische Art. 250 Gramm geriebener Parmesankäse werden zu $^1/_4$ Liter Rahm geschüttet, der zuvor mit zwei Löffeln Mehl über dem Feuer dicklich verrührt worden war; man läßt alles etwas auskühlen, thut eine Prise Salz, vier geschlagene Eidotter und den Schnee der vier Eiweiße hinzu und füllt eine mit gebuttertem Papier ausgelegte Form zur Hälfte damit, bäckt die sehr hoch aufgehende Fondue in einem heißen Ofen und serviert sie sogleich.

Fondue in Papierkästchen. 125 Gramm Parmesankäse und ebensoviel Schweizerkäse werden gerieben, mit 140 Gramm zerlassener, frischer Butter, einer reichlichen Messerspitze gestoßenem weißen Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll Zucker, einer Prise Salz, zehn Eidottern und dem Schnee der zehn Eiweiße gut vermischt, in längliche Kästchen von steifem Papier gefüllt, in einem ziemlich heißen Ofen schön gelbgebacken und augenblicklich zur Tafel gegeben.

Fontaine. Die Vertiefung oder Grube, welche man bei der Bereitung eines Teiges in das auf dem Backbrett aufgehäufte Mehl macht, um die aufgeschlagenen Eier, die Butter und andere Bestandteile hineinzuschütten, nennt man in der Küchensprache Fontaine.

Forelle, franz. truite, engl. trout, lat. Salmo fario. Dieselbe gehört zu den feinsten und geschätztesten Fischen, zählt zur Gattung der Salme oder Lachse, ist ein Raubfisch und lebt vorzugsweise in klaren, schnellfließenden Gebirgs- oder Waldbächen von Nord- und Mittel-Europa, Asien und Nord-Amerika. Die gemeine oder Bach-Forelle hat einen dunkelgrünen, schwarz- oder braungefleckten Rücken, grünlichgelbe Seiten und weißen Bauch, auch ist sie mit roten Flecken auf hellerem Grund gesprenkelt; in sehr klaren und kalten Gebirgswässern ist ihre Grundfarbe dunkler, in den Alpenbächen fast schwarz. Sie wird meist nicht schwerer als $1^1/_2$ Kilogramm, doch findet man auch Exemplare von 3—4 Kilogramm; sie springt zuweilen bis 1 Meter hoch aus dem Wasser über einen Wasserfall oder nach Insekten; man fängt sie mit Angeln, was sehr vorsichtig geschehen muß, da die Forelle äußerst listig und scheu ist, oder in Reusen, mit Hamen, Netzen und Nachtseilen. Auch hält oder zieht man sie in schattigen, tiefen, klaren Forellenteichen mit hohen Ufern, kiesigem Untergrund und stetem Zufluß von frischem Quellwasser, die sich besonders gut zur künstlichen Forellenzucht eignen. Die Forellen sind am fettesten und schmackhaftesten im Mai, Juni und Juli, verlieren dagegen im Herbst, wo die Laichzeit ist, und im Winter ihren eigentümlichen feinen Wohlgeschmack fast gänzlich, die Bachforellen sind besser als die Teichforellen und die kleineren feiner als die großen. Ihr Fleisch ist sehr leicht verdaulich und wird daher auch Kranken und Rekonvalescenten oft verordnet, doch müssen sie sofort, wenn sie aus dem Wasser kommen, zubereitet werden, da sie sehr schnell abstehen und an Geschmack verlieren. Die Rot- und Goldforellen, welche größer werden als die Bachforellen und meist in Gebirgsseen leben, ebenso die Lachsforellen mit rötlichem Fleisch, in Flüssen, Seen und Teichen vorkommend, schmecken zwar recht gut, aber bei weitem nicht so fein wie die gewöhnlichen.

Forelle in Aspic. Hierzu wählt man am liebsten kleine Forellen, welche sehr vorsichtig geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf einer Schüssel mit warmem Essig übergossen und mit Papier bedeckt werden, damit sie eine schöne blaue Farbe annehmen. Dann setzt man bloß so viel Wasser zum Feuer, daß die Fische eben davon bedeckt werden, fügt einige Löffel Essig, ein Lorbeerblatt, einen Löffel Salz, etliche Pfefferkörner, nach Gefallen auch Citronen- und Zwiebelscheiben hinzu, läßt dies zum Kochen kommen, nimmt das Kasserol aus dem Ofen, legt die Forellen hinein, deckt sie mit Papier zu und läßt sie eine Viertelstunde über gelindem Feuer stehen, ohne daß sie sieden, hebt sie heraus und läßt sie erkalten. Man gräbt nun eine ovale, ziemlich tiefe, mit Oel bestrichene Form in kleingeschlagenes Eis, gießt eine dünne Schicht Aspic hinein, legt den Boden mit einer netten Verzierung von Citronen- und Trüffelscheiben, Schnitten von hartgekochten Eiern, Kapern und Krebsschwänzen aus, schüttet eine neue Schicht Aspic darauf, läßt sie erstarren, thut dann eine Lage Forellen der Länge nach, nicht zu dicht nebeneinander und nicht zu nahe an den Rand der Form, hinein, übergießt sie mit Aspic und, falls die Form tief genug ist, später noch eine zweite Forellenschicht, auf die man abermals genügendes Aspic schüttet. Wenn alles nach Verlauf einiger Stunden gehörig fest geworden, taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser, wischt sie gut ab und stürzt sie auf eine Schüssel, die man mit Petersilie und ausgezackten Citronenscheiben garniert.

Forelle, blaugesotten. Man nimmt die Fische durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch, dicht am Kopfe, aus, wäscht und schuppt sie, säubert sie inwendig gut mit einem schmalen, spitzigen Messer und krümmt sie, indem man den Schwanz mittels eines durchgezogenen und zusammengeknüpften Fadens im Maule befestigt. Dann übergießt man sie mit warmem Essig, bedeckt sie mit Papier und stellt sie womöglich in Zugluft, damit sie beim Abkochen nicht aufreißen; inzwischen setzt man ein Kasserol mit wenig Wasser und etwas Weinessig oder mit halb Weißwein, halb Wasser, einem tüchtigen Eßlöffel Salz, einem Lorbeerblatt, etlichen Citronenscheiben und Gewürzkörnern zum Feuer, legt die Forellen ein, wenn der Fischsud kocht, läßt sie nicht länger als eine Viertelstunde über sehr gelinder Wärme sachte garkochen, nimmt sie heraus, besprengt sie mit etwas kaltem Wasser und garniert sie beim Anrichten mit Petersilie. Man reicht frische Butter, Essig (sehr oft Himbeeressig) und Oel oder eine holländische Sauce dazu. Nach der Ansicht vieler Feinschmecker soll man die Forellen nach dem Blauen nur in sehr stark gesalzenem Wasser ohne alle weitere Zuthaten als den zum Blauen verwendeten Essig kochen, um ihnen all ihr eigentümliches Aroma ungeschmälert zu bewahren.

Forellen in Butter-Sauce. Nachdem die Fische blaugesotten worden, läßt man in einem Kasserol 125 Gramm frische Butter zergehen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl hinzu und gießt $^3/_8$ Liter Fleischbrühe oder Fischbrühe an, läßt diese Sauce mit dem Saft einer halben Citrone und einem Blatt Macis unter beständigem Umrühren eine kurze Zeit kochen und richtet sie über den Forellen an.

Forelle, gebacken. Kleine Fische werden geschuppt, am Kopf ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten mehrmals eingekerbt, mit Salz eingerieben und eine halbe Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, wendet sie in Mehl, in zerquirlten Eiern und zuletzt in geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Schmelzbutter schön hellbraun, bekränzt sie beim Anrichten mit ausgebackener Petersilie und giebt sie mit grünem Salat, jungem Gemüse oder Citronenvierteln zu Tisch.

Forelle, gebraten. Die Fische werden ausgenommen, geschuppt, gewaschen, abgetrocknet und, je nach ihrer Größe, ganz oder in Stücke zerschnitten mit Salz bestreut und in eine Marinade von Citronensaft und weißem Pfeffer gelegt. Nach einer halben Stunde wendet man sie in Provenceröl und geriebener Semmel um, brät sie auf dem Rost hellbraun und giebt sie mit einer Sardellen-, Krebs- oder Kapern-Sauce auf. — Oder man läßt die zugerichteten Fische, nur mit Salz bestreut, eine Stunde stehen, trocknet sie gut ab, wendet sie in zerlassener Butter und in Weizenmehl, das mit einem Kaffeelöffel voll Curry-Pulver vermischt ist, und brät sie auf beiden Seiten.

Forelle, gefüllt. Nachdem man mehrere größere Forellen geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, bereitet man eine Fischfarce (s. d.) aus Karpfenfleisch mit Trüffeln und Champignons, Petersilie und Chalotten nebst einigen Eiern und etwas eingeweichtem Weißbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, füllt die Forellen damit, kocht sie in einem Fischsud von Weißwein, Salz, Zwiebelscheiben, Petersilie, Lorbeerblättern und einem Zweige Thymian ziemlich weich, läßt sie erkalten und abtropfen, paniert sie zweimal mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter und serviert sie mit einer Tomaten-Sauce.

Forellen, gespickt, auf österreichische Art. Die wie gewöhnlich vorbereiteten Forellen werden blau, aber nicht zu weich gesotten, nach dem Erkalten mit Streifen von Krebsschwänzen gespickt und in folgender Sauce nochmals aufgekocht. 70 Gramm Butter werden zerlassen, mit einem Löffel Mehl zu einer hellen, dünnen Mehlschwitze verrührt und mit etwas Bouillon, dem Saft und der Schale einer halben Citrone nebst einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel gut verkocht; die Sauce wird später über den Fischen aufgegeben.

Forellen mit feinen Kräutern. Mehrere größere Forellen werden ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerschnitten oder aus Haut und Gräten gelöst und in einzelne Scheiben zerteilt, gesalzen und mit 2—3 Eßlöffeln voll fines herbes (gehackten und in Butter geschwitzten Champignons, Chalotten und Petersilie) nebst 125 Gramm frischer Butter rasch auf beiden Seiten gedünstet, wobei man achtgeben muß, daß die Kräuter nicht braun werden. Hierauf gießt man die Butter ab, schüttet einige Löffel weiße Coulis hinzu, würzt dieselbe mit dem Saft einer halben Citrone und einem Stück Sardellenbutter, kocht sie noch einmal mit den Forellenstücken auf und richtet sie darüber an.

Forellen mit Krebs-Sauce. Gut vorgerichtete Forellenstücke oder ausgelöste, zerschnittene Forellenfilets werden eine Weile eingesalzen hingestellt und dann in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen Pfanne über dem Feuer geschwenkt, bis sie weich sind, worauf man sie mit einer Krebs-Sauce aufgiebt.

Forellen, mariniert. Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Fische werden mit Salz eingerieben eine Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, mit Oel oder Butter bestrichen und unter wiederholtem Bestreichen auf dem Roste gebraten, nach dem Erkalten mit dazwischengestreuten Lorbeer- oder Rosmarinblättern, Pfefferkörnern, Citronenscheiben und etlichen Nelken in einen großen Steintopf oder eine Terrine geschichtet, bis das Gefäß voll ist, worauf man abgekochten, guten Weinessig nach dem Erkalten darübergießt und das Gefäß gut zubindet; damit keine Luft zudringen kann, schüttet man am besten noch etwas Oel oben darauf. — Oder man legt die gebratenen Forellen nach dem Auskühlen ohne alles Weitere in das Gefäß und kocht die Marinade von halb Weinessig, halb Weißwein mit einigen geschälten Chalotten, Lorbeerblättern, Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Citronenschale nebst einem Bündel Estragon,

Salbeiblättern und Majoran, läßt sie kalt werden und gießt sie über die Fische, so daß dieselben gerade davon bedeckt sind.

Forellen in Mayonnaise. Größere, gereinigte Forellen werden in Stücke zerschnitten, kleinere ganz gelassen und blau gesotten, worauf man sie erkalten läßt, von Haut und Gräten befreit, in nette Stücke zerlegt und dieselben in einer dicken Mayonnaise (s. d.) umwendet, auf einer Schüssel anrichtet, mit Mayonnaise begießt und mit Aspic, Mixedpickles, Sardellen, harten Eiervierteln und Kapern ausputzt.

Forellen in Rotwein. Die gereinigten und in Stücke oder Filets zerteilten Fische werden mit einigen Chalotten, einem Löffel Salz, mehreren Citronenscheiben, einem Blatt Macis, Pfefferkörnern und einem Bündelchen Petersilie in ein Kasserol gelegt, mit ½ Liter Rotwein übergossen und eine Viertelstunde darin gekocht. Dann nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, verkocht sie mit einem in Mehl gerollten Stück frischer Butter und giebt sie über den Fischen auf.

Forellen auf Schweizer Art. Man setzt 1 Liter Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe mit einer Handvoll Salz, einem Stück braungeröstetem Schwarzbrot, einigen Chalotten, einem Bündelchen Petersilie, zwei Citronenscheiben, einem Blättchen Macis und etlichen Pfefferkörnern zum Feuer und sobald dieser Fischsud kocht, legt man die sauber gereinigten, gekrümmten Forellen hinein, deckt das Gefäß zu, läßt die Fische eine Viertelstunde darin sieden, nimmt sie heraus, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und richtet sie über den Forellen an.

Forellen mit verschiedenen Saucen. Die aus Haut und Gräten gelösten Fische werden in zierliche Filets zerlegt, die man salzt, in Mehl umkehrt, in zerquirlte Eier taucht und mit geriebener Semmel bestreut, worauf man sie in einer Pfanne mit Butter hellbraun bäckt und mit Austern-, Tomaten-, Kapern- oder Sardellen-Sauce aufträgt oder auch um junge Erbsen, Spargel u. dergl. garniert.

Forellen in Tokayer. Die gereinigten Forellen werden auf beiden Seiten mehrmals eingekerbt, gesalzen und in einem Kasserol mit Tokayer übergossen, so daß sie gerade davon bedeckt sind; man fügt einige Lorbeerblätter, Rosmarin, Macis, Salz und ein wenig Safran hinzu, kocht die Fische darin weich, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit etwas in Mehl gerollter Butter, drückt den Saft einer halben Citrone hinein und serviert sie über den Fischen.

Formen auszustreichen. Die Formen von Kupfer, Blech oder Thon, welche man zum Backen von Mehlspeisen, Pasteten oder Kuchen benützt, müssen vor dem Einfüllen des Teiges gut mit Butter ausgestrichen werden, wozu man am besten die Butter klärt, wieder ein wenig erstarren läßt und dann einen eigens dazu bestimmten Pinsel hineintaucht, mit dem man die ganze Form recht gleichmäßig und fett überwischt; will man die Butter nicht klären, so muß man sie wenigstens zu Schaum verreiben, denn rohe Butter läßt sich nie ordentlich regelmäßig verteilen. Nach dem Ausstreichen besiebt man diejenigen Formen, aus denen die Mehlspeisen oder Kuchen gestürzt werden sollen, mit harter, geriebener Semmel, gestoßenem Zwieback, zuweilen auch mit gestoßenem Zucker, damit sich das Backwerk leichter herauslöst, was wiederum bei Auflaufen u. dergl. nicht notwendig ist, da diese in der Backform zu Tische gegeben werden müssen.

Formkuchen, kleine. Man bestreicht eine Anzahl kleiner geriefter Formen von Blech oder Thon, die gewöhnlich um nicht viel größer sind, als die zu Törtchen, gut mit geklärter Butter, streut sie mit geriebener Semmel aus und füllt sie mit folgendem Teig. ½ Kilogramm feines Mehl wird mit 25 Gramm aufgelöster Hefe, zwei Eßlöffeln voll geschmolzener Butter, zwei Löffeln Zucker, einem Ei, 60 Gramm Korinthen und etwas Rahm zu einem leichten Teige vermischt, den man mit dem Kochlöffel so lange bearbeitet, bis er Blasen wirft, worauf man sofort jede der kleinen Formen zur Hälfte damit anfüllt, auf ein Backblech stellt, den Teig darin aufgehen läßt und die Kuchen dann in mäßiger Hitze schön hellbraun bäckt, mit Zucker bestreut und zum Kaffee serviert.

Foulque, Wasserhuhn.

Fourniture zum Salat. Unter diesem Namen versteht man die Salatkräuter, welche, namentlich in Frankreich, häufig als Zuthat zu dem Kopf-, Blatt- und Endivien-Salat benützt werden. Es sind dies: Kerbel, Wasserkresse, Schnittlauch, Estragon, Steinbrech, Balsam-Minze, Borretsch, Pimpinelle, weißes Wollkraut, Ochsenzunge sowie Veilchenblüten und die Blüten der Kapuzinerkresse.

Fours fins, feines Dessertbackwerk.

Fraise, Erdbeere, s. d.; Fraise de bois, Walderdbeere.

Framboise, Himbeere, s. d.

Frangipan. So nennt man eine Art Crème zur Füllung von Mehlspeisen und Torten nach ihrem Erfinder Don Cesar Frangipani, einem Nachkommen jener früher sehr mächtigen und angesehenen römischen Familie, welche ihren Namen einst erhielt, weil sie während einer Hungersnot täglich Brot an die Armen verteilte. Man bereitet diesen Frangipan oder Frangipan-Crème, indem man drei Eier und zwei Löffel Mehl in einem Kasserol gut vermischt, ½ Liter Milch hinzugießt und das Ganze über dem Feuer zu einer dicklichen Crème verrührt, mit Zucker und Orangenblütenwasser, abgeriebener Citronenschale, Vanille-Essenz oder anderen beliebigen Zuthaten würzt, auch mit gestoßenen Makronen vermischt und dann vom Feuer nimmt. (S. auch Crème.)

Frangipan-Kuchen. Man rollt einen fingerstarken runden Kuchen von Blätterteig aus, rührt 125 Gramm frische Butter zu Schaum, vermischt dieselbe gut mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, vier

ganzen Eiern und 125 Gramm feinem Mehl, streicht diese Masse dick über den Kuchen, macht ein Gitter von Teigstreifen darüber, das man mit Eidotter bepinselt, und bäckt den Kuchen langsam bei ziemlicher Hitze.

Frangipan-Strudel. Nachdem man 6—8 ganz dünne Eierkuchen gebacken hat, bereitet man die Frangipan-Crème, indem man $^3/_4$ Liter Rahm mit 125 Gramm feinem Mehl, 125 Gramm Zucker, der feingehackten Schale von einer Citrone und acht Eidottern über dem Feuer abrührt. Die Hälfte dieser Crème streicht man auf die Eierkuchen, rollt letztere zusammen, legt sie in eine butterbestrichene Form, gießt die andere Hälfte der Crème, mit noch etwas heißem Rahm und drei ganzen Eiern verdünnt, über die Strudel und bäckt die Speise bei mäßiger Hitze im Ofen oder kocht sie $^3/_4$ Stunden im Wasserbad, um sie dann mit einer Frucht-Sauce aufzugeben.

Frangipan-Törtchen. $^1/_2$ Liter Milch wird mit einer kleingeschnittenen halben Schote Vanille zum Kochen gebracht, dann beiseite gestellt und nach einer halben Stunde durchgegossen; inzwischen vermischt man vier Eidotter mit 90 Gramm Zucker, 30 Gramm Mehl und etwas kalter Milch, gießt die Vanillemilch nach und nach hinzu und verrührt alles zu einer Crème, die man in einer Schüssel auskühlen läßt. Man legt kleine Tortenförmchen mit dünn ausgerolltem Butterteig aus, füllt sie mit der erkalteten Crème und bäckt sie bei mäßiger Hitze, überstreicht sie dann mit versüßtem Eiweißschnee, bestreut sie mit Zucker und läßt sie nochmals überbacken.

Frankfurter Brenden, s. Brenden, Frankfurter.

Frankfurter Confect. $^1/_2$ Kilogramm geschälte, auf dem Ofen getrocknete Mandeln werden mit zehn Eidottern in dem Reibnapf fein zerrieben, mit $^1/_2$ Kilogramm Staubzucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone zu einer Masse verarbeitet, beliebig geformt (z. B. zu kleinen Brezeln, Kringeln ꝛc.), auf Bleche gesetzt, zwei Tage zum Trocknen stehen gelassen, dann mit Eigelb bestrichen und bei schwacher Hitze gebacken.

Frankfurter Klöße. $^1/_2$ Kilogramm feines Weizenmehl wird mit kalter Milch zu einem nicht zu festen Teig verrührt, wonach man unter fortgesetztem Umrühren 250 Gramm geschmolzene Butter, drei Eidotter und zwei ganze Eier, etwas Salz, geriebene Muskatnuß und die abgeriebene Schale einer halben Citrone hinzumischt und den Teig so stark bearbeitet, daß er Blasen wirft. Indessen schneidet eine andere Person 200 Gramm Semmel in kleine Würfel, die in Butter geröstet und nach dem Auskühlen zu dem Teige gemengt werden, worauf man mit einem Löffel Klöße davon absticht, die man eine Viertelstunde in Salzwasser kocht und zu frischem oder gebackenem und gekochtem Obst, Braten ꝛc. aufgiebt.

Frankfurter Kuchen. 750 Gramm Mehl, die zuvor einige Stunden gewärmt und durchgesiebt worden, $^3/_8$ Liter Milch und 40 Gramm darin aufgelöste Hefe werden gut vermischt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt. Während der Zeit rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, mengt vier Eidotter, $^1/_2$ Liter sauren Rahm, 90 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zimt und die abgeriebene Schale einer Citrone nebst dem aufgegangenen Hefenstück hinzu und schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel ablöst, worauf man ihn in eine butterbestrichene und mit Zwieback bestreute Form thut, noch eine zeitlang aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei überpinselt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden bäckt. Nach Belieben kann man bei dem Anmengen noch 125 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln und 40 Gramm Korinthen hinzufügen.

Frankfurter Speise. $^1/_2$ Kilogramm guter Reis wird gebrüht und $1^1/_2$ Stunden lang in 5 Liter Wasser sehr weich gekocht, worauf man das Wasser durch ein Haarsieb ablaufen läßt, mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker, auf dem die Schale von zwei Citronen abgerieben worden, und dem Saft der beiden Citronen noch einigemal aufkocht, mit zwei Löffeln Arak oder Rum vermischt, in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form füllt, dieselbe über Nacht kaltstellt und am folgenden Tage auf eine Schüssel stürzt. Man serviert die Speise mit einer Frucht-Sauce.

Frankfurter Würstchen, s. auch Bratwurst. $^1/_2$ Kilogramm mageres Schweinefleisch von der Schulter wird mit 90 Gramm rohem Speck sehr fein gehackt, mit etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer und gestoßenem Koriander, einer Prise geriebener Muskatnuß und dem nötigen Salz sowie einer Prise Salpeter sehr gut vermischt, mit ein wenig Rotwein angefeuchtet und in sehr sorgfältig gesäuberte kurze Därme gefüllt, worauf man sie zuerst einige Tage in den Rauch hängt, um sie dann entweder in siedendem Wasser einen Augenblick aufkochen zu lassen oder statt dessen in Butter zu braten. Häufig wird auch noch etwas in Milch geweichtes und ausgedrücktes Weißbrot mit unter das Fleisch gemischt, was indessen bei den seinen, zur Versendung bereiteten Würstchen nicht der Fall sein darf.

Fränkischer Kloß. 100 Gramm frische Butter rührt man schaumig, mischt nach und nach vier Eidotter, $^1/_4$ Liter süßen Rahm, zwei würflig geschnittene und in Butter geröstete Semmeln, $^1/_2$ Liter Weizenmehl und den steifen Schnee der vier Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter gestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Puddingform, läßt sie eine Stunde im Wasserbade kochen, stürzt sie aus, übergießt sie mit brauner Butter und giebt sie zu gekochtem Schinken, Bratwurst oder geschmortem Obst.

Fränkische Speckklöße. Man schneidet 250 Gramm Speck sehr fein würflig, läßt ihn in einer Pfanne hellgelb werden und röstet sieben bis acht geriebene Semmeln nebst zwei feingehackten Zwiebeln darin, schüttet alles in eine Schüssel, thut $^1/_4$ Liter sauren Rahm, fünf Eier und $^1/_2$ Kilogramm Mehl

nebst ein wenig Salz und geriebener Muskatnuß dazu, mengt einen haltbaren Teig daraus, formt ihn zu Klößen, kocht dieselben in Wasser und giebt sie zu Sauerbraten, Rauchfleisch, Obst oder brauner Butter.

Franzbranntwein, s. Cognac.

Französischer Kuchen. 250 Gramm feines Weizenmehl und ebensoviel gestoßener Reis werden mit $^1/_2$ Kilogramm gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, acht zerquirlten Eidottern, 125 Gramm geschälten und gestoßenen süßen und 30 Gramm bitteren Mandeln, einem Eßlöffel Orangenblütenwasser und zuletzt dem Schnee der acht Eiweiße sehr sorgfältig vermischt und in einer gut ausgestrichenen Form eine Stunde gebacken.

Französischer Pudding. Zehn Eßlöffel voll feines Mehl quirlt man in 1 Liter Milch, schlägt sechs Eier hinzu, ebenso eine Prise Salz, gießt die Masse in eine gebutterte Form, bäckt sie eine halbe Stunde und serviert den Pudding mit einer Wein-Sauce.

Französische Rundbrote oder Semmeln. Man rührt 30 Gramm Butter zu Schaum, mischt unter fortgesetztem Rühren $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 20 Gramm in $^1/_4$ Liter Milch aufgelöste Hefe, ein Ei und eine Prise Salz hinzu, schlägt den Teig, welcher ziemlich solid sein muß, tüchtig mit einem hölzernen Löffel, läßt ihn aufgehen, füllt ihn entweder in gebutterte Formen oder formt ihn mit der Hand zu runden Semmeln und bäckt diese 15—20 Minuten auf einem Blech bei mäßiger Hitze, überstreicht sie beim Herausnehmen aus dem Ofen mit geschlagenem Ei und läßt dies flüchtig nochmals trocknen.

Französische Sauce. Drei Chalotten, ein Stückchen Knoblauch, ein Lorbeerblatt, etwas Basilicum und Majoran werden fein gehackt und in einer hellbräunlichen Mehlschwitze einige Minuten durchgeröstet, worauf man $^3/_8$ Liter sehr kräftige Fleischbrühe hinzugießt, damit verkocht, durchseiht und mit etwas Citronensaft abschärft; man giebt diese Sauce namentlich zu Kalbs-Coteletten.

Französisches Soufflé. 70 Gramm Butter werden in einem Kasserol über dem Feuer mit zwei Eßlöffeln Mehl vermengt, ohne daß das Mehl sich bräunen darf; hierauf gießt man $^1/_4$ Liter siedende Milch daran, verrührt dies zu einer dicklichen Crème, schüttet dieselbe in eine Schüssel, würzt sie mit einem Glase Maraschino oder Nußliqueur, thut fünf Eidotter, 60 Gramm Zucker und den Schnee von acht Eiweißen hinzu, bäckt die Masse eine Stunde in einer Soufflé-Schüssel und bringt das Soufflé sofort zur Tafel.

Französische Späne. Fünf Eiweiße werden mit 250 Gramm feingesiebtem Zucker und dem Saft einer Citrone eine reichliche Viertelstunde nach einer Seite hin gerührt, mit 200 Gramm in feine Streifen geschnittenen süßen Mandeln, 30 Gramm feingeschnittenem Citronat, ebensoviel kandierter Pomeranzenschale und der gehackten Schale einer Citrone, einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt und ebensoviel gestoßenen Nelken gut vermischt und diese Masse auf Oblatenstreifen gestrichen, die etwa 3 Centimeter breit und 11—12 Centimeter lang sind, über Nudelhölzer gebogen und in einem lauwarmen Ofen getrocknet.

Französische Suppe. Gemüse und Wurzeln verschiedener Art, wie Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Bohnen, Weißkraut, Spargel, werden fein wie Nudeln geschnitten, in kochendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft, dann in starker, etwas gebräunter Bouillon weichgekocht, wobei man auch ausgehülste junge grüne Erbsen hinzufügen kann, und über runden, gerösteten Semmelscheiben angerichtet. — Eine andere Suppe, welche man auch hier und da französische Suppe nennt, wird auf folgende Weise bereitet. Fünf bis sechs Porrézwiebeln werden geschält, zerschnitten und in 70 Gramm Butter geschmort, mit einem reichlichen Eßlöffel Mehl durchgeschwitzt, mit 2—3 Liter kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und eine Stunde verkocht; dann legiert man die Suppe mit zwei Eidottern, würzt sie mit ein wenig geriebener Muskatnuß und richtet sie über gerösteten Semmel- oder Brotschnitten an.

Französische Torte. Aus 625 Gramm sehr feinem Mehl, $^1/_2$ Kilogramm frischer, ausgewaschener Butter, 70 Gramm Zucker, etwas gestoßenem Zimt, Muskatblüte und einigen Löffeln kaltem Wasser bereitet man einen Mürbteig (s. d.), läßt denselben einige Stunden im Kalten ruhen, treibt einen Tortenboden davon auf und versieht denselben mit einem zwei Finger breiten Rand. Hierauf röstet man 250 Gramm geschälte und geriebene süße sowie 30 Gramm bittere Mandeln mit 250 Gramm feingestoßenem Zucker eine Weile über schwachem Feuer, bis die Mandeln nicht mehr an den Fingern kleben bleiben, läßt sie auskühlen, verrührt sie mit dem Schnee von vier Eiweißen und 30 Gramm feingehackter Orangen- und Citronenschale, streicht diese Masse auf die Torte, legt ein Gitter von schmalen Teigstreifen darüber und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze. Sobald die Füllung sich gelb gefärbt hat, bedeckt man sie mit Papier, damit sie während des Durchbackens der Torte nicht zu braun wird; wenn die letztere aus dem Ofen kommt, kann man die Gitter noch mit Obst-Marmelade oder Rahmschaum auslegen.

Frappieren, in Eis kühlen, was namentlich vom Champagner gesagt wird.

Freiburger Kuchen. 250 Gramm Mandeln werden gebrüht, geschält und gestoßen, mit 125 Gramm Zucker, 70 Gramm frischer Butter und einer Obertasse frischem Wasser in einem kleinen Kasserol zum Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen gebracht, worauf man sie sogleich auf einen dünn ausgerollten runden Kuchen von Blätterteig streicht, den man mit einem Gitter von schmalen Teigstreifen versieht, welches mit Eidotter überpinselt wird und dessen Zwischenräume man mit Citronatstückchen ausfüllt;

der Kuchen muß bei mäßiger Hitze etwa eine reichliche halbe Stunde backen.

Friar's Chicken. Ein altenglisches Nationalgericht, das soviel wie Mönchs-Hühnchen heißt und eine Art sehr kräftiger und wohlschmeckender Hühnersuppe ist. Man zerlegt drei fleischige junge Hühnchen, welche tags zuvor geschlachtet, gerupft und ausgenommen wurden, in Viertel, kocht dieselben mit drei Liter kräftiger Kalbfleischbrühe eine Stunde, schäumt gut ab, thut einige Eßlöffel voll gehackte Petersilie hinzu, läßt diese zehn Minuten lang verkochen, zieht die Suppe mit drei bis vier Eidottern ab, würzt sie mit noch etwas Salz und weißem Pfeffer und giebt auf.

Fricandeau. Mit diesem Namen bezeichnet man entweder die sogenannte Nuß oder den zarten, dicken Fleischteil an der inneren Seite der Kalbskeule oder überhaupt einzelne, aus derselben gelöste Fleischstreifen und Fleischscheiben, welche meistens gespickt, gedämpft und mit irgend einer Sauce oder einem Gemüse aufgetragen werden.

Fricandeaux auf französische Art. Aus einer großen Kalbskeule löst man, den Hautabteilungen folgend, mehrere längliche, dicke Fleischstreifen aus (für wenige Personen genügt auch die Kalbsnuß allein), häutet, klopft und spickt dieselben, streicht ein Kasserol gut mit Butter aus, belegt es mit in Butter geschwitzten Zwiebel- und Möhrenscheiben, einem Kräuterbündelchen, sowie etlichen Gewürz- und Pfefferkörnern, thut die Fricandeaux hinein, dünstet sie eine kurze Zeit, schüttet dann etwa 3 Liter kräftige Fleischbrühe darüber und dämpft das Fleisch bei guter Oberhitze und öfterem Begießen mit der Brühe, wodurch die Fricandeaux zuletzt wie glasiert werden. Beim Anrichten garniert man die in der Mitte der Schüssel aufgegebenen Fricandeaux mit einem Purée von Sauerampfer oder Endivien, welches mit dem Rest des durchgeseihten Fonds verrührt worden ist, oder man giebt eine pikante Sauce dazu.

Fricandeaux mit Maccaroni. Zu diesem sowohl für den guten Familientisch wie als Entrée bei größeren Mittagessen sehr beliebten Gericht nimmt man je nach Bedarf ein Stück oder drei, vier bis fünf große Fleischstreifen aus einer Kalbskeule (eine große Keule giebt fünf Fricandeaux her), häutet und spickt dieselben, thut sie in ein großes Kasserol mit 125 bis 250 Gramm Butter, Salz, kleingeschnittenem Wurzelwerk, einigen Chalotten, zwei Citronenscheiben, einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern und brät sie unter häufigem Begießen saftig und hellbraun, nimmt sie heraus, verrührt einen Kochlöffel voll Mehl und ein Glas Weißwein mit dem Fond, läßt ihn damit aufkochen, seiht ihn durch und giebt diese Sauce zu den Fricandeaux, welche auf einer Unterlage oder mit einem Schüsselrand von weichgekochten Maccaroni aufgegeben werden; man kann die Maccaroni auch inmitten der Schüssel bergartig aufhäufen, die Fricandeaux in zierliche Scheiben zerlegen und ringsherum garnieren.

Fricandeaux, pikante. Man löst soviel Fleischstreifen aus einer gut abgelegenen Kalbskeule, als man zu brauchen gedenkt, schneidet sie in fingerdicke Scheiben von der Größe eines Handtellers, häutet, klopft und spickt dieselben, blanchiert sie einen Moment in kochendem Wasser und kühlt sie in frischem Wasser. Dann läßt man in einem irdenen glasierten Kasserol 100 bis 150 Gramm frische Butter kochend werden, legt die Fricandeaux hinein, dünstet sie eine Weile auf beiden Seiten in der Butter, gießt hierauf etwas leichte Kalbsbouillon zu, thut zwei Eßlöffel voll Kapern, 80 Gramm ausgegrätete und feingehackte Sardellen und einige Stücke Citronenschale daran, überstreut die Fricandeaux mit etwas geriebener Semmel und läßt sie gut zugedeckt unter jeweiligem Aufrühren der Sauce und Umwenden der Fleischstücke genügend weich dünsten. Man richtet sie mit der Sauce an, beträufelt sie mit Citronensaft und giebt geschmorte Kartöffelchen dazu.

Fricandeaux mit verschiedenen Saucen. Die gut gehäuteten und gespickten Fricandeaux werden mit reichlicher Butter, Wurzelwerkscheiben, einigen Chalotten, Pfeffer- und Gewürzkörnern in einem sehr heißen Ofen unter beständigem Begießen 20 bis 25 Minuten recht saftig gebraten, in Scheiben zerschnitten kranzförmig um eine runde, tiefe Schüssel angerichtet und in die Mitte der Schüssel eine kräftige Trüffel-, Champignon-, Kräuter-, Madeira- oder Tomaten-Sauce geschüttet, wozu man Kartoffel-Purée oder auch Schmorkartoffeln serviert, falls man nicht einen Schüsselrand von Reis oder Maccaroni herstellt. Auch eine Rahm-Sauce paßt gut dazu und man kocht zu diesem Zweck den durchgeseihten und etwas entfetteten Bratfond der Fricandeaux mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm auf.

Fricandeaux von Hammelkeule. Eine größere, von allem Fett befreite Hammelkeule wird in mehrere einzelne Fricandeaux zerlegt, die man zwei Tage in einer Beize von $^1/_4$ Liter Essig, $^1/_4$ Liter Weißwein und ebensoviel Wasser nebst zerschnittenen Zwiebeln und Chalotten, Pfefferkörnern, einigen Wacholderbeeren und zwei Lorbeerblättern mariniert und dann reichlich gespickt in Butter mit ein wenig kräftiger Fleischbrühe und einem Teil der Marinade weichdämpft, wobei man den durchgeseihten und entfetteten Fond mit einer Mehlschwitze verkocht und über den Fricandeaux aufgiebt.

Fricandeaux von Hirsch. Aus einer gehörig abgelegenen Hirschkeule löst man die nötige Anzahl Fricandeaux, häutet und spickt sie, klopft sie mit der Fläche eines Hackemessers etwas breit, legt sie in eine Pfanne mit hellbraun gemachter Butter, salzt sie, gießt etwas gute, braune Bouillon darunter, läßt sie so unter häufigem Begießen weichschmoren und giebt sie entweder mit der kurz eingekochten Braten-Sauce nebst Salat und Compot, oder mit einer Madeira-Sauce und geschmorten Kartoffeln zu Tisch. Fricandeaux von Rehkeule werden auf die nämliche Art bereitet.

Fricandeaux-Pastete. Man löst aus einer Kalbskeule 2 Kilogramm derbes Fleisch, häutet es

ab und schneidet es in einzelne Scheiben, die man klopft, spickt, in Butter und sehr kräftiger Fleischbrühe weichdünstet und durch fleißiges Begießen glasiert, worauf sie vom Feuer genommen und zum Auskühlen hingestellt werden. Inzwischen macht man eine Farce aus 1 Kilogramm gehacktem Kalbfleisch, 200 Gr. geriebener Semmel, 250 Gramm Butter, in der man vier gehackte Chalotten und 8—10 Champignons geschwitzt hat, vier Eiern, Salz, weißem Pfeffer, gehackter Citronenschale und ein wenig gestoßener Muskatblüte, vermischt alles sehr gut in einem Mörser und formt aus einem Teil der Mischung kleine, längliche Klößchen, die man in Butter brät. Dann bestreicht man eine vertiefte runde Schüssel mit Butter, belegt den Boden mit einer fingerdicken Schicht von der Farce und ordnet abwechselnd die Fricandeaux, Farceklößchen, Scheiben von abgekochter Kalbsmilch, nach Belieben auch geschälte und gedünstete Kastanien sowie in Fleischbrühe gekochte Morcheln übereinander, übergießt das Ganze mit einigen Löffeln der Sauce von den Fricandeaux, streicht oben darauf den Rest der Farce, legt einen Deckel von dünn ausgerolltem Butterteig möglichst glatt darüber, welcher bis an den Rand der Schüssel reicht, und setzt auf diesen Rand ebenfalls einen ringsherumlaufenden, mit Ei befestigten Teigstreifen. Deckel und Schüsselrand überpinselt man mit geschlagenem Ei, stellt die Schüssel auf eine Schicht Asche oder Salz in den Ofen, bäckt die Pastete drei Viertelstunden und serviert sie mit einer Champignon-, Krebs- oder Trüffel-Sauce.

Fricandellen oder **Fricadellen** nennt man große, rund geformte oder kleine, längliche Klöße aus einer beliebig zusammengesetzten und gewürzten Fleischfarce, die man in Butter brät und mit einer Sauce oder als Beilage zu Gemüsen aufträgt.

Fricandelle aus gemischtem Fleisch. Man mengt 250 Gramm feingehacktes rohes Rindfleisch, ebensoviel Kalb- und die gleiche Menge Schweinefleisch, nebst 125 Gramm Butter, Nierenfett oder Speck mit vier ganzen Eiern, 18 Gramm Salz, 80 Gramm gestoßener Semmel, etwas geriebener Muskatnuß und der feingehackten Schale einer halben Citrone sehr gut durcheinander, formt einen großen runden Kloß oder eine Anzahl kleinere, längliche Klöße daraus, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in 125 Gramm heißgemachter Butter unter fleißigem Begießen, wobei man nach und nach etwas siedendes Wasser und einige Löffel dicken süßen oder sauren Rahm zu der Sauce thut. Zu Fricandellen von übriggebliebenem Braten nimmt man mehr Eier und 125 Gramm schaumig gerührte Butter.

Fricandelle, gedämpft. Sobald eine große, nach obiger Angabe zusammengesetzte Fricandelle in der Butter etwa eine Viertelstunde auf beiden Seiten überbraten ist, gießt man soviel kräftige Fleischbrühe an, daß das Fleisch fast zur Hälfte davon bedeckt ist, fügt kleingeschnittenes Wurzelwerk, zwei Citronenscheiben, zwei Chalotten und ein Blatt Macis hinzu, deckt das Kasserol fest zu und dämpft die Fricandelle in dieser Brühe eine reichliche halbe Stunde, nimmt sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einem Glase Weißwein und zieht sie mit zwei Eidottern ab.

Fricandellen von Kalbfleisch. ½ Kilogramm derbes Kalbfleisch wird mit 200 Gramm Nierenfett feingehackt, mit ein bis zwei in Butter weichgeschwitzten Chalotten, etwas gehackter Citronenschale, Salz, geriebener Muskatnuß, 200 Gramm geriebener Semmel, zwei Eiern, von denen man das Weiße etwas schaumig schlägt, und einigen Löffeln Milch oder Rahm zusammengemischt, durch ein Sieb gestrichen und auf einem mit Semmel bestreuten Brett zu länglichen Fricandellen geformt, die man in hellbraun gemachter Butter brät und als Beilage zu Gemüsen oder mit einer Champignon-Sauce aufgiebt. Ebenso macht man Fricandellen von Geflügel.

Fricandellen von Kaninchen. ½ Kilogramm aus Haut und Sehnen gelöstes Kaninchenfleisch hackt man mit 250 Gramm ziemlich fettem Schweinefleisch, mengt 150 Gramm abgeschälte, in Wasser eingeweichte Semmel, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß und drei Eier hinzu, formt einen runden, plattgedrückten Ballen daraus, bestreut denselben mit gestoßenem Zwieback, dünstet ihn in reichlicher Butter nebst einigen zerschnittenen Wacholderbeeren gut zugedeckt auf beiden Seiten gut durch und giebt ihn zu beliebigen Gemüsen. Auf ganz dieselbe Art kann man Fricandellen von Hammel- oder Lammfleisch bereiten.

Fricandellen von Rauchfleisch oder Schinken. ½ Kilogramm gekochtes, nicht zu mageres Rauchfleisch oder Schinken wird fein gehackt, mit ½ Kilogramm gekochten, geriebenen Kartoffeln, drei Eiern, 1—2 Löffeln Mehl, etwas Pfeffer und Muskatnuß vermengt, zu länglichen Fricandellen geformt, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gebacken, wonach man sie als Beilage zu Gemüsen giebt.

Fricandellen von Rindfleisch. ½ Kilogramm frisches Rindfleisch wird mit 200 Gramm Nierenfett gut gehackt, mit einigen in Butter geschwitzten Chalotten, zwei Eiern, 200 Gramm in Milch geweichter Semmel oder ½ Kilogramm tags zuvor gekochten geriebenen Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gehörig vermischt, zu Fricandellen verarbeitet und diese in Butter gebraten. Fricandellen von Wildfleisch macht man ähnlich, nur mischt man etwas Rotwein und gestoßene Wacholderbeeren hinzu.

Fricandellen von Schweinefleisch. 375 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 250 Gramm geriebene Semmel, eine in Butter geschwitzte Chalotte, ein wenig gehackte Citronenschale, drei Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß werden mit einigen Löffeln Weißwein gehörig vermengt, dann macht man Fricandellen aus der Farce, brät sie hellbraun und giebt sie zu Kartoffel-Purée, Kraut, Kohl, grünen und getrockneten Erbsen, Rüben 2c.

Fricassée. Eine Art gedämpftes Fleisch oder feines Ragout von Kalb- oder Lammfleisch und Geflügel ꝛc. mit einer hellen, etwas angesäuerten Sauce.

Fricassée von Fisch. Lachs, Hecht, Zander oder Aal wird geschlachtet, ausgenommen und gereinigt, in Stücke zerschnitten, gesalzen und einige Stunden stehen gelassen. Dann trocknet man die Fischstücke gut ab, setzt sie mit Wasser, Salz, Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern zum Feuer, schäumt sie während des Kochens gut ab, läßt sie ziemlich weich werden, nimmt sie heraus, befreit sie von Haut und Gräten und ordnet sie auf einer Schüssel. Aus einem kleineren Fisch, den man gleich bei dem Schlachten ausgelöst hat, bereitet man eine Fischfarce (s. Farce), formt dieselbe in längliche Klößchen und bäckt sie in Butter oder kocht sie in der Fischbrühe, worauf sie um die Fischstücke gelegt werden, die man außerdem nach Belieben noch mit ausgebrochenen Krebsschwänzen und gefüllten Krebsnasen verzieren kann. Die Sauce bereitet man aus einer hellen Mehlschwitze, die man mit Fischbrühe verkocht, mit Kapern und Sardellenbutter würzt und mit Citronensaft abschärft, oder aus mehreren Eidottern, die mit einem halben Kaffeelöffel Kartoffelmehl und ein wenig Estragon-Essig zerquirlt und mit kochender Fischbrühe verrührt werden.

Fricassée von Froschkeulen. Die gut mit Salz und Essig abgeriebenen, in kochendem Wasser blanchierten und abgetrockneten Froschkeulen werden in einem zugedeckten Kasserol mit Salz und sehr kräftiger weißer Coulis weichgedämpft, herausgenommen und in einer Schüssel warmgehalten, während man die Brühe mit einem Glase Weißwein dicklich einkocht, mit Sardellenbutter und Citronensaft würzt und mit zwei Eidottern legiert. Hierauf richtet man sie über den Froschkeulen an und garniert die Schüssel mit Halbmonden von Blätterteig oder mit Semmel-Croutons.

Fricassée von Hühnern. Drei bis vier junge Hühner, welche tags zuvor getötet und gereinigt worden sind, werden in Viertel zerlegt, die man mit Salz bestreut eine Stunde stehen läßt, während man aus den Köpfen, Hälsen, Flügeln, Mägen und Herzen mit dem nötigen Wurzelwerk eine kräftige Brühe kocht. Hierauf dünstet man die abgetrockneten Hühnerviertel in 250—375 Gramm Butter auf beiden Seiten, gießt die kurz eingekochte Geflügelbrühe hinzu und läßt das Fleisch langsam wohlbedeckt weichdämpfen, während man gleichzeitig eine Anzahl feine Semmelklößchen mit darin durchkochen kann, die man nach dem Herausnehmen mit den Hühnervierteln auf einer Schüssel warm erhält. Die Brühe wird durchgeseiht, entfettet, mit einer hellen Mehlschwitze verdickt und mit Muskatnuß, einer Messerspitze weißem Pfeffer und Citronensaft gewürzt, worauf man sie mit einigen Eidottern legiert und über Fleisch und Klößchen aufgiebt. Auch kann man hierzu noch in Butter geschwitzte Champignons, weichgekochten Blumenkohl, Spargel oder Morcheln beifügen, die den Wohlgeschmack dieses feinen Gerichts noch erhöhen; den Rand der Schüssel garniert man mit Butterteig-Fleurons, ebenso kann man einen Schüsselrand von Reis, Butterteig oder Semmel-Croutons herstellen.

Fricassée von Hühnern mit Krebsen und Spargel. Vier bis fünf junge Hühnchen werden je nach ihrer Größe in Hälften oder Viertel zerlegt, mit Salz bestreut und in 250 Gramm Butter auf beiden Seiten braun gebraten; zu gleicher Zeit kocht man etwa zwei Gebund recht frische, starke Spargel in Salzwasser weich und ein Schock Krebse ebenfalls in Salzwasser, worauf man die Schwänze und Scheren ausbricht. $^1/_2$ Liter von der Krebsbrühe wird mit 60 Gramm Butter, die man mit einem Eßlöffel Mehl verknetet hat, etwas gestoßener Muskatblüte und einer Obertasse süßem Rahm gut verkocht und zuletzt mit etwas gehackter Petersilie verrührt; anstatt der Krebsbrühe kann man auch die aus dem Hühnergekröse gekochte Brühe hierzu benützen, die man mit einer Mehlschwitze verdickt, mit einigen Löffeln Rahm, drei Eidottern und ein wenig Krebsbutter abquirlt. Beim Anrichten legt man in die Mitte der Schüssel das hoch aufgehäufte Krebsfleisch, darum die mit den Köpfen nach innen gekehrten Spargel und um diese die gebratenen Hühnerstücke; Krebse und Spargel werden mit der Fricassée-Sauce übergossen, während man die Hühner mit ihrer Braten-Sauce beträufelt und den Schüsselrand mit Semmel-Croutons garniert.

Fricassée von Hühnern auf englische Art. Drei bis vier junge, gehörig vorbereitete Hühnchen werden in siedendem Wasser blanchiert, worauf man die Haut abzieht, die Hühner in Viertel teilt und mit etwas starker Fleischbrühe, einer Zwiebel, vier Sardellen, Salz, Macis und ganzem Pfeffer weichdämpft. Dann gießt man die Brühe durch, verkocht sie mit $^1/_4$ Liter Rahm, einem Stück in Mehl gerollter Butter und einem Löffel Champignonpulver, legiert sie mit zwei Eidottern und schärft sie mit dem Saft einer Citrone ab.

Fricassée von Kalbfleisch. $1^1/_2$ Kilogramm Kalbsbrustfleisch werden in nette Stücke zerteilt, gewaschen, in siedendem Wasser blanchiert, abgetropft, in 125 Gramm siedende Butter gelegt, mit Mehl bestäubt und erst auf beiden Seiten hellbraun gebraten, worauf man so viel kräftige Kalbsbrühe zugießt, daß das Fleisch davon bedeckt ist, zwei Chalotten, etwas Sellerie und Petersilienwurzel, Salz, Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hineinlegt und das Fleisch wohl zugedeckt über gelindem Feuer gegen zwei Stunden dämpfen läßt. Kleingeschnittener Spargel und Blumenkohlröschen werden in Salzwasser weichgekocht, ebenso kleine Semmel- oder Kalbfleischklößchen; dann bereitet man die Sauce, indem man einen Löffel Mehl in 60 Gramm Butter hellgelb schwitzt, mit der durchgeseihten Kalbfleischbrühe verkocht und diese mit geriebener Muskatnuß und etwas Citronensaft würzt, nach Belieben auch mit zwei Eidottern abzieht. Man läßt die Klößchen, Spargel und Blumenkohl noch einmal in der Sauce aufkochen und richtet sie samt den Kalbfleischstücken

an; anstatt der Gemüse können auch in Butter gedünstete Champignons verwendet werden, oder man stellt das Fricassée bloß aus Kalbfleisch und Klößchen her und würzt die Sauce mit gehackter Petersilie und Estragon.

Fricassée von Kalbfleisch mit Krebsen. 1½ Kilogramm Kalbsbrust werden in Stücke zerschnitten, blanchiert, in 125 Gramm siedender Butter angebraten und mit Bouillon, Wurzelwerk und Gewürz langsam weichgedämpft, wie wir im vorigen Rezept beschrieben. Währenddem siedet man ein Schock Krebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus den Schalen, stößt die Schalen mit 125 Gramm Butter und bereitet Krebsbutter daraus, füllt die Krebsnasen mit feiner Semmel- oder Kalbfleischfarce (s. Farce) und kocht sie in der Krebsbrühe, kocht Blumenkohl und kurz zerschnittenen Spargel in Salzwasser weich und stellt eine beliebige Anzahl Semmelklößchen her. Hierauf schwitzt man einen Löffel Mehl in 60 Gramm Butter, läßt die durchgeseihte Kalbfleischbrühe damit verkochen, färbt sie mit Krebsbutter, reibt etwas Muskatnuß daran und giebt diese Sauce über dem Fleisch, den Gemüsen und Klößchen auf, während man das Gericht mit den Krebsnasen garniert.

Fricassée von Kalbsgehirn. Vier bis sechs Stück Kalbsgehirne setzt man mit kaltem Wasser zu und läßt sie langsam erwärmen, bis die Häutchen und Adern sich herauslösen lassen, dann kocht man sie in siedendem Wasser mit etwas Salz einige Minuten steif und kühlt sie in kaltem Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab, überstreut sie mit Mehl und geriebener Muskatnuß, legt sie nebst zwei in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln in kochende Butter, dünstet sie eine zeitlang darin und kocht sie nach Hinzufügen von einigen Löffeln kräftiger Bouillon, etwas Salz und dem Saft einer Citrone vollends weich. Man quirlt die Sauce mit einem Eidotter ab, thut ein wenig gehackte Petersilie daran und giebt sie über dem Gehirn auf.

Fricassée von Kalbsmilch. Einige große Kalbsmilche werden in siedendem Wasser blanchiert, in frischem Wasser abgekühlt, geputzt, gehäutet und in dicke Scheiben zerschnitten, welche man mit Mehl bestäubt und von denen man die Hälfte erst in siedender Butter schwitzt und dann in etwas kräftiger Kalbfleischbrühe weichdünstet, während man die andere Hälfte in Ei und Semmel wendet und in Butter hellbraun brät. Die Brühe verdickt man mit einer Mehlschwitze, verrührt sie mit einem Stück Fleisch-Glace oder Fleisch-Extrakt, würzt sie mit gestoßener Muskatblüte und Citronensaft und legiert sie mit zwei Eidottern, worauf man sie über den gedünsteten Kalbsmilchscheiben, in Bouillon gekochten Morcheln und in Butter geschwitzten kleinen Champignons anrichtet und mit den gebratenen Kalbsmilchstücken umgiebt.

Fricassée von Kaninchen. Ein großes, aber nicht zu altes Kaninchen wird in ansehnliche Stücke zerlegt, wobei man jedoch Kopf, Hals, Lunge und Leber zurückläßt; die Fleischstücke werden gewaschen, abgetrocknet, gesalzen, mit Mehl überstreut und nebst zwei gehackten Zwiebeln in 125 Gramm siedende Butter gelegt, wo man sie auf beiden Seiten eine Weile schmoren läßt. Dann gießt man etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser hinzu, legt einige Stückchen Petersilienwurzel und Sellerie nebst mehreren Citronenscheiben hinein und läßt das Fleisch darin langsam gardämpfen; die Brühe seiht man durch, quirlt sie mit einem Eidotter ab, würzt sie mit gestoßenem Macis und giebt sie über dem Fleisch auf, zu dem man auch Klößchen von Kaninchenfleisch, Rindfleisch- oder Markklößchen legen kann.

Fricassée von Lammfleisch. Zwei bis drei Kilogramm Lammfleisch werden in zierliche Stücke zerschnitten, gewaschen, mit Salz und etwas gestoßenem weißen Pfeffer bestreut, dann zuerst in Butter geschmort und hierauf mit einer aus den Abfällen und Knochen bereiteten Bouillon übergossen und unter Hinzufügung von 1—2 Zwiebeln, Wurzelwerk, Macis, einem Lorbeerblatt und zwei Gewürznelken gut zugedeckt langsam weichgedämpft. Sobald das Fleisch beinahe weich ist, seiht man die Brühe durch, thut entweder frische, in Butter gedünstete Champignons oder einige Citronenscheiben, Kapern und gehackte Sardellen nebst einem Glase Weißwein hinzu, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und richtet sie über dem Fleisch an.

Fricassée von Tauben. Vier bis sechs junge, 1—2 Tage zuvor geschlachtete, gerupfte und ausgenommene Tauben werden gewaschen, in Hälften oder Viertel zerteilt und nebst ihren Mägen, Herzen und Lebern in 125 Gramm siedender Butter zehn Minuten über gelindem Feuer langsam gedünstet, worauf man die Lebern herausnimmt, die Tauben mit Mehl und Salz überstreut, mit kräftiger Bouillon übergießt und nebst einer Zwiebel, einer Möhre, etwas Petersilienwurzel, einem Stengelchen Thymian, ein wenig Citronenschale und Gewürz langsam weichdämpft. Dann nimmt man die Tauben heraus, seiht die Brühe durch, zieht sie mit zwei bis drei Eidottern und einem halben Glase Weißwein ab und giebt das Fricassée nebst dazu bereiteten, in der Brühe gargekochten Semmelklößchen, den Lebern und vielleicht noch kleinen, mit Butter und Citronensaft gedünsteten Champignons oder in Bouillon weichgekochten Morcheln auf. Nach Belieben kann man auch einen Reisrand um die Schüssel legen.

Fricassée von Tauben mit Parmesankäse. Vier sauber gereinigte junge Tauben werden in Viertel zerlegt und nebst Mägen, Herzen und Lebern in 125 Gramm Butter geschwitzt, mit Mehl und Salz bestreut und mit Bouillon, Wurzelwerk und Gewürz unter mehrmaligem Umkehren langsam gargedünstet. Man nimmt das Fleisch aus der Brühe, hält es in einer Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser warm, seiht die Brühe durch, verkocht sie mit einer Mehlschwitze und 50 Gramm geriebenem Parmesankäse sowie etwas gestoßenem Macis und richtet sie über den Tauben und kleinen, besonders abgekochten Semmelklößchen an.

Fricassée von Tauben mit Spargel. Die Tauben werden geviertelt und in Butter angeschwitzt wie gewöhnlich, dann legt man etwas würflig geschnittenen rohen Schinken, eine Chalotte und die untersten harten Enden der Spargel in das Kasserol, läßt alles einige Minuten mit in der Butter dünsten, gießt schwache Bouillon oder kochendes Wasser an, fügt das nötige Salz hinzu, deckt das Kasserol fest zu und kocht die Tauben über gelindem Feuer eine Stunde lang, nimmt sie heraus, hält sie über heißem Wasser warm, verwendet einen Teil der Brühe zum Abkochen des kleingeschnittenen Spargels, verdickt die übrige mit einer Mehlschwitze, würzt sie mit Muskatnuß, zieht sie mit zwei Eidottern ab und giebt sie über den Tauben, dem Spargel und noch außerdem bereiteten Semmel- oder Butterklößchen auf. Um dieses Fricassée zu verfeinern, kann man auch Morcheln und Krebsschwänze hinzufügen und ganz nach der Art verfahren wie bei dem Hühner-Fricassée mit Krebsen; anstatt des Spargels läßt sich ebensogut Blumenkohl benützen.

Fricassée von Zunge. Eine frische Rindszunge oder etliche Kalbszungen werden mit Wasser, Salz und ein wenig Wurzelwerk unter fleißigem Abschäumen langsam weichgekocht, vom Feuer genommen, abgehäutet und in zierliche Scheiben zerschnitten. Hierauf läßt man eine feingeschnittene Zwiebel und zwei Löffel Mehl in 80 Gramm Butter hellgelb schwitzen, schüttet so viel von der Zungenbrühe hinzu, als man zur Sauce bedarf, verkocht diese mit einigen Citronenscheiben, einer Prise weißem Pfeffer, etwas gestoßener Muskatblüte und einem halben Glase Weißwein, legt die Zungenscheiben hinein, dämpft sie noch eine Viertelstunde darin, zieht die Sauce mit zwei Eidottern ab und richtet sie über der Zunge und kleinen, zuvor in Fleischbrühe gargekochten Rind- oder Kalbfleischklößchen an.

Fricassée-Sauce. In 60—80 Gramm Butter schwitzt man $1\frac{1}{2}$—2 Eßlöffel Mehl nur ganz hellgelb, verkocht dies mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger heller Bouillon, und zwar Kalbs- oder Geflügelbrühe, fügt hierauf etwas Citronenschale, ein Glas Weißwein, nach Belieben auch einige feingehackte Sardellen hinzu, preßt den Saft einer halben Citrone hinein und legiert sie mit zwei Eidottern. Man giebt sie zu gekochten und zerlegten Tauben oder Hühnern (wozu sich auch die besten Fleischstücke von einer alten gekochten Henne verwenden lassen), die man eine Weile in der Sauce durchziehen läßt, bevor man sie anrichtet.

Fricco, spanisches. Ein Kilogramm oder nach Befinden auch mehr Rindslende oder sehr saftiges Fleisch vom Schwanzstück (1—$1\frac{1}{4}$ Kilogramm genügen für sechs Personen) wird sauber gehäutet und in ziemlich große Würfel geschnitten, außerdem wäscht und schält man gute, mehlige Kartoffeln und schneidet sie in ziemlich dünne Scheiben, von denen man ungefähr zwei gehäufte Suppenteller voll zu obiger Fleischmenge bedarf. Eine Puddingform wird dick mit Butter ausgestrichen, worauf man eine Schicht von den Kartoffelscheiben hineinlegt, die man wieder mit kleinen Butterstückchen überstreut; dann kommt eine Lage Fleischwürfel, mit Salz, etwas weißem Pfeffer und einigen in Butter weichgedünsteten Zwiebelscheiben gewürzt, abermals kleine Butterstückchen, Kartoffeln, Fleisch und so fort, bis oben eine Lage Kartoffeln den Beschluß macht, die man mit einigen Löffeln saurem Rahm übergießt. Man verschließt die Form mit einem fest darauf passenden Deckel, stellt sie in ein Kasserol mit siedendem Wasser und läßt die Speise zwei Stunden ununterbrochen kochen, worauf man sie in der sauber abgetrockneten und mit einer Serviette umsteckten Form aufgiebt. Dieses sehr kräftige und schmackhafte Gericht kann auch von magerem Schweinefleisch oder Rindfleisch und Schweinefleisch zusammen hergestellt werden, ist jedoch nach oben beschriebener Weise am besten.

Frischling, franz. marcassin, engl. young wildboar. Die Frischlinge oder jungen Wildschweine sind am besten im Alter von einem Jahr bis zu fünfzehn Monaten; man sengt sie gut ab, putzt sie, zerlegt sie in vier Teile, salzt sie ordentlich und dämpft sie mit halb Wein, halb Essig, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz, überzieht die Stücke mit einer Lage von geröstetem und geriebenem, mit Zucker, Zimt und Rotwein vermischten Schwarzbrot, beträufelt dies mit dem von der Braise abgeschöpften Fett, läßt die Kruste im Ofen braunbacken und giebt eine Kirsch-Sauce oder Hagebutten-Sauce dazu. Kleinere Frischlinge werden ganz in der Braise weichgedämpft, auf einer mit Petersilie garnierten Schüssel aufgetragen und dazu eine Kapern- oder Gurken-Sauce gereicht.

Frischling, gebraten. Ein gut gesengter und geputzter, nicht zu großer Frischling wird 1—2 Tage in eine Marinade von Essig, Zwiebeln und Wacholderbeeren gelegt, dann wohl abgetrocknet, mit einem Gemisch von Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürznelken eingerieben und mit einer Farce von Wildfleisch, gehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln, würflig geschnittenem Speck, Citronenschale, geriebenem Schwarzbrot, Kapern, drei Löffeln Essig, einem Ei, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken gefüllt, zugenäht, mit butterbestrichenem Papier umbunden und am Spieße langsam gebraten. Nach einiger Zeit entfernt man das Papier, begießt den Frischling fleißig mit der abtropfenden Brühe oder reibt ihn mit Speck ein und serviert ihn mit Kapern-Sauce, Citronen-Sauce oder englischer Brot-Sauce.

Frischling, gekocht. Das gesengte und gereinigte Tier wird ausgebeint und nur der Kopf ganz gelassen, worauf man in den mit Speckscheiben ausgelegten Leib eine Farce von Kalbsleber, Speck, Basilicum und Thymian, Salz, Pfeffer und Muskatnuß füllt, den Leib wieder zunäht, mit Citrone einreibt, auf dem Rücken mit einigen Speckscheiben, Salbei- und Lorbeerblättern belegt, das ganze Tier fest in eine Serviette einbindet, in einer Braise von halb Bouillon, halb Weißwein drei gute Stunden sehr langsam weichdämpft und in der Braise er-

kalten läßt. Hierauf nimmt man den Frischling heraus, putzt ihn ab und giebt ihn mit einer Rémouladen- oder Cumberland-Sauce zu Tisch.

Frischling in Gelée. Ein ganz junges Tier wird sehr rein geputzt, der Länge nach voneinandergeschnitten, in drei Finger breite Stücke zerteilt und diese in einem Kasserol mit $^1/_2$ Liter Essig, ebensoviel Fleischbrühe, einigen Schnitten rohem Schinken, zwei Zwiebeln, zwei Möhren, etwas Sellerie und Petersilienwurzel, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer, Kapern, mehreren Nelken, Estragon, Thymian und zwei Blättchen Macis gut zugedeckt sehr langsam weichgedünstet und in der Brühe bis zum völligen Erkalten stehen gelassen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, trocknet es ab, legt es in eine glatte, mit Oel ausgestrichene Form, dann wird die Brühe entfettet, noch etwas eingekocht, mit Eiweiß geklärt, durch ein Tuch filtriert und in die auf Eis gestellte Form über das Fleisch gegossen; sobald das Gelée völlig erstarrt ist, stürzt man die Form aus und giebt das Aspic mit einer pikanten kalten Sauce auf.

Frittaten, s. v. w. Eierkuchen, Omeletten.

Frittaten-Nudeln. Aus $^1/_2$ Liter Milch, zwei bis drei Eiern und $^1/_4$ Liter Mehl nebst einer reichlichen Prise Salz, was man sehr gut zusammen verquirlt, bäckt man sehr dünne Eierkuchen, die man fest zusammenrollt und zu feinen Nudeln zerschneidet, welche vor dem Aufgeben in die Suppe eingelegt werden und sich sowohl für klare Fleischbrüh-, als legierte Suppen vortrefflich eignen.

Frittaten-Koch. Nachdem man aus $^1/_8$ Liter Rahm, 3 Eiern und 3—4 Löffeln Mehl nebst einer Prise Salz ganz dünne Eierkuchen gebacken hat, schneidet man dieselben zu Nudeln bis auf einen, den man auf den Boden der gebutterten Form legt. Darauf füllt man die Nudeln, streut feingehackte Mandeln dazwischen und übergießt dieselben mit einer Obertasse Rahm, den man mit 3 Eidottern und 50 Gramm Vanillezucker verquirlt hat. Hierauf läßt man die Speise im Dampfbad eine reichliche halbe Stunde kochen, stürzt sie und giebt sie mit einer feinen Obstsauce zu Tisch.

Frittaten-Strudel. Man bereitet einen Eierkuchenteig aus $^1/_2$ Liter Milch, drei Eiern, reichlich $^1/_4$ Liter Mehl und etwas Salz, rührt alles gut durcheinander und bäckt dünne Eierkuchen davon; dann rührt man 30 Gramm Butter schaumig, mischt zwei Eier, etwas gehackte Petersilie, 180 Gr. feingehackten Schinken und zwei Löffel sauren Rahm hinzu, bestreicht die Eierkuchen damit, legt sie stufenförmig übereinander, rollt sie zu einer Wurst zusammen, bindet diese in eine mit Butter bestrichene Serviette, läßt den Strudel eine gute Viertelstunde in kochendem Salzwasser sieden und serviert ihn zu grünem Salat.

Frittaten-Würstchen. Auf kleine, sehr dünne, nur auf einer Seite gebackene Eierkuchen streicht man eine Farce von Kalb- oder Geflügelfleisch, von gehacktem Wildbraten oder Gehirn, rollt die Kuchen zusammen wie kleine Würstchen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Schmelzbutter aus und giebt sie zu feinen Gemüsen.

Friture. Mit dieser Benennung bezeichnet man sowohl die geklärte und zum richtigen Grade erhitzte Butter, das Fett, wie das Olivenöl, worin man Teig, allerhand in Teig eingetauchte Gegenstände, Fleisch oder Fische ausbacken will, als auch diese ausgebackenen Gegenstände selbst.

Friture von Austern. Man wählt hierzu auserlesen große Austern, die man von den Bärten befreit, eine Viertelstunde mit Citronensaft, ein wenig Provenceröl, gehackten Chalotten und Salz mariniert, dann in einen ziemlich dicken Ausbackteig von drei Eiern, zwei Löffeln Oel, 125 Gr. Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Weißwein taucht und rasch in heißer Schmelzbutter hellbraun bäckt.

Friture von Champignons. Junge Champignons werden in Butter und Citronensaft weichgedünstet, dann einzeln in kleine Stücke Butterteig gehüllt, in Ei und Semmel gewendet und in siedender Butter ausgebacken; ebenso kann man sie auch an eine Gabel gesteckt in einen Ausbackteig (s. d.) eintauchen und dann ausbacken — man giebt sie ebenso wie die Austern-Frituren und die meisten ähnlichen als **Hors d'oeuvre.**

Friture von Fisch. Frischgekochte kleine Hechte oder Ueberreste von allerlei gekochten und gebratenen Fischen werden von Haut und Gräten befreit, in kleine Stückchen zerpflückt und entweder nur mit dicker Béchamelsauce vermischt oder mit schaumig gerührter Butter, geriebener Semmel, Eiern, Salz, Muskatnuß, Citronensaft und gehackter Citronenschale zu einer Farce verarbeitet. Die mit Béchamel vermischten Fleischstückchen werden in zerschnittene Eierkuchen gehüllt, in Ei und Semmel gewendet und ausgebacken, während man die Farce in Würstchen oder längliche Stücke formt, die man wiederholt in Ei und Semmel tauchen muß, bevor man sie backen kann.

Friture von Hühnerfleisch. In 100 Gramm Butter oder Bratenfett schwitzt man einige feingehackte Chalotten, Petersilie und Champignons nebst einem Eßlöffel Mehl, fügt $^3/_8$ Liter kräftige Bouillon, etwas Weißwein und gehackte Citronenschale hinzu, verkocht dies eine Weile, thut 250 Gr. feingehacktes gebratenes Hühnerfleisch, drei bis vier Eidotter und den Saft einer halben Citrone in die Sauce, verrührt alles eine Weile über dem Feuer, läßt es erkalten, streicht die Farce auf eine flache, naßgemachte Schüssel und schneidet sie dann in fingerlange Stücke, die man zweimal paniert und ausbäckt. Ebenso verfährt man mit Kalbsbraten oder mit anderem Geflügelfleisch, sowie mit kleingeschnittener weichgedämpfter Kalbsmilch.

Friture von Kalbsniere. Zwei geriebene Mundbrote rührt man mit etwas Milch und zwei Eidottern über dem Feuer zu einem Brei ab, den man erkalten läßt und mit zwei bis drei fein-

gehackten, gebratenen Kalbsnieren, etwas Citronenschale und einer Chalotte, Salz und ein wenig Pfeffer gehörig vermischt; hierauf taucht man abgerindete Semmelscheiben in Eiweiß, bestreicht sie dick mit der Farce, dann mit geschlagenem Ei und bestreut sie mit Semmel, wiederholt das Panieren, zeichnet mit der Messerspitze Kerben wie die Rippen eines Blattes der Länge und Quere nach darauf und bäckt die Schnitten in heißer Butter aus.

Friture von Krebsen oder Hummer. Ein Stück Krebsbutter wird mit einem Löffel Mehl, etwas starker Bouillon und in Butter geschwitzten fines herbes nebst etwas Salz über dem Feuer zu einer dicken Sauce verrührt, zu der man das kleingeschnittene Krebs- oder Hummerfleisch mischt; hierauf bäckt man eine Anzahl dünner Eierkuchen, schneidet sie in beliebig große Stücke, belegt jedes derselben mit einem Häufchen der Krebsfülle, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie aus.

Friture von Spargel oder Blumenkohl. Sehr dicker, schöner Spargel wird geputzt und die obere zartere Hälfte davon abgeschnitten, in Salzwasser oder noch besser in Bouillon nicht zu weich gekocht, auf einem Siebe abgetropft und jedes einzelne Spargelstück in einen Streifen dünn ausgerollten Butterteig eingeschlagen, in Ei und Semmel getaucht und ausgebacken; den Blumenkohl zerteilt man in kleine Röschen mit ziemlich langen Stielen, kocht dieselben in Salzwasser halbweich und verfährt dann auf die nämliche Weise. Man reicht diese Art Friture zu klarer Bouillonsuppe oder garniert sie um Ragouts und Gemüse.

Fromage, Käse, s. d. Fromage mou, Quarkkäse; fromage de cochon, eine Art Fleischkäse, Schweinesülze; fromage de cumin, Kümmelkäse.

Fromage bavarois, s. Crème Bavaroise.

Fromage de Brie. Einer der besten französischen Käse, welcher in der östlich von Paris gelegenen Landschaft Brie bereitet wird und in flachen Kuchen von etwa 30 Centimeter Durchmesser und 3—5 Centimeter Dicke in den Handel kommt. Er wird aus frischer süßer Milch und ebenso frischem Rahm hergestellt und ist am schmackhaftesten vom September bis zum November. Stellt man ihn einige Tage, in ein feuchtes Tuch geschlagen, in den Keller, so wird die innere Masse flüssig.

Fromage à la crème, in der Schweiz auch Doppelrahmkäse genannt, ist so ziemlich dasselbe, was man bei uns mit dem Namen Quark bezeichnet, wird aus frischer, durch Lab zum Gerinnen gebrachter Vollmilch mit Rahmzusatz bereitet und ungesalzen und ungeformt feilgeboten.

Fromage d'Italie. Eine Art Fleischkäse, der in ganz Frankreich außerordentlich beliebt ist und meist zum Abendbrot aufgetischt wird. 2 Kilogramm Schweinsleber, $1\frac{1}{4}$ Kilogramm Speck und 375 Gramm Fett werden möglichst fein zusammen gehackt, mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Piment, etwas Muskatnuß, gepulverten Lorbeerblättern, Salbei und Thymian, sowie etwas gehacktem Knoblauch vermischt; eine Form oder ein Kasserol wird mit dünnen Speckscheiben belegt, auf die eine Schicht von der Farce, dann eine Lage mit Gewürzen und Kräutern bestreuter Speckscheiben und eine neue Schicht Farce kommt, womit man abwechselnd fortfährt, bis die Form gefüllt ist. Man bedeckt sie mit Speckplatten, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen oder in den Backofen, nachdem das Brot herausgenommen ist, läßt den Fleischkäse 3—4 Stunden backen, auskühlen, stürzt ihn aus und bestreicht ihn entweder mit Fleisch-Glace oder garniert ihn mit Aspic, mit harten Eiern, Petersilie u. dergl.

Frosch, franz. grenouille, engl. frog, lat. Rana. Die Frösche gehören zu den Amphibien, und zwar zur Familie der Lurche; sie haben einen eckig geformten Leib, glatte Haut, die nur bei einzelnen Arten mit kleinen Höckern oder Drüsen besetzt ist, und lange Hinterbeine, deren Füße eine Schwimmhaut haben, während die Vorderbeine bedeutend kürzer sind. Unter den vielen verschiedenen Arten nennen wir bloß die am häufigsten bei uns vorkommenden. Es sind 1) der Laubfrosch, lat. Hyla oder Rana viridis, mit glatter, oben grüner, unten gelblicher Haut, runden, klebrigen Ballen an den Zehenspitzen, welche ihm das Klettern erleichtern, und halber Schwimmhaut an den Hinterfüßen; er lebt im Sommer auf dem Lande, im Grase, auf Bäumen und Gesträuchen, im Winter im Schlamm. 2) Der braune Grasfrosch, lat. Rana temporaria, mit glattem, scharfkantigem Rücken und körnigem Leib, ist oben rotbraun, schwarz gefleckt, mit einem schwarzen Streif hinter dem Ohr; er vermehrt sich ungeheuer und kommt nach Regenwetter oft scharenweise zum Vorschein. 3) Der grüne Wasserfrosch, lat. Rana esculenta, mit dunkelgrünem Rücken, über den drei gelbe Längsstreifen laufen, am Bauche schwarz gefleckt, wird 9 Centimeter lang, lebt meist in stehenden Gewässern und hat eine sehr laute Stimme; er ist der einzige eßbare Frosch, von dem namentlich die Schenkel als Leckerbissen gespeist werden, besonders bei den Franzosen und in Italien, aber auch in Holland, der Schweiz, sowie hier und da in Deutschland, während die Engländer einen Abscheu davor haben. Die beste Zeit, die Frösche als Speise herzurichten, ist im Herbst, wo sie am fettesten und schmackhaftesten sind; im Mai und Anfang Juni, während der Laichzeit sind sie nicht genießbar.

Frosch-Coteletten, s. Coteletten.

Froschkeulen in Fricassée, s. Fricassée.

Froschkeulen, gebackene. Wenn die Frösche getötet sind, zieht man die Haut ab, schneidet die Keulen aus, reibt sie mit Salz ab, wäscht sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, betröpfelt sie mit Citronensaft, läßt sie so eine Stunde stehen, trocknet sie ab, kehrt sie in Ei und geriebener mit Muskatnuß vermischter Semmel um oder taucht sie in

einen Ausbackteig (s. d.) ein, bäckt sie in Butter hellbraun und giebt sie als Beilage zu Gemüsen oder Garnierung um Ragouts, namentlich während der Fastenzeit.

Froschkeulen, gedämpft. Die gutgereinigten Froschkeulen werden eine Stunde eingesalzen hingestellt, dann nochmals gewaschen, abgetrocknet, in ein Kasserol mit heißer Butter gelegt, kurze Zeit darin geschmort, mit kräftiger Fleischbrühe übergossen und mit gehackten Chalotten, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß unter öfterem Umwenden weichgedämpft.

Froschkeulen-Ragout. Die mit Salz bestreuten Froschkeulen werden mit Wasser und Essig übergossen, nach einer Stunde abermals in bloßem Wasser gewaschen und abgetrocknet; hierauf läßt man Butter in einem Kasserol heiß werden, thut die Keulen nebst einigen Chalotten und etwas Salz hinein, deckt das Gefäß zu und dämpft sie darin ziemlich weich, bestäubt sie mit ein wenig Mehl, fügt kräftige Bouillon, Macis und mehrere Citronenscheiben hinzu, kocht die Froschschenkel darin vollends weich, legiert die Sauce mit Eidottern und verrührt sie mit etwas Sardellenbutter. Das Ragout wird beim Anrichten mit Blätterteig garniert oder in einem Blätterteigrand aufgetragen.

Frosch-Klößchen. Von der erforderlichen Anzahl Froschschenkel löst man das Fleisch ab, so daß man 200 Gramm davon erhält, welches man in einem Mörser stößt, mit 100 Gramm Butter und 100 Gramm Semmelkrume vermischt, die man zuvor in Fisch-Coulis geweicht hat, hierauf mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß würzt, mit einem Ei und einem Löffel fettem Rahm anfeuchtet und zu kleinen Klößchen formt, die man in Wasser garkocht und mit kräftiger Fisch-Suppe nebst etwas gehacktem Kerbel aufgiebt.

Frosch-Suppe, durchgestrichene. Ein Schock Froschkeulen werden gesäubert, für eine Stunde eingesalzen hingestellt, nochmals gewaschen, abgetrocknet, mit einem Stück frischer Butter und einer Chalotte eine Weile geschmort, hierauf in ein wenig Weißwein und Citronensaft vollends weichgedämpft, vom Knochen gelöst und mit vier hartgesottenen Eidottern im Mörser zerstoßen. Nun röstet man zwei Eßlöffel Mehl in 80 Gramm Butter, verkocht diese Mehlschwitze in zwei Liter Fisch-Coulis eine Stunde lang, fügt das gestoßene Froschfleisch hinzu, läßt es in der Suppe heiß werden und richtet diese über gerösteten Semmelschnitten, abgekochten Nudeln oder Fischklößchen an.

Frosch-Suppe, einfache. Zu einer Suppe für sechs Personen nimmt man etwa 50 Paar gutgereinigte Froschkeulen, läßt sie mit Pfeffer und Salz nebst etwas Wurzelwerk in knapp 3 Liter Wasser sehr weich kochen, streicht die Brühe nebst dem Froschfleisch durch ein Haarsieb, legiert die Suppe mit 2 Löffeln Erbsenmehl, stellt sie nochmals zum Feuer und verkocht sie mit einem Stück frischer Butter und einer beliebigen Menge feingehacktem Kerbel, um sie über gerösteten Weißbrotschnittchen aufzugeben.

Früchte. Die Früchte aller Art, welche man in rohem, gekochtem oder getrocknetem Zustande genießt, bilden für sich allein oder in Verbindung mit anderen Speisen und Backwerk die feinsten und erquickendsten Tafelgenüsse, wenn sie auch selten genügenden Nährwert besitzen, um als ausschließliches Nahrungsmittel zu dienen; gleichwohl giebt es auch hierbei Ausnahmen, denn z. B. die Datteln und Bananen bilden in ihrem Vaterlande eine Hauptnahrung der Bewohner; auch die Feigen, besonders in getrocknetem Zustande, sowie die Kastanien gelten als sehr nahrhaft, letztere ganz besonders wegen ihrer mehligen Beschaffenheit. Die schleimig-saftigen, süßen Früchte, wie Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Weintrauben sind bedeutend weniger nahrhaft und sind der Gesundheit nur dann zuträglich, wenn sie entweder sehr reif und frisch in rohem Zustande, oder lieber gekocht genossen werden; dasselbe gilt von den festeren Früchten, wie Aepfel und Birnen. Alle öligmehlhaltigen Früchte, wie Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien, Kokosnüsse, sind schwer verdaulich wegen ihres Oelgehalts und dürfen nur in geringen Quantitäten genossen werden; am wenigsten nahrhaft von allen sind aber die säuerlich-saftigen Früchte, wie Orangen, Citronen, Stachel- und Johannisbeeren, die dagegen namentlich im Sommer sehr erquicken und die Bestandteile zu vielerlei erfrischenden Getränken liefern; wie bedeutend überhaupt namentlich die Verwendung der Citrone in der Küche ist, haben wir bereits bei Besprechung derselben gezeigt. Die wässerigen Früchte wie Kürbis, Melonen und Gurken erkälten den Magen sehr leicht und dürfen nur in bescheidenem Maß verzehrt werden, ebenso die herrliche Ananas; die Beerenfrüchte, wie Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren, dienen roh und zu Gelée oder Saft eingekocht als kühlende Mittel für Fieberkranke und Gesunde; Erdbeeren und Brombeeren sind auch roh leicht verdaulich, ebenso Heidelbeeren, die jedoch gekocht an Wohlgeschmack gewinnen. Jedenfalls gehört ein guter Magen dazu, wenn man sich den Genuß von frischem Obst oft und reichlich ohne Schaden vergönnen will, denn wohl nur wenige könnten darin leisten, was ein römischer Geschichtschreiber über den Kaiser Claudius berichtet, der ein solcher Freund vom Obst war, daß er eines Tages zum Frühstück fünfhundert Feigen, hundert Pfirsichen, zehn Melonen und eine große Menge Weintrauben verzehrt haben soll, wobei man jedoch annehmen muß, daß noch einige andere mitgeholfen haben, denn für einen einzigen Mann erscheint ein solcher Appetit einfach unmöglich und unbegreiflich.

Früchte, frisch aufzubewahren, s. auch bei den verschiedenen einzelnen Fruchtsorten und bei dem Art. Aufbewahrung. Obst, welches für den Winter in frischem Zustande aufbewahrt werden soll, also hauptsächlich Aepfel und Winterbirnen, muß erstens sorgfältig mit der Hand oder einem Obstpflücker

gepflückt sein, denn abgeschütteltes Obst hält sich niemals, da es bei dem Fallen zu sehr gedrückt wird. Zweitens gehört dazu ein kühler, frostfreier Raum, am besten ein guter, geräumiger und trockener Keller, wo man Bretter-Regale an den Wänden anbringt, die mit dickem Papier belegt werden, auf dem man die Aepfel und Birnen mit dem Stiel nach oben nicht zu nahe aneinander aufstellt. Von Zeit zu Zeit müssen die Früchte durchgesehen, die fleckigen und fauligen beseitigt und die Papierunterlagen erneuert werden. In Rußland befeuchtet man frisch gebrannten Kalk mit Wasser, das mit einigen Tropfen Kreosot vermischt ist, läßt den Kalk an der Luft zerfallen, schüttet in eine Kiste eine 2 Centimeter hohe Schicht des Kalkpulvers, deckt einen Bogen Papier darauf, belegt denselben mit den sauber abgewischten Früchten, die einander nicht berühren dürfen, bedeckt sie mit Papier, auf das eine neue Schicht Kalkpulver geschüttet wird, dann kommt abermals Papier, Früchte und so fort, bis die Kiste gefüllt ist, deren Ecken man mit pulverisierter Holzkohle ausschüttet. Wenn der Deckel fest aufgenagelt wird, halten sich die Früchte in diesen Kisten ein Jahr lang unverändert gut. Ein anderes, ebenso treffliches Verfahren ist folgendes, zu dem man sich anstatt des Kalkpulvers seinen Flußsands bedient, der weder zu feucht noch zu trocken sein darf. Man schüttet eine Schicht davon in eine Kiste oder ein Faß, legt die Früchte, je nach den Sorten gesondert, nebeneinander, so daß sie einander nicht berühren können, und füllt alle Zwischenräume gehörig mit Sand aus; über jede Lage Obst kommt wieder eine dichte Sandschicht und auf diese Art werden die Kisten oder Fässer bis oben herauf gefüllt, mit ihrem Deckel gut verschlossen und im Keller übereinander aufgestellt, wobei man die zunächst reifenden Sorten zu oberst stellt. Das Obst bedarf bei dieser Aufbewahrungsmethode keines zeitraubenden und für seine Haltbarkeit nachteiligen Durchsuchens, da, wenn auch einzelne Früchte faulen sollten, durch den dazwischengeschütteten Sand jede Ansteckung verhindert wird. Außerdem behält das Obst seine ganze natürliche Frische, welkt fast gar nicht und bewahrt den eigentümlichen Wohlgeschmack viel länger; beim Herausnehmen reinigt man die Früchte von den anhängenden feinen Sandteilchen, am besten durch Abwaschen und Abtrocknen. Späte Kirschen- und Pflaumenarten kann man ebenso wie die Weintrauben eine zeitlang aufbewahren, indem man die Stiele oben mit Siegellack oder Wachs betropft und die Früchte an einer Schnur in einer luftigen, schattigen Bodenkammer aufhängt; namentlich die Trauben, welche mit einem Teil ihrer Ranke abgeschnitten sind, halten sich auf diese Art längere Zeit vortrefflich.

Früchte zu kandieren, s. Kandieren.

Früchte einzumachen, s. Einmachen.

Früchte ohne Zucker einzumachen. Man wählt hierzu süßes, reifes, aber noch etwas festes, frischgepflücktes Obst, am besten Aprikosen, Pfirsiche, feine Birnen und Pflaumen, setzt sie mit etwas Wasser in einem Kasserol aufs Feuer und läßt sie schnell, ohne umzurühren, nur aufkochen, damit sie nicht zerkochen. Sobald die Früchte genügend weich sind, nimmt man das Gefäß sofort vom Feuer und füllt die Früchte so rasch und heiß als möglich in die erwärmten flaschenartigen Glasbüchsen, und zwar so voll, daß im Halse derselben noch etwas Saft übersteht. Dann drückt man die gebrühten Korkplatten sogleich in den Hals der Gläser bis zum Saft hinein, so daß oben über dem Kork noch Raum bleibt, den man durch Uebergießen von geschmolzenem Paraffin ausfüllt. Sobald das Paraffin erstarrt ist, überbindet man den Hals der Büchse noch mit Schweinsblase oder einem mit Paraffin getränkten Leinenfleck, um die Büchsen ganz luftdicht zu verschließen. Auf diese Art halten die Früchte sich vorzüglich und bewahren ihren natürlichen Geschmack. Noch weit einfacher und leichter ist das Verfahren, Früchte ohne Zucker einzumachen, wenn man sich der vorzüglichen, völlig luftdicht schließenden Einmachgläser (z. B. der sogenannten Schillerschen Konservebüchsen) bedient. Man wischt die einzumachenden Pflaumen, Aprikosen oder Pfirsichen trocken ab, entkernt sie, füllt sie in die Konservebüchsen unter Zusatz von soviel Wasser, daß die Früchte eben davon bedeckt sind, schließt die Büchsen, stellt sie in ein Kasserol oder einen patentierten Konserven-Kochtopf mit kaltem Wasser, läßt sie darin, je nach der Art der Früchte, 25—30 Minuten kochen und nimmt sie erst heraus, nachdem das vom Feuer weggesetzte Wassergefäß völlig erkaltet ist. Die Früchte halten sich auf diese Art vorzüglich, bewahren ihr volles Arom und können beim Verbrauch nach Belieben gezuckert werden.

Früchte zu trocknen, s. bei den verschiedenen Obstarten.

Frucht-Brot, s. auch Hutzel-Brot, Kletzen-Brot. Man zerschneidet $^1/_2$ Kilogramm getrocknete, einmal aufgekochte Pflaumen, 1 Kilogramm gute getrocknete Feigen, $^1/_2$ Kilogramm Datteln und 250 Gramm Citronat zu kleinen Würfeln, putzt die Kerne aus 750 Gramm gewaschenen großen Rosinen, schält 125 Gramm Pinienkerne, ebensoviel Haselnüsse, Mandeln und frische Walnüsse und hackt sämtliche Kerne möglichst fein, ebenso werden die fein abgeschälten Schalen von zwei Citronen und einer kleinen bitteren Pomeranze kleingeschnitten, zwei Kaffeelöffel voll gestoßener Zimt und die Hälfte soviel gestoßene Nelken dazugemischt, die ganze Masse mit $^1/_4$ Liter Rum oder $^1/_2$ Liter Kirschwasser angefeuchtet und in einem zugedeckten Gefäß unter öfterem Umrühren 4—6 Stunden stehen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit verrührt man alles noch mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, verknetet es mit einem gutgesäuerten oder mit reichlicher Hefe angemachten Roggenbrotteig, formt ein bis zwei runde Brote daraus und läßt dieselben lange gehen und langsam durchbacken. Häufig rollt man auch nur einen dicken Kuchen von dem Brotteig aus, in den man die Fruchtmischung einschlägt, worauf man das Brot in strohgeflochtenen Backschüsseln aufgehen läßt.

Frucht-Käse, s. bei den einzelnen Obstsorten.

Frucht-Punsch. Drei Liter Wasser werden mit 375 Gramm Zucker und dem Saft von zwei bis drei Citronen zum Kochen gebracht, dann in einer Terrine mit 1 Liter feinem Rum oder Arak und 1 Liter frischem oder eingesottenem Fruchtsaft, namentlich Himbeer- oder Erdbeersaft vermischt. Zu rohem Fruchtsaft bedarf es natürlich mehr Zucker als zu solchem, der bereits mit Zucker eingekocht ist, weshalb man bei Anwendung des letzteren am besten thut, anfangs wenig Zucker, etwa nur 250 Gramm, in dem Wasser aufzulösen und nach Hinzumischung des Obstsaftes zu versuchen, wieviel und ob man noch Zucker bedarf.

Frucht-Saft, s. bei den einzelnen Früchten.

Frucht-Salat. Man verwendet hierzu gewöhnlich nur sehr reife und süße Apfelsinen oder auch Melonen, schält dieselben und zerteilt sie in einzelne Scheiben, die man zierlich in der Weise auf einer Krystall- oder Porzellanschale ordnet, daß deren Boden ganz davon bedeckt ist, worauf man sie mit Zucker bestreut und mit etwas feinem alten Rum, Kirschwasser, Maraschino, Curaçao oder Danziger Goldwasser übergießt. — Ueber Aepfel-Salat s. Apfel.

Frucht-Sirup, s. bei den einzelnen Früchten.

Frucht-Spritzen. ½ Liter Weißwein wird mit ½ Kilogramm beliebiger Früchte — Aepfel, Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren, Aprikosen u. dergl. — nebst etwas Zucker, Zimt und Citronenschale gekocht, bis die Früchte weich genug sind, daß sie sich durch ein Sieb streichen lassen. Hierauf verkocht man diese flüssige Fruchtmasse mit 250 Gramm Mehl oder geriebenem Weißbrot unter fortgesetztem Umrühren so lange, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst, nimmt ihn vom Feuer, mischt 60 Gramm Butter, sechs ganze Eier, vier Eidotter, 70 Gramm Zucker, 2—3 gestoßene Zwiebacke und etwas Zimt hinzu, taucht die Spritze in heißgemachte Ausbackbutter, füllt sie mit Teig und spritzt auf einzelne, in Butter getauchte und auf ein Brett gelegte Papierstücke beliebige Figuren, Ringe, Halbmonde, ein S oder was man sonst will, legt die Figuren mit dem Papier nach oben in das Kasserol mit der heißen Backbutter, löst das Papier ab, sowie der Teig fest genug dazu ist, rüttelt das Kasserol häufig und bäckt die Spritzen auf beiden Seiten braun, nimmt sie heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie warm zu Tisch.

Frucht-Suppen, s. bei den einzelnen Früchten.

Frucht-Torte, einfache. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und mit zwei Eiern, 125 Gramm Zucker, 250 Gramm Reismehl, einer Messerspitze Salz und einem Eßlöffel Rum vermischt, worauf man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett mit etwas feinem Weizenmehl verarbeitet und zu zwei runden Tortenboden ausrollt, während man noch ein kleines Stück Teig zum Rand zurückbehält. Das eine Teigblatt belegt man mit ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen, mit Apfelmus oder sonst beliebigem Obst, überstreut dasselbe gut mit Zucker und deckt den anderen Boden darauf, während man von dem zurückbehaltenen Stückchen Teig einen schmalen Streifen ausrollt, den man um die Torte befestigt. Oberfläche und Rand werden mit geschlagenem Ei bestrichen und die Torte bei mäßiger Hitze langsam gebacken; man glasiert sie zuletzt mit Eiweißschnee und Zucker oder bestreut sie auch nur mit Zucker und Zimt.

Frucht-Törtchen. Aus nicht zu dünn ausgerolltem Butter- oder Mürbteig sticht man mit einem Wasserglase Boden aus, von denen die Hälfte mit einem Weinglase nochmals ausgestochen werden, um dann diese Ringe als Ränder mit Ei auf den ganz gelassenen Boden zu befestigen. Man belegt die Törtchen mit beliebigen Früchten, ausgekernten Kirschen, halben Aprikosen, ausgesteinten Pflaumen u. dergl., bestreut sie mit Zucker und Zimt, überstreicht die äußere Teighülle mit Ei und bäckt die Törtchen auf einem Blech; nimmt man Himbeeren oder Johannisbeeren zur Fülle, so streut man erst etwas gestoßenen Zwieback auf den Teigboden, damit dieser durch den Saft der Beeren nicht zu sehr erweicht wird. Ebenso legt man kleine Tortenförmchen mit dünn aufgerolltem Teig aus, füllt sie mit frischem oder zu Mus gekochtem Obst und bäckt die Törtchen bei ziemlich starker Hitze. Will man Frucht-Gelée oder eingemachte Früchte zur Herstellung von Fruchttörtchen verwenden, so muß man die Törtchen vorher ungefüllt backen und dann mit der Fülle ausstreichen.

Frühlings-Suppe. Man schneidet sehr junge Kohlrabi und kleine Carotten mit dem Gemüsemesser in zierlich geriefte Stücke und kocht sie in kräftiger Fleischbrühe weich; etwas später schüttet man auch eine Anzahl junge, in schräge Stückchen zerschnittene Bohnen, zarte grüne Erbsen, kleinzerschnittenen Spargel und kleine Blumenkohlröschen hinzu, siedet alles in der Bouillon genügend weich, legt es nebst gerösteten Semmel-Croutons in die Terrine und giebt noch die erforderliche Menge starker, klarer Fleischbrühe darüber auf. Auch in Salzwasser mit einem ordentlichen Stück Butter kann man die Gemüse abkochen, bevor man die Suppe darüber anrichtet, was ökonomischer ist, ihnen aber freilich nicht den angenehmen Geschmack giebt, wie das Kochen in der Bouillon.

Frühstück. Das Frühstück ist in erster Reihe der einfache Morgenimbiß, der nur aus Kaffee, Thee oder Kakao mit Weißbrot, Butter, verschiedenem Gebäck, allenfalls auch weichen Eiern, Obstmarmelade oder Honig besteht, wenn nicht nach englischer Sitte noch Fleisch- und Fischspeisen oder Schinken und Setzeier u. dergl. hinzukommen. Außerdem ist aber das sogenannte Gabelfrühstück oder lunch,

das zwischen 11 und 1 Uhr eingenommen wird, eine nicht unwichtige Mahlzeit. Von den Gabelfrühstücken im Familienkreise, die aus leichten Gerichten, Resterspeisen u. dergl. bestehen, soll hier nicht die Rede sein, sondern mehr von solchen Frühstücken, zu denen man Gäste einladet, eine Art der Gastfreundschaft, die unter Herren besonders beliebt ist, weil bei solchen größeren und kleineren Frühstücken keinerlei steife Etikette mitzusprechen hat, sondern mehr Behagen und Gemütlichkeit zu herrschen pflegt. Indessen giebt es auch vielerlei Arten von feierlicheren und großartigeren Frühstücken, die mehr einem kleinen Diner gleichen, obgleich auch hierbei größere Ungezwungenheit zur Geltung kommt. Gewöhnlich wird bei Gabelfrühstücken Bouillon in Tassen gereicht, denen entweder, wenn es die Jahreszeit erlaubt, Austern folgen, in deren Ermangelung man Krebse oder einen Fischsalat, auch Rühreier mit Spargelspitzen, Champignons oder Trüffeln, Croquetten von Kalbsmilch oder Gehirn und ähnliche pikante kleine Gerichte geben kann. Hammelcoteletten, Kalbsnieren, feine Ragouts und Fricassées, eine Schüsselpastete u. dergl. sowie ein Fischgericht, als blaugesottene Forelle oder Schleie, ebenso irgend ein feines Gemüse mit Fleischbeilage eignen sich gleichfalls vortrefflich. Dann kommt ein saisongemäßer Braten, wie Rebhühner, Fasan, Schnepfe, Rehziemer, Nachtisch, Butter, Brot und Käse. Bei größeren kalten Frühstücken setzt man außer aufgeschnittenem Braten Schinken, geräucherten Lachs, Zunge, Kaviar, Sardinen, Fleisch oder Fisch in Gelée, warme Würstchen oder kalte aufgeschnittene Wurst, kalte Pasteten u. dergl. auf, ebenso kalte Mehlspeisen oder Torte, kleineres Backwerk, Compote, Salate, Früchte, Butterbrötchen oder Brotschnitten, Butter und Käse nebst verschiedenem Dessert. Als Frühstücksweine giebt man nur edle und meist starke Weine, feinen Rheinwein, sehr guten Bordeaux, ferner Portwein, Malaga, Sherry, Tokayer und andere auserlesene Ungarweine oder wohl auch Champagner. Ueber alle verschiedenen Arten von Frühstücken siehe unsere Speisezettel für besondere Gelegenheiten, in denen alles Erforderliche näher angegeben ist.

Frühstückskuchen, englischer. Man bereitet einen Teig aus $^1/_2$ Liter Mehl, zwei Eiern, einem Löffel Hefe und etwas lauwarmer Milch, schlägt denselben tüchtig, formt kleine Kuchen daraus, läßt dieselben eine Stunde aufgehen und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze. Ohne Hefe macht man die Frühstückskuchen aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 200 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Korinthen, einem Ei, $^1/_2$ Liter Milch und drei Eßlöffeln voll Backpulver (s. d.), mengt alles sehr rasch durcheinander, formt die Kuchen und schiebt sie sofort in den Ofen.

Fruits, Früchte, Obst. Fruits candis, kandierte Früchte; fruits confits, eingemachte Früchte; fruits primeurs, Frühobst.

Fülle in Geflügel, Pasteten ꝛc., s. Farce.

Füllungen für Backwerk, wie Kuchen, Mehlspeisen ꝛc., s. Mandel-Fülle, Mohn-Fülle, Nuß-Fülle, Rosinen-Fülle.

Fürsten-Gemüse. Hierzu bereitet man vier verschiedene Arten Gemüse, gewöhnlich Spargel, Blumenkohl, junge Carotten und grüne Erbsen, oder Teltower Rüben, Rosenkohl, Blumenkohl und Bohnen oder junge Möhren, putzt das Gemüse, schneidet den Spargel in einzelne Stücke, zerlegt den Blumenkohl in kleine Röschen, schneidet die Bohnen in schräge Vierecke und dünstet jedes Gemüse für sich mit Butter und Fleischbrühe weich. Dann richtet man es in vier durch kleine Bratwürstchen oder Geflügel-Croquetten (s. Croquetten) abgeteilten Feldern auf einer runden Schüssel an und belegt den Rand abwechselnd mit gebackenen Kalbsmilch-Scheiben und Semmel-Croutons.

Fürsten-Koch. 90 Gramm gestoßenes Biscuit und ebensoviel gestoßene Makronen werden mit $^3/_4$ Liter Rahm über dem Feuer zu einem steifen Teig verrührt, den man in einer Schüssel auskühlen läßt, mit acht Eidottern und dem Schnee von sechs Eiweißen vermischt und in einer gut gebutterten, mit Zucker ausgestreuten Form langsam bei mäßiger Hitze bäckt, auf eine Schüssel stürzt und mit einer Rotwein-Sauce aufträgt.

Fumé, geräuchert.

Fumet. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man in der Küchensprache eigentlich den eigentümlichen Geruch des Wildbrets und Wildgeflügels, nachdem es einige Tage an einem kühlen, luftigen Orte aufgehängt worden, aber noch nicht in Verwesung übergegangen ist. Auch nennt man die verschiedenen Wildbret-Essenzen so, die man zur Bereitung oder vielmehr Würze von Saucen und Suppen verwendet.

Fumet von Fasanen. Nachdem man von 3—4 Fasanen die Bruststücke und Keulen zu anderweitiger Verwendung abgelöst hat, zerhackt man die Gerippe mit dem übrigen Fleisch, legt sie in ein Kasserol nebst einer kleinen Zwiebel, einer Carotte, einem Bouquet garni von Kräutern, einer Gewürznelke und einer Prise Muskatnuß, gießt $^1/_2$ Liter Madeira darüber, läßt denselben fast völlig einkochen, schüttet $1^1/_2$—2 Liter sehr kräftige Bouillon oder braune Coulis hinzu, verkocht dieselbe nur ganz langsam zwei Stunden lang mit den übrigen Bestandteilen, seiht sie durch, entfettet sie und bewahrt sie auf.

Fumet von Hasen. Von drei bis vier Hasen werden ebenfalls die besten Fleischstücke zum Braten zurückbehalten, dann verfährt man ganz auf dieselbe Weise wie oben.

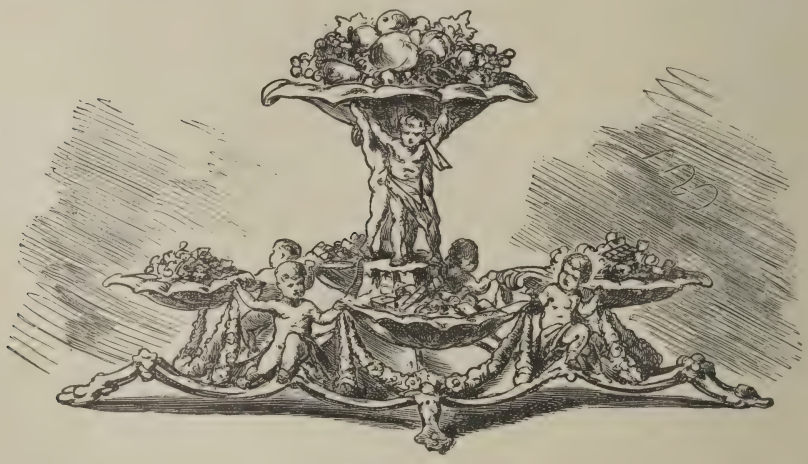
Fumet von Krammetsvögeln oder Lerchen. Nachdem man die Brust von etwa zwölf Krammetsvögeln oder zwei Dutzend Lerchen abgelöst, stößt

man die Gerippe im Mörser und behandelt sie ganz wie bei dem Fasanen-Fumet angegeben.

Fumet von Rebhühnern. Mehrere alte Rebhühner schneidet man in Stücke, kocht sie mit einer Flasche altem Weißwein, einer Zwiebel, Carotten, Wurzelwerk, Champignons, einem Blatt Macis, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, fügt hierauf $^1/_2$ Liter braune Coulis hinzu, läßt alles noch zwei Stunden sehr langsam einkochen, seiht die Brühe durch und entfettet sie. Ebenso verfährt man zur Bereitung von Schnepfen-Fumet.

Fumet du vin, Blume (Duft oder Aroma) des Weines.

Furmity. Ein in England beliebter Mehlbrei; man quirlt 1 Liter Weizenmehl in kalter Milch zu einem steifen Brei, setzt denselben zum Feuer, gießt nach und nach 2 Liter frische Milch hinzu und rührt dies gut ab; wenn der Brei genügend gekocht hat, mischt man drei Eidotter, 80 Gramm Zucker und etwas Muskatnuß hinein, läßt ihn noch einmal damit aufwallen und giebt ihn auf.



Gabel-Frühstück. s. Frühstück.

Gälchen oder **Gelbschwämmchen**, Eierpilz, Pfifferling, lat. Cantharellus cibarius. Eine Art dottergelber kleiner Pilze mit ziemlich dickem Stiel, unregelmäßig gebogenem Hut und fächerartig gefalteter Innenseite, zu den Blätterpilzen gehörig und in Nadelwäldern sehr häufig vorkommend. Sie sind unschädlich und eßbar, aber nicht besonders schmackhaft, da sie nicht viel Arom besitzen und hart bleiben; bei der Zubereitung schneidet man nur die Wurzeln weg, wäscht sie sorgfältig, schneidet sie in Stücke, kocht sie eine Viertelstunde in Salzwasser und dünstet sie hierauf mit Butter, einer Zwiebel, Salz und Pfeffer, schüttet später etwas Bouillon an und fügt zuletzt etwas gehackte Petersilie hinzu. Man kann sie auch in Essig einlegen und als Zuthat zu Ragouts verwenden.

Gala-Pudding. Eine Puddingform wird mit Butter ausgestrichen und mit einer Schicht Aepfelscheiben ausgelegt, die man zuvor mit etwas Weißwein, Zucker, Zimt, Citronenschale und Korinthen eine Weile gedünstet hat; auf die Aepfel kommt eine Lage in Rum getauchter Biscuitschnitten, die mit Aprikosen-Marmelade überstrichen und mit einer Crème bedeckt werden, welche man aus 1 Liter Milch, 90 Gramm Weizenstärke, 90 Gr. Zucker, sechs Eidottern und etwas Vanille über dem Feuer abgerührt hat. Obendarauf streicht man den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße, bestreut denselben mit Zucker und Zimt und bäckt den Pudding, der in seiner Form aufgetragen wird, bei gelinder Hitze.

Galanterie-Kuchen. 250 Gramm geklärte und wieder halb erstarrte Butter wird zu Schaum gerührt, mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, ein wenig Zimt und gestoßener Vanille, fünf Eidottern, 180 Gramm gesiebtem Weizenmehl oder Kartoffelmehl sowie dem Schnee von drei Eiweißen vermischt, der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett ziemlich dünn ausgerollt und mit einem Ausstecher kleine runde Kuchen davon abgestochen. Man legt dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Rahm und Eidotter, bestreut sie mit Zucker, Zimt, gehackten Mandeln und Pistazien und bäckt sie bei gelinder Hitze hellgelb.

Galantine. Mit diesem Namen bezeichnet man ein feines kaltes Gericht aus Geflügel oder auch Kalbfleisch, welches ausgebeint, mit einer Farce gefüllt, in einer kräftigen Braise weichgedämpft und dann, mit Fleisch-Gelée übergossen oder mit Glace bestrichen und mit Aspic verziert, aufgetragen wird.

Galantine von Fasan, s. Fasan.

Galantine von Kalbfleisch. Das Schulterstück eines fleischigen guten Kalbes wird von allen Knochen befreit, dann bereitet man aus einem Teil des Fleisches nebst ebensoviel Speck und rohem Schinken eine feingehackte, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzte Farce, streicht eine drei Centimeter dicke Schicht derselben über die innere Fläche des Schulterblatts, belegt sie mit Speckplatten, Scheiben von geräucherter Ochsenzunge und Trüffeln, auf die eine neue Schicht Farce, Speckscheiben, Zunge und Trüffeln kommt, worauf man das Schulterblatt fest zusammenrollt, zunäht, mit Bindfaden in eine Serviette einschnürt und in ein mit Speckscheiben belegtes Kasserol einlegt, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Petersilie, ein wenig Basilicum und Thymian, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner hinzufügt, das Ganze mit zwei bis drei Litern Fleischbrühe und einer Flasche gutem Weißwein übergießt und das Fleisch drei Stunden langsam über gelindem Feuer weichdämpft. Nachdem es in der Brühe erkaltet ist, nimmt man es heraus, wickelt es aus der Umhüllung, seiht die Brühe durch, entfettet und klärt sie mit drei Eiweißen, filtriert sie durch ein Tuch, läßt sie erstarren und verziert die Galantine damit.

Galantine von Kapaun oder Poularde. Nachdem der Kapaun sauber ausgeknöchelt worden, stellt man eine sehr feingehackte Farce aus einem Teil des Kapaunenfleisches, 250 Gramm Kalbfleisch, 125 Gramm Speck, einer blanchierten

und gehäuteten Kalbsmilch, 125 Gramm gekochter Pökelzunge, einigen gedünsteten Champignons und Trüffeln, einem in Milch geweichten Mundbrot, drei Eidottern, Salz, ein wenig weißem Pfeffer und Muskatnuß, nach Belieben auch gehackten Kräutern her, vermischt dieselbe gut, füllt den Kapaun damit, näht ihn zu, belegt ihn mit Speckscheiben, schnürt ihn in ein Tuch und dämpft ihn in einer Braise von Fleischbrühe, Wurzelwerk, Kräutern und Gewürzen, mit oder ohne Wein. Wenn der Kapaun weich genug ist, was man durch Hineinstechen mit einer Spicknadel erprobt, läßt man ihn in der Brühe auskühlen, nimmt ihn heraus, wickelt ihn aus, preßt ihn einige Stunden zwischen zwei Brettchen, bestreicht ihn mit Fleisch-Glace, schneidet ihn in dünne Scheiben, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet, und garniert die letztere mit gehacktem Aspic, wobei man eine Rémouladen- oder Ravigote-Sauce nebenbei giebt. Zuweilen trägt man auch die Galantine warm auf und richtet ein Trüffel-Ragout in der Mitte der Schüssel an.

Galantine von Truthahn. Ein gerupfter, gesengter und ausgenommener Truthahn oder eine Truthenne wird sehr sorgsam geputzt, worauf man den Hals, die Flügel bis zum ersten Gelenk und die Füße bis ans Knie abhaut, die Haut am Rücken der Länge nach aufschneidet und das Gerippe mit vieler Vorsicht aus dem Fleische löst, ohne daß die Haut beschädigt werden darf. Man breitet den Truthahn dann auf einem Tuche aus, trennt die Keulen von innen auseinander, zieht die Sehnen heraus, schneidet mit einem scharfen Messer alle erhöhten Fleischteile flach ab und füllt die fleischlosen Vertiefungen damit aus, so daß das Fleisch ganz gleichmäßg verteilt ist. Die Farce bereitet man aus 1 Kilogramm Kalbfleisch, ebensoviel magerem Schweinefleisch und Speck, was man sehr fein hackt, mit Salz, zwei Theelöffeln voll gemischtem Gewürz (Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, etwas Cayennepfeffer, Lorbeerblättern, Basilicum und Thymian) vermengt und untereinander stößt oder reibt. Nachdem der Truthahn inwendig mit Salz bestreut ist, bestreicht man ihn mit einer fingerdicken Farceschicht, die man mit Scheiben von Speck, Trüffeln, gekochter Pökelzunge, sowie mit gestoßenen Mandeln und Pistazien belegt, worauf wieder eine Lage Farce kommt, und so fort, bis der Truthahn gehörig gefüllt ist. Dann näht man die Haut zusammen, beträufelt die Brust mit Citronensaft, belegt Rücken und Unterseite mit Speckplatten, schnürt den Truthahn in eine Serviette fest ein, legt ihn nebst dem abgehackten Kopf, dem Hals, den Flügeln und Füßen sowie dem ganzen zerhackten Gerippe, $^1/_2$ Kilogramm Rindfleisch, einigen Scheiben rohem Schinken und einem Kalbsbeinknochen, Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz in ein passendes Geschirr, gießt 2 Liter Fleischbrühe und 1 Liter Weißwein darüber und dämpft ihn langsam in 3—4 Stunden weich. Man läßt ihn in der Brühe völlig erkalten, nimmt ihn heraus, löst die Serviette ab, bestreicht ihn mit Fleisch-Glace, entfettet die Brühe, klärt sie, läßt sie erstarren und benützt das Aspic zum Ausputz der in zierliche Scheiben zerlegten Galantine.

Galette. Eine Art flacher Kuchen, die in Frankreich sehr beliebt sind und meistens aus einem ziemlich festen Blätterteig bestehen; die gewöhnlichste Sorte von Galettes stellt man her, indem man 2 Liter Mehl mit 575 Gramm frischer Butter, einem reichlichen Theelöffel Salz und etwas kaltem Wasser zu einem soliden Teige verarbeitet, den man tüchtig schlägt, wobei man nach und nach immer noch etwas Wasser hinzufügt, bis der Teig leidlich weich geworden ist, worauf man ihn auf einem mehlbestreuten Brett zu runden Kuchen auftreibt, mit geschlagenem Ei bestreicht und bei ziemlicher Hitze bäckt.

Galetten, englische. Man siebt 250 Gramm sehr feines trockenes Mehl auf ein Kuchenbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, pflückt 50 Gramm frische harte Butter in kleinen Flöckchen hinein, fügt eine Prise Salz und ein wenig kalte Milch oder Rahm hinzu, arbeitet den Teig gut durcheinander, macht ihn aber ziemlich fest und läßt ihn dann eine Viertelstunde unter einer gewärmten Schüssel ruhen. Hierauf rollt man ihn höchstens zwei Messerrücken stark aus, sticht kleine runde Kuchen davon ab, sticht dieselben über und über mit einer Gabel, legt sie nebeneinander auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bäckt sie bei ziemlicher Hitze gelb und serviert sie zum Thee.

Galette, geblätterte. Aus 1 Liter Mehl, 200 Gramm frischer Butter, 10 Gramm Salz, zwei Eiern und einer reichlichen Obertasse Wasser bereitet man einen Teig, den man gehörig schlägt, ohne ihn mit der Hand zu kneten; man läßt ihn eine halbe oder ganze Stunde im Kalten ruhen, treibt ihn viermal auf und schlägt ihn wieder übereinander, teilt ihn in 2—3 Teile, rollt dieselben zu runden Galettes aus, zeichnet mit einem Messer beliebige Muster darauf, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

Galette, lothringische. Auf eben angegebene Weise macht man den Teig aus 1 Liter Mehl, 250 Gramm Butter, 8 Gramm Salz, zwei Eiern und etwas kaltem Wasser; wenn er genügend geruht hat, treibt man ihn auf einem Tortenblech bis zur Dicke eines kleinen Fingers aus und bildet mit den Fingern ringsherum einen etwas übergebogenen Rand, pflückt einzelne Butterflöckchen über den Kuchen und stellt ihn eine Viertelstunde in den Ofen. Hierauf zerquirlt man zwei Eier mit einer Prise Salz und $^1/_4$ Liter Rahm, nimmt den Kuchen aus dem Ofen, gießt die Masse darüber hin und läßt die Galette dann noch eine Viertelstunde backen.

Galette mit Käse. Zu 1 Liter Mehl, 200 Gramm Butter, zwei Eiern, 8 Gramm Salz und etwas Wasser fügt man bei der Bereitung des Teiges noch 150 Gramm kleingeschnittenen, recht süßen und guten Schweizerkäse, belegt die daraus geformten Galettes, nachdem sie mit Eidotter be-

streichen sind, mit einzelnen dünnen Scheiben von demselben Käse und läßt die Kuchen 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze backen.

Galettes, kleine, zum Thee. 3/4 Liter gesiebtes feines Mehl schüttet man auf ein Backbrett, macht in die Mitte eine Grube und thut zwei Eier, eine knappe Obertasse Wasser, 125 Gramm Butter, eine Prise Salz, einen Kaffeelöffel Rum und einen halben Eßlöffel voll gestoßenen Zucker hinein, vermischt alles gut mit dem Mehl und verarbeitet es zu einem festen Teig. Man läßt denselben eine Weile ruhen, treibt ihn einen Centimeter stark aus, sticht kleine runde Kuchen davon ab, bestreicht sie mit Wasser, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie auf einem Blech bei ziemlich starker Hitze.

Galimafrée, Bezeichnung für ein aus aufgewärmten Fleischresten hergestelltes Ragout.

Gallert, s. v. w. Sülze, Sulz, Gelée, Aspic.

Gallertstoffe. Zur Bereitung von Stand zu den sauren und süßen durchsichtigen Gelées benützt man als gallerthaltige Stoffe Kalbsfüße, Schweineschwarte, Hirschhorn, Hausenblase, Gelatine und Agar-Agar; über die weitere Behandlung derselben s. bei dem Artikel Gelée.

Gans, franz. oie, engl. goose, lat. Anser. Man teilt die Gänse in Wildgänse und Hausgänse, und die letzteren leiten ihre Herkunft von der gemeinen Wildgans oder Graugans ab; alle Gänse gehören zu der Gattung der Schwimmvögel, haben einen mittellangen, vorn schmäler zulaufenden Schnabel, mit weicher gelber oder orangerötlicher Haut überzogen, langen Hals, ziemlich einfach gefärbtes Gefieder, orangegelbe Füße und nähren sich von Gräsern, Sämereien, Wassergewächsen, Wassertieren, auch Fischlaich. Die nordischen Seegänse haben einen schwarzen Schnabel, schwarze Füße und schwärzliches Gefieder. Unter den Wildgänsen ist die bekannteste und wichtigste Art die sogenannte Grau-Gans oder eigentliche Wildgans, welche einen bräunlichgrauen Hals und Oberleib, aschgrauen Rücken, ebensolche Flügel und Brust und graulichweißen, braungefleckten Unterleib hat. Der Schnabel ist orangegelb, die Füße fleischfarbig, die Augenlider blaßrot. Sie wird 95 Centimeter lang, bewohnt das nördliche Europa und brütet Ende März häufig in Nord- und Mittel-Deutschland in großen Brüchen, Seen und Teichen; im Spätherbst wandert sie in großen Zügen oder Ketten nach Süden. Sie gilt als Stammmutter unserer gewöhnlichen Hausgans und läßt sich ohne große Mühe zähmen, hat auch manches Aehnliche mit der Hausgans, wie z. B. die unmelodisch schnatternde Stimme, ist jedoch größer und schöner, besitzt eine schlanke Gestalt und große Klugheit, auch ihr stolzer Gang erinnert in keiner Weise an das Watscheln der gewöhnlichen Gänse. Viele Züchter und Liebhaber von Geflügel lassen sich Eier von Graugänsen aus Zerbst, Brandenburg oder Pommern kommen und von zahmen Gänsen ausbrüten; die Jungen werden ganz wie junge Hausgänse behandelt, gedeihen vortrefflich und liefern sehr schmackhafte Braten, verbessern auch die Rasse durch Paarung mit den Hausgänsen. Etwas kleiner als die Graugans ist die ebenfalls häufig in Deutschland vorkommende Saat-Gans mit graubraunem Gefieder, roten Füßen, schwarzem Schnabel mit orangegelben Querstreifen; sie brütet im Norden, zieht im Herbst in großen Scharen nach Mittel-Europa und richtet großen Schaden durch Abfressen der Saaten an, da sich oft Tausende zugleich auf die Saatfelder niederlassen. Das Fleisch der jungen Saatgänse ist wie das der Graugänse schmackhaft, aber die alten Tiere haben zähes Fleisch, welches erst gebeizt werden muß. Die Wildgänse gehören zur niederen Jagd, sind aber sehr schwer zu schießen, da sie sehr wachsam und scheu sind; man erlegt sie im Herbst auf dem Anstand, in Schießhütten oder läßt sie durch Wasserhunde aufjagen, fängt sie auch im Entengarn und in Hals- oder Fußschleifen. Die Bläss-Gans hat einen graubraunen Oberleib mit gelbgeränderten Federn, weißen Bauch mit schwarzen Flecken, rötlichen Hals und weiße Stirn; die sehr große Schwanen-Gans erkennt man leicht an dem schwarzen Höcker auf dem Schnabelgrunde; die Schnee-Gans ist weiß, mit schwarzen Schwungfedern, hat eine gelbliche Stirn, rote Füße, orangegelben Schnabel, sehr schmackhaftes Fleisch und läßt sich wegen ihrer großen Dummheit viel leichter fangen und erlegen als alle übrigen Wildgänse; die weißwangige Gans hat schwarzen Kopf, Hals und ebensolche Brust, weiße Stirn, Wangen und Kehle und ist am übrigen Körper aschgrau; die Ringel-Gans hat schwarzen Kopf und Hals und um letzteren einen weißen Ring, der Körper ist graubraun, die Flügel schwärzlich, der Schwanz schwarz. Andere, außereuropäische Arten erwähnen wir hier nicht erst. Die zahme **Haus-Gans,** welche wegen ihres vortrefflichen Fleisches und Fettes, wie wegen ihrer Federn zu dem nützlichsten Hausgeflügel gehört, hat entweder grau und weißes, ganz graues oder ganz weißes Gefieder; das Männchen oder der Gänserich ist größer und stärker als die Gans, hat höhere Beine, einen längeren Hals und eine gröbere, tiefere Stimme, unterscheidet sich aber in der Färbung des Gefieders nicht von dem Weibchen, welches an der dicken, wulstartigen Hautfalte am Unterleib, dem sogenannten Legebauch, leicht kenntlich ist. In der Größe sind die Gänse der verschiedenen Gegenden sehr verschieden, und zwar richtet sich dieselbe gewöhnlich danach, ob sie in einer wasserreichen Gegend leben oder nicht, denn sie bedürfen des Wassers unbedingt zu ihrer gehörigen Entwickelung; die pommerschen, mecklenburgischen und holsteinischen Gänse kommen an Größe fast dem Schwan gleich, während die in anderen Gegenden, wie z. B. Oberschlesien, nicht viel größer als eine große Ente werden. Die Gans beginnt im Februar ihre Eier zu legen und zu brüten; nach 27—30 Tagen kriechen die mit gelblichem Flaum bedeckten Jungen aus, denen man anfangs hartgekochte Eier und gehackte junge Brennesseln, später angefeuchtete Kleie und Gerstenmehl zu fressen giebt, wobei man sie die ersten 8—10 Tage ein-

gesperrt hält; dann werden sie von der alten Gans auf das Gras und nach 14 Tagen auf das Wasser geführt. Sobald sie gehörig befiedert sind, fressen sie gleich den Alten Gras und Körner, Insekten und Würmer; im Winter füttert man sie mit gestampften Kartoffeln und Rüben, Krautstrünken, Kleie, Trebern und Hafer. Im Sommer werden die Gänse auf einen Anger, der womöglich mit einem Teich versehen ist, getrieben, wo sie sich ihr Futter selbst suchen, nach der Ernte treibt man sie auf die Stoppelfelder; Mitte September werden die nicht zur Zucht bestimmten Gänse gemästet, wobei man sie einsperrt und mit gestoßenen Möhren, gekochtem Hafer, gekochten Kartoffeln, Gerstenmalz, in manchen Gegenden mit geschrotenem Getreide und saurer Milch oder mit sogenannten Stopfnudeln aus schwarzem Mehl, Buchweizenmehl und Wasser oder Milch, ausgequellten Erbsen, Maiskörnern u. dergl. füttert, um sie nach dem Fettwerden zu schlachten. Eine besondere Art der Mästung ist die namentlich im Elsaß und am Rhein, sowie in der Gegend von Toulouse betriebene, welche auf Erzeugung besonders großer Lebern hinzielt; man setzt die Gänse an einem dunklen Ort in strohgefütterte Stiegen, wo sie sich weder aufrichten noch umdrehen können, und reicht ihnen nach dem gewöhnlichen Mastfutter Teignudeln von Mehl und frischer Milch, sowie kleine Gaben Schweinefett und Oel, wobei einen Tag um den anderen etwa 7 Gramm rohes, gepulvertes Schwefelantimon unter das Fressen gemischt und reichlich frisches Trinkwasser, in dem etwas Sand enthalten ist, hingestellt wird. Man tötet die Gans, indem man ihr das Genick durchschneidet oder mit einem spitzigen Messer den Hirnschädel durchsticht; dann rupft man sie sogleich, sondert die Flaumfedern von den größeren ab, zieht sorgfältig alle Kiele aus der Haut, sengt die langen Haare ab, nimmt die Eingeweide durch einen Einschnitt am Steiß aus, haut den Kopf, den Hals, die Füße bis zum Knie und die Flügel bis zum ersten Gelenk ab und zieht die Gurgel aus dem Halse, putzt den aufgeschnittenen und entleerten Magen und legt das an den Därmen befindliche Fett sofort in frisches Wasser. Meist werden die Gänse gebraten, selten gekocht oder gedämpft; als besondere Delikatesse gelten die gedünsteten oder gebratenen Lebern, aus denen auch die berühmten Gänseleberpasteten bereitet werden, und außerdem die gepökelten und dann geräucherten Gänsebrüste. Bei den Römern wurden bekanntlich lange Zeit die Gänse als Retter des von den Galliern bedrohten Kapitols heilig gehalten und durften nicht geschlachtet werden, allein seit der Eroberung Galliens, wo eine sehr bedeutende Gänsezucht betrieben wurde, begann man, wahrscheinlich dem gallischen Beispiel folgend, wiederum mit erneutem Appetit die Gänse zu verzehren und mästete dieselben mit Feigen und Oel, um möglichst große, recht weiße und fette Lebern hervorzubringen, welche Erfindung Plinius zufolge von dem Konsul Metellus Scipio herrührt.

Gans, gebraten. Wenn die Gans einen guten Braten abgeben soll, darf sie nicht über ein Jahr alt sein, was man bei dem Einkauf daran erkennt, daß die Füße und Schnäbel junger Tiere hellgelb, die der alten rotgelb sind, ebenso haben die jungen Gänse kleinere Köpfe, die Federn lassen sich leicht ausrupfen und die Gurgeln ohne Mühe zerdrücken. Nachdem sie in oben angegebener Weise hergerichtet worden und seit mindestens 2—3 Tagen geschlachtet sind, putzt man nochmals alle Stoppeln gut ab, reibt sie mit Weizenkleie ein, wässert sie nach dem Ausnehmen über Nacht ein, füllt sie am anderen Morgen nach Belieben entweder mit Borsdorfer Aepfeln, zu denen man namentlich in Sachsen noch ein Bündel getrockneten Beifuß fügt, oder mit gekochten und geschälten Kastanien, geschälten und in Gänsefett halbweichgedünsteten Kartoffeln, gebackenen, halbweichgekochten Pflaumen, oder auch einer Fülle von gerösteten Semmelwürfeln, Apfelscheiben, geschälten, geschnittenen Mandeln und Rosinen, näht sie zu, dressiert sie zu einer guten Form, legt sie in eine Pfanne mit der Brust nach oben, salzt sie, gießt heißes Wasser in die Pfanne und brät sie unter häufigem Begießen mit der eigenen Brühe 2—3 Stunden. Dann schöpft man das Fett von der Sauce, seiht dieselbe durch und giebt sie nebst Sauerkraut oder gedämpftem Kraut und Salzkartoffeln mit dem Braten auf den Tisch.

Gans, gebraten, auf englische Art. Nachdem die Gans gehörig vorbereitet ist, macht man die Fülle, welche am gewöhnlichsten aus Zwiebeln und Salbeiblättern besteht; man kocht vier große Zwiebeln völlig weich, trocknet sie ab und hackt sie sehr fein mit vier bis sechs frischen oder getrockneten Salbeiblättern, vermischt sie mit vier Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, einem Kaffeelöffel voll Salz, ebensoviel Senf und Farinzucker, einem halben Kaffeelöffel gestoßenem Pfeffer, einem großen, säuerlichen, würflig geschnittenen Apfel und etwas geriebener Muskatnuß. Diese Mischung füllt man in die Gans, näht dieselbe zu, dressiert sie mit Bindfaden oder Holzspießchen, und brät sie am Bratspieß unter häufigem Begießen zuerst mit Butter, dann mit ihrem eigenen Fett, bis sie schön gebräunt und genügend weich geworden ist; vor dem Anrichten zieht man den Faden heraus, mit dem die Oeffnung am Unterleibe zugenäht ist, gießt ein Glas Portwein, das man mit etwas Salz, einem Theelöffel Senf und einer Prise Cayennepfeffer verquirlt hat, hinein, und giebt eine Apfel- oder Tomaten-Sauce dazu. Um der Zwiebelfülle einigermaßen den starken Geruch zu benehmen, legt man häufig in die Mitte derselben eine ganze, von der gelben Schale befreite, kleine Citrone, die bei dem Tranchieren wieder herausgenommen wird. Zuweilen füllt man die Gans auch mit Apfelscheiben oder mit geschälten, in Fleischbrühe gedünsteten Kastanien, die kleingestampft, mit 60 Gramm Butter, etwas gehackter Petersilie und einer gehackten gekochten Zwiebel nebst Pfeffer und Salz vermengt werden. Noch eine andere, ebenfalls gebräuchliche Füllung bereitet man, indem man 1 Kilogramm Kartoffeln schält, in kleine Stücke zerschneidet und nebst einer

gehackten Zwiebel und 50 Gramm Butter in einem zugedeckten Kasserol unter häufigem Schütteln halbweich dünstet, mit der feingehackten Leber der Gans vermischt und dann mit einem Theelöffel pulverisierten Salbeiblättern, einer Prise Salz und ebensoviel Pfeffer überstreut.

Gans, gebraten, auf französische Art. Etwa fünfzig schöne Kastanien werden geschält, in geschmolzener Butter eine Weile gedünstet und nebst der Gänseleber fein zerhackt, mit 250 Gramm gehacktem Schweinefleisch, einer kleinen Zehe Knoblauch oder etlichen kleingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, worauf man diese Füllung eine Viertelstunde in ein wenig Fleischbrühe dämpft, in die Gans füllt und die letztere dann etwa $1^1/_2$ Stunden am Spieß brät. Als Sauce reicht man den abgetropften, entfetteten und mit ein wenig Fleischbrühe aufgekochten Bratensaft.

Gans, gebraten, auf israelitische Art. Eine gut abgebrühte und gereinigte Gans wird in- und auswendig tüchtig mit Salz und Knoblauch eingerieben, in die unter den Flügeln befindlichen Fettklümpchen sticht man einige Löcher und steckt abgeschälte Knoblauchstückchen hinein, worauf man sie über Nacht stehen läßt. Am folgenden Morgen füllt man sie mit Aepfeln, Beifuß, nach Belieben auch noch mit einigen geschälten Kastanien, näht sie zu, sticht die Haut ringsherum mit einer Gabel ein und legt die Gans auf eine kleine Holzleiter in die Pfanne, gießt dieselbe halb voll Wasser, thut zwei bis drei Zwiebeln hinein und brät die Gans ungefähr zwei Stunden, bis sie völlig weich und auf beiden Seiten braun ist und man sie samt der entfetteten Sauce zu Tisch giebt. Ist eine Gans sehr fett, so löst man die dicke Haut von der Brust bis unter die zuvor abgeschnittenen Flügel ab und übernäht die abgezogene Brust mit der Haut von zwei Gänsehälsen, um sie dann auf dieselbe Art zu braten.

Gans, gebraten, auf russische Art. Die Gans wird nach den notwendigen Vorbereitungen mit gestoßenem Kümmel und Salz von innen und außen eingerieben und entweder mit kleingeschnittenen Aepfeln, die mit Salz und Majoran bestreut sind, oder mit feingehacktem Sauerkraut, das mit Butter und vier zerschnittenen Zwiebeln halb weichgedünstet ist, oder auch mit $^1/_2$ Kilogramm Buchweizengrütze, die man zuvor in Fleischbrühe dick ausgequellt hat, gefüllt und zugenäht. Hierauf legt man die Gans in eine Pfanne, deren Boden mit kleingehackten Zwiebeln überstreut ist, übergießt sie erst mit einigen Löffeln Bouillon und später mit der ausgebratenen Brühe; die sehr kurze Sauce verrührt man vor dem Aufgeben mit einem Löffel Mehl und verdünnt sie mit Fleischbrühe, nachdem man das Fett abgeschöpft hat.

Gans, gebraten, mit Wacholderbeeren. In einigen Gegenden von Süddeutschland, namentlich in Bayern und Oesterreich, ist es Sitte, die Gans in- und auswendig mit gestoßenen Wacholderbeeren und Salz einzureiben, dann mit Pfeffer zu bestreuen und ohne alle Füllung in eine Pfanne mit etwas heißem Wasser zu legen, unter öfterem Begießen mit dem eigenen Fett braun zu braten und mit Kartoffeln garniert aufzugeben.

Gans, junge, gebraten. Eine gehörig gereinigte junge Gans, die man schon Ende April und im Laufe des Mai sehr gut als zarten, saftigen Braten verwenden kann, wird mit Bindfaden dressiert, wonach man nur ein Büschel Beifuß oder Bohnenkraut in das Innere steckt und die Gans dann in reichlicher Butter brät. Man legt eine Zwiebel und etliche Möhrenstücke mit in die Pfanne und begießt den Braten fleißig, der höchstens eine Stunde zum Garwerden bedarf. Häufig füllt man sie auch auf folgende Art: Leber und Magen werden nebst einer Zwiebel und etwas Petersilie gehackt, mit vier gekochten und zerdrückten Kartoffeln, 125 Gramm magerem rohen Schinken und 100 Gramm würflig geschnittenem Speck vermengt, alles fünf Minuten lang in 90 Gramm Butter geschwitzt, mit Salz, Muskatnuß und zwei Eiern verrührt, wonach man diese Farce in die Gans stopft, die man zunäht und auf obige Weise in Butter brät.

Gans, junge, auf ungarische Art. Eine gut gerupfte junge Gans wird roh in größere Stücke zerteilt, dann zerläßt man in einem Kasserol etwas kleingeschnittenen Speck, legt eine ganze geschälte Zwiebel hinein, ebenso die mit Salz und ein wenig Paprika bestreuten Gansstücke und darauf gutes frisches Sauerkraut. Nachdem alles etwa zehn Minuten gedünstet ist, gießt man etwas schwache Fleischbrühe an und dämpft das Gericht gut zugedeckt $1^1/_2$ bis 2 Stunden, wobei man es hin und wieder gut umrührt. Beim Anrichten legt man die Gansstücke in die Mitte der Schüssel, das Kraut ringsherum und belegt dasselbe mit in Scheiben geschnittener gebratener Blutwurst.

Gans à la Flamande. Nachdem man eine fette junge Gans gehörig geputzt und ausgenommen sowie ausgewaschen hat, spickt man die Brust mit Speckstreifen, die man zuvor in Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie umgewendet hat, röstet die nötige Anzahl Kastanien (etwa 30—36 Stück), schält sie, dünstet sie ein Weilchen mit Butter und Zucker, füllt sie in die Gans und näht dieselbe zu. Hierauf legt man sie in ein längliches Kasserol auf Scheiben von Speck und Wurzelwerk, bedeckt sie ebenfalls mit Speckscheiben, fügt ein in Stücke gehacktes Kalbsbein, zwei ganze Zwiebeln, eine zerschnittene Möhre, ein Kräuterbündel, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu, übergießt sie mit halb Weißwein, halb Wasser oder leichter Fleischbrühe, deckt sie fest zu und läßt sie bei langsamem Feuer weichdämpfen. Dann nimmt man sie heraus, entfettet die Brühe, seiht sie durch, kocht sie noch etwas ein und übergießt beim Anrichten die Gans damit.

Gans, gedämpft. Eine ältere Gans, welche sich zum Braten nicht mehr recht eignet, wird mit dünnen Holzspießchen zur gehörigen Form dressiert und in ein großes, längliches Kasserol mit der Brust nach unten auf einige Scheiben Speck, mageren

rohen Schinken und Kalbfleisch gelegt, wobei man eine Zwiebel, in Stücke geschnittenes Wurzelwerk, ein wenig gebrühten Beifuß, getrocknete Pilze, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner hinzufügt, 1 Liter Wasser zugießt und die Gans so gut zugedeckt langsam $1^1/_2$ Stunden dämpft. Hierauf wendet man sie um, begießt sie, schüttet noch etwas Wasser zu und läßt sie noch mindestens ebensolange dünsten, während man sie öfters begießt, bis sie völlig weich ist; die Brühe wird entfettet, mit einer braunen Mehlschwitze verkocht und beim Anrichten nebst geschmorten Kartoffeln zu der Gans gereicht.

Gans, gedämpft, à la daube. Eine sauber zugerichtete und dressierte Gans wird in einer tiefen Pfanne oder einem länglichen Kasserol mit soviel kochendem Wasser übergossen, daß sie beinahe davon bedeckt ist; man fügt dann noch $^1/_2$ Flasche Weißwein, ebensoviel Weinessig und einen halben Eßlöffel Salz hinzu, bringt dies zum Kochen, schäumt gut ab, legt zwei Lorbeerblätter, 3 Gramm Pfefferkörner, ein Bündelchen Estragon, Thymian und Basilicum, sowie eine Zwiebel und etwas Wurzelwerk in die Brühe, deckt das Kasserol fest zu, dämpft die Gans völlig weich und läßt sie in dem Sude kalt werden. Man garniert die Schüssel, welche sich zu größeren Abendessen oder einem Frühstück eignet, beim Anrichten zierlich mit frischer Petersilie und bereitet eine geeignete Sauce dazu, indem man zwei hartgekochte Eidotter mit einigen Löffeln Olivenöl und etwas Estragonessig verrührt, einen Kaffeelöffel voll gehackte Petersilie, 90 Gramm gehackte Sardellen, zwei gehäufte Eßlöffel Kapern, etwas geschnittene Citronenschale und acht frische, in Viertel zerschnittene Austern samt ihrem Wasser hinzumischt.

Gans, gedämpft, auf englische Art. Die Gans wird in einem mit Speck- und Schinkenscheiben belegten Kasserol eingerichtet, eine Zwiebel, eine Möhre, eine Petersilienwurzel, ein Bündel gewürziger Kräuter, einige Lorbeerblätter, ein Blättchen Macis, etliche Pfefferkörner, ein Kaffeelöffel voll Salz, zwei Gläser Sherry, ein halbes Glas Franzbranntwein und soviel leichte Fleischbrühe oder Wasser beigefügt, daß die Gans mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nun legt man einen sehr fest schließenden Deckel auf das Kasserol und dämpft den Inhalt langsam vier Stunden lang, entfettet die Brühe und gießt sie über die Gans, oder serviert letztere kalt und kocht die Brühe zu Gelée ein, mit dem man das Fleisch garniert.

Gans, gedämpft, auf französische Art. Man kocht vier große Zwiebeln in Wasser, hackt sie fein, vermischt sie mit 125 Gramm in Milch geweichter Weißbrotkrume, 90 Gramm frischer Butter, einem Eßlöffel gehackter Petersilie, 250 Gramm geschälten, weichgedünsteten Kastanien, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß, füllt diese Farce in eine gut gereinigte Gans, legt sie in eine Braisierpfanne nebst Wurzelwerk, einem Kräuterbündel, einer mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, etwas Petersilie, Macis, Pfefferkörnern und hinreichend schwacher Fleischbrühe, um die Gans knapp damit zu bedecken, dämpft dieselbe etwa $2^1/_2$—3 Stunden und nimmt sie heraus. Die Brühe wird durchgeseiht, entfettet, eingekocht und mit einer gleichen Menge Tomaten-Sauce vermischt, worauf man sie über der gedämpften Gans aufgiebt. Zuweilen kocht man auch verschiedene junge Gemüse in der Gänsebrühe weich, wie Blumenkohlröschen, grüne Bohnen, junge Carotten, zierlich geformte Kohlrabi u. dergl., die man um die Gans garniert; die Brühe wird dann nur mit einer Mehlschwitze verdickt und dazugegeben.

Gans, gefüllt und ausgebeint, mit Kastanien. Eine sauber zugerichtete Gans, der man bereits Hals, Flügel und Füße abgeschnitten, wird behutsam ausgebeint, indem man mit einem scharfen, spitzigen Messer auf dem Rücken Haut und Fleisch durchschneidet und das Gerippe herauslöst, ohne die Haut zu verletzen. Dann hackt man $^1/_2$ Kilogramm mageres Rippenfleisch vom Schwein, 250 Gramm Kalbfleisch, die Leber der Gans, drei gebrühte und in Gänsefett gedünstete Zwiebeln, acht ausgegrätete Sardellen und 250 Gramm Speck möglichst fein, vermischt dies mit 90 Gramm in Wasser geweichter und über dem Feuer abgebrannter Semmel, vier Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einigen Eßlöffeln Wein und $^1/_2$ Kilogramm gekochten und geschälten Kastanien, füllt diese Masse in die Gans, näht dieselbe zu, giebt ihr möglichst die ursprüngliche Form, überstreut sie mit Salz, bedeckt sie mit einem butterbestrichenen Papier, legt sie auf eine Holzunterlage in die Bratpfanne, gießt $^3/_4$ Liter Wasser in die Pfanne und brät die gefüllte Gans ungefähr $1^3/_4$—2 Stunden bei guter Hitze; man serviert sie warm mit einer Kastanien-Sauce oder mit der eigenen Braten-Sauce.

Gans, gefüllt und ausgebeint, mit Maccaroni. Eine gereinigte und ausgebeinte Gans wird inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann läßt man 250 Gramm kleingebrochene Maccaroni in Salzwasser einmal aufkochen, auf einem Siebe ablaufen, vermischt sie mit 125 Gramm geriebenem Parmesankäse und 70 Gramm frischer Butter, füllt sie in die Gans, näht dieselbe zu, bedeckt sie mit einem gebutterten Papier, legt sie auf einer Unterlage in eine Pfanne mit $^3/_4$ Liter heißem Wasser und brät sie unter fleißigem Begießen $1^1/_2$ Stunden, worauf man sie mit der eigenen Sauce, einer Madeira- oder Trüffel-Sauce aufgiebt.

Gans, gefüllt und ausgebeint, mit Trüffeln. 750 Gramm mageres Schweinefleisch und ebensoviel Kalbfleisch werden sehr fein zerhackt oder gemahlen, mit drei Eiern, drei geriebenen Mundbroten, der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer halben Citrone, vier in Rotwein weichgedünsteten und kleingeschnittenen Trüffeln, einigen Löffeln Rahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Löffel Madeira gut vermischt; hierauf füllt man diese Farce in eine ausgebeinte Gans, näht sie zu, und brät sie in 125 Gramm Butter, wobei man von Zeit zu Zeit etwas siedendes Wasser hinzuschüttet und die Gans fleißig begießt. Nachdem dieselbe durchgebraten und aus der Pfanne genommen ist, entfettet man die Sauce, kocht sie mit einem Glase

Madeira und einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln auf und reicht sie zu der mit Kastanien garnierten Gans.

Gans, gekocht. Eine ältere, nicht zu fette Gans wird gut gereinigt, in eine gehörig ausgewaschene alte Serviette fest eingehüllt und in reichlichem Wasser mit einer Zwiebel, Wurzelwerk, 30 Gramm Salz, 3 Gramm Pfefferkörnern, 2 Gr. Ingwer, 2—3 Nelken und zwei Lorbeerblättern völlig weichgekocht; man läßt sie in der Brühe auskühlen, säubert sie, richtet sie auf einer Schüssel an und giebt eine kalte Mandel-Meerrettig-Sauce dazu.

Gans, gekocht, auf französische Art. Eine alte, fleischige, aber nicht zu fette Gans wird mit einer Farce aus 1 Kilogramm gehacktem Kalbfleisch, der Gänseleber, sechs ausgegräteten Sardellen und einigen weichgekochten, feingeschnittenen Trüffeln gefüllt, in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und in einem Sud von $^1/_2$ Liter Wasser, einer Flasche Weißwein und $^1/_2$ Liter nicht zu scharfem Essig, 2—3 Chalotten, zwei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern langsam weichgekocht. Man läßt sie in der Brühe erkalten und giebt sie mit einer Rémouladen-Sauce auf.

Gans, gekocht, auf mecklenburgische Art. Eine Gans, nach Belieben wählt man auch eine junge hierzu, wird mit Wasser, Salz, Wurzelwerk und Gewürzen weichgekocht; währenddem dünstet man grüne Erbsen in heißer Butter, stäubt einen Löffel Mehl, einen Löffel gestoßenen Zucker und eine Prise Muskatnuß darüber, gießt siedendes Wasser zu und läßt sie damit durchkochen. Sobald sie völlig gar sind, legiert man die Brühe mit zwei in Rahm zerquirlten Eidottern und gießt die Erbsen samt ihrer Brühe über die gekochte Gans.

Gans, gekocht, auf russische Art. Eine junge Gans wird gesäubert, in einzelne Teile zerlegt und mit Wasser, Salz, Wurzelwerk, Gewürz und einigen Champignons weichgekocht; hierauf schwitzt man einen Kochlöffel voll Mehl in 70 Gramm Butter, verkocht dies mit $^1/_2$ Liter Gänsebrühe und $^1/_4$ bis $^3/_8$ Liter saurem Rahm, schüttet feingeschnittene, in Butter weichgedünstete Champignons, Steinpilze oder beliebige andere Pilze hinein, läßt sie in der Sauce einigemal aufkochen und übergießt die Gans bei dem Anrichten damit.

Gans in Gelée. Vier gut geputzte und zerhackte Kalbsfüße werden in 3 Liter Wasser langsam sehr weich gekocht und die Brühe durchgeseiht, dann legt man eine nicht zu alte, fleischige, aber nicht fette Gans in ein längliches Kasserol, gießt die Brühe von den Kalbsfüßen, $^1/_2$ Liter Essig und ebensoviel Wasser darüber, daß die Gans davon bedeckt ist, bringt dies zum Kochen, nimmt den Schaum ab und fügt etwas Salz, zwei kleine Zwiebeln, die Schale einer halben Citrone, ein Bündel gewürziger Kräuter, zwei Lorbeerblätter, sechs Pfefferkörner und einige Nelken oder Pimentkörner hinzu, läßt die Gans wohl zugedeckt langsam weichkochen und in der Brühe erkalten. Man schneidet sie dann in zierliche Stücke, aus denen man die Knochen behutsam herauszieht, entfettet die Brühe, seiht sie durch, klärt sie mit Eiweiß und fügt noch etwas Citronensaft oder Estragonessig, wenn nötig auch noch etwas Salz hinzu; der Boden einer mit Oel bestrichenen Form wird mit einer dünnen Schicht Brühe begossen und, wenn dieselbe erstarrt ist, mit Pfeffergürkchen, eingemachten kleinen Maiskolben, Streifen von hartgekochten Eiern, Krebsschwänzen, Citronenscheiben u. dergl. belegt, was man mit einer neuen, fingerdicken Schicht Geléebrühe übergießt. Ist diese wieder ziemlich fest geworden, so ordnet man die Gänsefleischstücke zierlich im Kranze darauf, legt Kapern, Pfeffergürkchen und Sardellenstreifchen dazwischen und gießt, falls man alles Fleisch verwendet hat, die Form zuletzt beinahe voll Gelée, was man im Kalten völlig starr werden läßt. Vor dem Ausstürzen taucht man die Form rasch in heißes Wasser und trocknet sie gut ab; zu dem Gelée kann man Rémouladensauce geben, oder auch bloß Essig und Oel. — Ein anderes Verfahren, Gans in Gelée herzustellen, besteht darin, eine sauber gereinigte junge Gans mit Salz abzureiben und in Moselwein oder anderem leichten Weißwein weichzudämpfen, die Brühe zu entfetten, sehr kurz einzukochen und mit der nötigen Menge Aspic oder Fleisch-Gelée zu vermischen, eine Form damit auszugießen, die Gans nach dem Erkalten in nette Scheiben zu schneiden, die man von der Haut befreit, in geschmackvoller Weise in die Form einlegt und mit Gelée übergießt, womit man fortfährt, bis die Form gefüllt ist.

Gans, gepökelt. Eine fleischige, nicht zu fette Gans wird gut gesäubert und in vier Stücke zerteilt, die man mit Salz und Salpeter tüchtig einreibt und fest übereinander in ein irdenes Geschirr legt, gut zudeckt und fünf bis sechs Tage im Kühlen stehen läßt; man rechnet auf eine Gans einen reichlichen Eßlöffel voll Salz mit einer reichlichen Messerspitze Salpeter. Die gepökelten Gänsestücke kocht man in Wasser mit Wurzelwerk und Gewürz weich und giebt sie zu allerhand Gemüsen, wie Sauerkraut, Rüben, Kohl, Spinat u. dergl.

Gans, geräucherte, als Preßgans. Zwei junge, fleischige Gänse werden nach dem Schlachten gehörig gesäubert, längs des Rückens aufgeschnitten und vorsichtig ausgebeint, nachdem man zuvor Hals und Flügel dicht am Rumpf abgeschnitten hat. Man reibt sie in- und auswendig tüchtig mit Salz ein, das mit etwas feingestoßenem Salpeter und gehackter Citronenschale vermischt ist, und legt beide Gänse so aufeinander, daß das innere Fleisch zusammenkommt; so thut man sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit einem beschwerten Brett, läßt sie acht Tage liegen und wendet sie einen Tag um den andern, wobei sie mit der entstandenen Salzlake übergossen werden. Dann trocknet man sie etwas ab, wickelt sie in Papier und hängt sie acht Tage in gelinden Rauch.

Gans, geräucherte, oder Spickgans. Junge, gut gemästete Gänse werden geschlachtet, ausge-

nommen und geputzt; Hals und Flügel haut man dicht am Leibe ab, ebenso werden die Keulen abgeschnitten, dann spaltet man die Gänse der Länge nach in zwei Teile, reibt sie in- und auswendig mit Salz und Salpeter ein, läßt sie fünf Tage so eingesalzen liegen und begießt sie täglich mit der entstandenen Salzlake. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie gut ab, hüllt sie lose in weißes Papier, welches oben und unten offenstehen muß, und hängt sie in gelinden, nicht zu warmen Rauch; nach 5—6 Tagen sind sie genügend geräuchert und man bewahrt sie an einem kühlen, luftigen, aber frostfreien Orte auf.

Gans, junge, mit Apfel-Sauce, auf holländische Art. Während man eine junge, fleischige, aber nicht zu fette Gans, welche zuvor sauber geputzt, ausgenommen, gesengt und gewaschen worden, in einem länglichen, zugedeckten Kasserol mit Wasser und etwas Salz garkocht, bereitet man die Sauce, indem man 3—4 ziemlich große, gute, säuerliche Aepfel schält, in dünne Scheiben schneidet und dieselben in Butter dünstet. Sobald die Aepfel weich sind, gießt man etwas über $^1/_4$ Liter Weißwein an, fügt einen Löffel Zucker, eine Handvoll gereinigte Korinthen oder Sultanrosinen, sowie etwas Pfeffer und Safran hinzu, läßt alles gut verkochen und richtet beim Aufgeben die Sauce über der Gans an.

Gans, marinierte. Eine junge, aber nicht sehr fette Gans, die gehörig vorgerichtet ist, bindet man in ein Papier und kocht sie in Wasser mit etwas Salz, wenig Gewürz und Wurzelwerk gut zugedeckt langsam weich, läßt sie in der Brühe erkalten, zerteilt sie in nette Stücke und schichtet dieselben in einen Steintopf, streut Kapern, ausgekernte Citronenscheiben und würflig geschnittenen Meerrettig dazwischen, kocht 1 Liter Weineſſig mit einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln oder Chalotten, einer Prise Salz, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, zwei Lorbeerblättern und drei bis vier Gewürznelken und gießt diesen Essig samt den Gewürzen nach dem Erkalten über das Gänsefleisch, deckt den Topf gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf.

Gans mit Oliven- oder Trüffel-Sauce. Die besten Stücke von den erkalteten Ueberresten einer recht saftig gebratenen, möglichst jungen Gans werden in zierliche Scheiben zerschnitten, mit etwas Weißwein und Citronensaft übergossen und auf einen Topf mit heißem Wasser gestellt, während man zehn bis zwölf ausgekernte Oliven in brauner Coulis gehörig weichkocht; dann legt man die Bratenstücke in die Sauce, läßt sie langsam heiß darin werden, aber nicht kochen, und richtet sie an, wobei man die Schüssel mit Kartoffel-Croquetten garniert. Ebenso kann man sie in einer mit Madeira gewürzten Trüffel-Sauce erwärmen und auf diese Art noch ein sehr schmackhaftes Gericht daraus herstellen.

Gänseblut-Klöße, s. Knödel, süddeutsche, von Gänseblut.

Gänsebraten-Ragout. Eine feingehackte Zwiebel wird in Gänsefett weichgeschwitzt und mit einem Kochlöffel Mehl gelblich geröstet; hierauf gießt man $^1/_2$ Liter leichte Bouillon und $^1/_4$ Liter übrige Gänsebraten-Sauce hinzu, verkocht dies mit einem Glase Weißwein, etlichen Löffeln Estragon-Essig, wenig Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Zucker zu einer sämigen Sauce und thut entweder zwei kleine, in feine Scheiben zerschnittene saure Gurken oder frische, kleingeschnittene, mit Salz, Butter, Essig und Pfeffer langsam weichgeschmorte Gurken hinzu, läßt die in nette Stücke zerschnittenen Ueberreste einer gebratenen Gans in der Sauce heiß werden und giebt das Ragout mit Salzkartoffeln oder Kartoffel-Purée zu Tisch. — Auf etwas andere Weise bereitet man das Ragout, indem man 6—8 Borsdorfer Aepfel schält, in Würfel schneidet, in Gänsefett weichschmort und mit einer gehackten Zwiebel zusammen noch einige Minuten dünstet; man füllt die übrige Gänsebratenbrühe darüber, fügt ein Glas Weißwein, etwas Essig, ein Lorbeerblatt, sowie einige Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und läßt die Bratenstücke in dieser Sauce heiß werden.

Gänsebrust, gefüllte, auf israelitische Art. Von einer losgeschnittenen Gänsebrust zieht man die fette Haut ab, schabt das Fleisch von dem Knochen, hackt es mit 60 Gramm ausgelassenem Gänsefett und einer Zwiebel, vermischt es gut mit zwei Eiern, einer geriebenen Semmel, etwas Salz, Pfeffer und gestoßenem Piment, streicht die Fülle wieder glatt an den Knochen an, so daß die Brust möglichst die vorherige Form erhält, überzieht sie mit der Haut von zwei Gänsehälsen, die man um den Knochen näht, übergießt die Gänsebrust mit siedendem Wasser und dämpft sie hierauf in einem verdeckten Kasserol mit etwas Wasser, Salz, Piment und einem Stückchen Knoblauch langsam weich.

Gänsebrust, marinierte. Von drei bis vier sauber gereinigten Gänsen wird die Brust abgelöst, von der Haut befreit, mit Salz eingerieben, in eine Terrine gelegt, mit einigen Nelken, Pfeffer- und Gewürzkörnern bestreut und mit Weineſſig übergossen. Nachdem das Fleisch einige Tage in dieser Marinade gebeizt worden, nimmt man es heraus, trocknet es ab und spickt es dicht mit feingeschnittenen Speckfäden. In einer Bratpfanne zerläßt man 250 Gramm Butter, legt die Gänsebrüste mit der gespickten Seite nach oben hinein und läßt sie unter fleißigem Begießen mit der Butter bei ziemlich starker Oberhitze schön braun braten. Mit einem scharfen Messer schneidet man dann das Fleisch an jeder Seite in schräge Scheiben, setzt es wieder zusammen, richtet die Gänsebrüste auf einer großen Schüssel an, legt geschmorte Kartöffelchen dazwischen, kocht die Sauce mit etwas süßem oder saurem Rahm auf und giebt sie extra dazu, was ein in Ostpreußen sehr beliebtes Gericht bildet.

Gänsefett gut zu bereiten. Das inwendig in der Gans befindliche Fett, das sogenannte Blumenfett nebst dem Darmfett, legt man 24 Stunden in frisches, mehrmals erneuertes Wasser,

schneidet es klein, entfernt alles Hautige davon, thut es nebst einigen geschälten und in Stücke geschnittenen Borsdorfer Aepfeln, nach Belieben auch etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern sowie ein wenig Beifuß in ein Kasserol und brät es so lange aus, bis die Ueberbleibsel (Griefen oder Grieben) ausgelaufen und gelblich sind, gießt das Fett durch ein Haarsieb und bewahrt es in offenen Steintöpfen oder Büchsen an einem kühlen, luftigen Ort. Noch länger hält sich das Fett frisch und wohlschmeckend, wenn man die Büchsen mit Blase überbindet und eine Viertelstunde im Wasserbade kocht.

Gänsefleisch-Suppe, kurländische. Eine halbe geräucherte Gans wird in kleinere Stücke zerteilt, die man drei Stunden in frischem Wasser einwässert, um den salzigen Geschmack einigermaßen herauszuziehen. Hierauf setzt man das Fleich mit 3—4 Liter Wasser zu, schäumt die Brühe gut ab, würzt sie mit einigen Pfeffer- und Pimentkörnern, zwei Lorbeerblättern und einer zerschnittenen Zwiebel und kocht das Fleisch völlig weich darin. Dann schöpft man das Fett ab, macht abgerührte Weißbrotklößchen aus $^1/_2$ Liter saurem Rahm, drei Eiern, zwei Löffeln Mehl, etwas Salz und der gehörigen Menge geriebenem Weißbrot, läßt sie in der Suppe garkochen, fügt noch einen reichlichen Eßlöffel voll gehackten Schnittlauch hinzu und giebt die Suppe über dem Fleisch auf.

Gänsefleisch-Wurst. Von einer gut gereinigten Gans löst man alles Fleisch von den Knochen, befreit es von Haut und Sehnen, schneidet das Fett ab und hackt das Fleisch nebst 125 Gramm frischem Speck möglichst fein, würzt es mit etwa 100 Gr. Salz, 3—4 Gramm Salpeter, 12 Gramm gestoßenem Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuß, der feingehackten Schale einer Citrone und ein wenig pulverisiertem Thymian, vermischt alles sehr gut, füllt es in sorgsam gesäuberte Schweinsdärme, kocht die Würste eine halbe Stunde in Salzwasser, hängt sie am folgenden Tage in den Rauch und läßt sie bloß 2 bis 3 Tage räuchern.

Gänsehals, gefüllter, auf israelitische Art. Zu einem großen Halse nimmt man $^1/_2$ Kilogramm gehacktes Rindfleisch, eine geriebene Semmel, eine gehackte oder geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und zwei Eier, mischt alles gut durcheinander, füllt es in die Haut des Halses, näht dieselbe oben und unten zu, brüht, putzt und sticht sie, kocht diesen gefüllten Hals in Fleischbrühe und giebt ihn zur Suppe oder kocht ihn mit dem anderen Gänseklein zu einem Saucengericht. Zuweilen füllt man den Hals auch nur mit einer Farce aus geriebener Semmel, Zwiebel, Fett, zwei Eiern, Salz, Pfeffer und Thymian.

Gänsekeulen, gebratene. Die Gänsekeulen, welche bei Bereitung von verschiedenen Speisen, wie marinierte Gänsebrust, Spickgans u. s. w., abgeschnitten werden, ritzt man auf beiden Seiten mit dem Messer ein, reibt sie mit Pfeffer und Salz ein und dünstet sie kurze Zeit über sehr gelindem Feuer in 100—125 Gramm Butter und einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe, einer feingehackten Chalotte und etwas Petersilie, bis sie halb weich sind; dann nimmt man sie aus der Brühe, läßt sie auskühlen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, beträufelt sie mit der Butter, in der sie gedünstet worden, und brät sie auf dem Rost auf beiden Seiten hellbraun. Man giebt sie zu verschiedenen Gemüsen, wie Teltower Rüben, Dämpfkraut, Rosenkohl, Spinat u. s. w., oder mit einer Citronen-Sauce.

Gänsekeulen auf Lyoner Art. Etwa vier Gänsekeulen werden in einem Kasserol oder einer Pfanne mit ein wenig kleingeschnittenem rohen Gänsefett über mäßigem Feuer langsam auf beiden Seiten gebraten, indem man sie häufig mit dem Fett begießt; ebenso schneidet man mehrere große Zwiebeln in dünne ringförmige Scheiben, die man gleichfalls in Gänsefett hellbraun brät. Nachdem die Gänsekeulen etwas abgetropft sind, belegt man sie mit den Zwiebelringen und trägt sie mit irgend einer Sauce oder mit grünen Erbsen, Kastanien-Purée und ähnlichem Gemüse auf.

Gänsekeulen, geräucherte. Man verfährt dabei ganz ebenso wie bei den Gänsebrüsten, reibt die Keulen mit Salz und ein wenig Salpeter ein, legt sie in ein Gefäß fest übereinander, läßt sie 4—5 Tage im Kühlen stehen, wobei man sie täglich mit der entstandenen Lake begießt, trocknet sie dann gut ab, umhüllt sie mit Papier und räuchert sie 4 bis 5 Tage in schwachem, nicht zu warmem Rauch.

Gänsekeulen mit Paprika. Man nimmt etwa vier fette, roh abgeschnittene Gänsekeulen, bestreut sie mit Salz und Paprika, legt sie in ein ziemlich flaches Kasserol, gießt kaltes Wasser zu und läßt sie gut zugedeckt langsam weich dämpfen. Sobald das Fleisch weich ist, deckt man das Kasserol auf, läßt das Wasser bei rascher Hitze verdampfen, gießt das Fett ab und läßt die Keulen bräunen, worauf man sie zu Maccaroni, gedämpftem Kraut oder Sauerkraut giebt.

Gänseklein oder Gänsegeräusch. Der Hals, der Kopf, aus welchem die Augen gestochen sind, die Flügel und Füße, der Magen und das Herz der Gans werden sehr gut gereinigt und in Wasser mit Salz weichgekocht, worauf man die sehr kräftig und angenehm schmeckende Brühe entweder zur Bereitung einer Reis-, Gräupchen- oder Nudel-Suppe verwendet, zu der man das Gänseklein giebt, oder zur Herstellung eines Saucengerichts oder zu Gemüse benützt.

Gänseklein mit Klößchen. Die Brühe von dem Gänseklein wird mit ein wenig Fleisch-Extrakt kurz eingekocht, mit einer Mehlschwitze verdickt, mit feingehackter Petersilie, etwas Majoran und einer Messerspitze voll Pfeffer gewürzt, dann läßt man das Gänseklein noch einmal darin aufkochen, fügt die nötige Anzahl in Salzwasser gargekochte Semmelklößchen hinzu und giebt das Gericht auf.

Gänseklein mit Wurzelgemüse. Einige Petersilienwurzeln, Möhren, Kohlrabi und etwas Sellerie schneidet man in zierliche längliche Stücke, kocht sie in der durchgeseihten Brühe von dem Gänseklein weich, verdickt die Brühe dann mit einer hellen Mehlschwitze, thut einen Eßlöffel gehackte Petersilie hinzu und giebt dieses Gemüse zu dem Gänseklein.

Gänseklein mit Aepfeln. Ungefähr 10—12 mittelgroße, etwas säuerliche Aepfel werden geschält, in Viertel zerschnitten, vom Kernhaus befreit und mit $^3/_8$ Liter Wasser, 60 Gramm Zucker, 40 Gramm gewaschenen Korinthen und etwas Citronenschale bei gelinder Hitze ziemlich weich gekocht, worauf man die Apfelbrühe mit der durchgeseihten und entfetteten Brühe von einem abgekochten Gänseklein vermischt, mit einer bräunlichen Mehlschwitze, dem Saft einer halben Citrone und 15 Gramm gestoßenen Mandeln zu einer dicklichen Sauce einkocht und die Aepfel samt dem Gänseklein hineinlegt, um sie nach dem Heißwerden zusammen anzurichten.

Gänseklein mit verschiedenem Gemüse. Man siedet kleingeschnittene weiße Rüben in der Brühe von dem Gänseklein völlig weich, ebenso eine Anzahl roh geschälter Kartoffeln in Salzwasser, brennt die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze ein, fügt etwas Pfeffer und Salz hinzu, läßt das Gänseklein, die Rüben und Kartoffeln zusammen nochmals aufkochen und giebt sie auf. Auf gleiche Weise kann man weiße, getrocknete Bohnen in Wasser weichkochen, in die eingebrannte Brühe von dem Gänseklein legen, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Majoran würzen und samt dem Gänseklein noch einigemal aufkochen lassen.

Gänseklein auf russische Art. Das sauber geputzte Gänseklein von 2—3 Gänsen wird eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann mit Salz nebst dem nötigen Wasser zum Kochen gebracht, gehörig abgeschäumt, mit zwei Zwiebeln, Wurzelwerk, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etwas Ingwer und Muskatblüte gewürzt und langsam weichgekocht. Inzwischen siedet man einen tiefen Teller voll verschiedene getrocknete Früchte, wie Aepfel, Birnen, Pflaumen, Hagebutten, große Rosinen und Korinthen in Wasser weich, thut sie zu der durchgeseihten Brühe von dem Gänseklein, verdickt die letztere mit in Butter geröstetem Mehl, fügt etwas Zucker und Essig hinzu und läßt alles samt dem Gänseklein noch eine kurze Weile zusammen kochen. Schließlich giebt man das Gericht mit Citronenscheiben garniert zu Tische.

Gänseklein als Schwarzsauer. Bei dem Schlachten der Gans wird das Blut derselben in einem Topf mit einer Obertasse voll Essig aufgefangen und gut mit demselben verquirlt; es läßt sich an einem kühlen Ort 2—3 Tage, im Winter noch länger aufbewahren, bis man es benützen will. Das Gänseklein kocht man mit Wasser, Salz, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz ordentlich weich, seiht die Brühe hierauf durch und kocht sie mit dem in Essig verrührten Gänseblut, 60 Gramm geriebenem braunen Pfefferkuchen, einem Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, etlichen Nelken, Gewürz- und Pfefferkörnern unter häufigem Umquirlen einigemal durch, fügt nach Belieben noch etwas Essig oder Citronensaft hinzu, läßt das Gänseklein wieder heiß darin werden und giebt das Gericht zu Mehl- oder Semmelklößen.

Gänseklein als Schwarzsauer auf mecklenburgische Art. Das Gänseklein wird nur mit Salz und ziemlich wenig Wasser gekocht, worauf man geschälte, in Viertel geschnittene und vom Kernhaus befreite Birnen in der durchgeseihten Brühe weichsiedet und dann das in Essig aufgefangene Gänseblut, gestoßene Nelken, Pfeffer- und Gewürzkörner nebst etwas Zucker hinzufügt. Nachdem dies alles unter häufigem Umrühren gehörig zusammen verkocht hat, legt man das Fleisch und eine Anzahl in Salzwasser gargemachte Semmelklößchen mit hinein und richtet alles auf einer tiefen Schüssel an.

Gänseklein als Schwarzsauer auf pommersche Art. Nachdem das Fleisch in Salzwasser abgekocht ist, schwitzt man einige feingehackte Zwiebeln und einen Löffel Mehl in Butter gelb, gießt das in Essig aufgefangene Blut und die durchgegossene Brühe hinzu, würzt dies noch mit reichlichem Pfeffer und Thymian, verkocht das Ganze unter fleißigem Umrühren und giebt es über dem Fleisch auf.

Gänseklein als Schwarzsauer auf rheinländische Art. Das Gänseklein wird mit ziemlich wenig Wasser und Salz zugesetzt, bei dem Kochen abgeschäumt und nach Hinzufügen von zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und 3—4 Gewürznelken langsam weichgekocht. Dann bräunt man einen knappen Löffel Mehl in Butter, schüttet das in Essig aufgefangene Gänseblut, die durchgeseihte Brühe und 4—5 Löffel Birnkraut (Birnensirup) daran, verkocht alles zu einer dicklichen, süß-säuerlichen Sauce und richtet dieselbe samt dem Fleisch an.

Gänseleber in Aspic. Eine große schöne Gänseleber wird langsam in einem zugedeckten Kasserol in siedender Butter gedünstet und nach dem Erkalten in fingerdicke gleichmäßige Scheiben zerschnitten. Hierauf überstreicht man eine Form flüchtig mit einem Stückchen Speck, stellt sie auf Eis oder in kaltes Wasser, gießt eine dünne Schicht Aspic hinein, belegt den Boden nach dem Erstarren dieser Schicht mit ausgezackten Citronenscheibchen, Trüffel- und Zungenscheiben, Streifen von hartgekochtem Ei u. dergl. auf geschmackvolle Art, überspritzt alles mit Aspic, damit es fest bleibt, gießt eine neue Schicht Aspic darüber und legt die Gänseleberstücke kranzförmig darauf, füllt die Form vollends mit Aspic und stürzt sie nach dem Starrwerden auf eine nett garnierte Schüssel aus.

Gänseleber-Escalopes, s. Escalopes.

Gänseleber, gebacken oder gebraten. Aus einer großen Gänseleber schneidet man fingerstarke Schnitten, welche man in Mehl wendet und in Butter, nach Belieben auch mit einigen gehackten

Chalotten zusammen, auf beiden Seiten rasch hellbraun backen läßt, worauf man sie mit Citronensaft beträufelt und mit ihrer Sauce zu Tisch giebt. — Ebenso kann man sie nach dem Zerschneiden mit Salz und Pfeffer bestreuen, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umwenden und in Butter über gelindem Feuer gelbbraun braten, worauf man die Butter rasch mit etwas kräftiger Fleischbrühe aufkocht und samt der Leber sofort anrichtet.

Gänseleber, gedämpft. Sobald die Leber aus der Gans genommen und gewaschen ist, legt man sie in abgerahmte Milch, die man am folgenden Tage erneuert; dann spült man die Milch gut ab, schneidet die Stelle der Leber, wo die Galle gesessen hat und die etwas grünlich aussieht, ordentlich aus, legt die gesalzene Leber in kochende Butter, zu der man später etwas Fleischbrühe zugießt, und dünstet sie in dem wohlverdeckten Kasserol langsam weich. Man richtet sie mit ihrer eigenen Brühe an oder giebt eine Trüffel- oder Champignon-Sauce dazu und garniert sie mit ½ Kilogramm geschälten Kastanien, die in Zucker und Butter gargemacht worden sind. Auch kann man die Leber mit 125 Gramm Butter, ¼ Liter Fleischbrühe, einigen Zwiebel- und Möhrenscheiben drei Viertelstunden über gelindem Feuer dünsten und dann mit einer Madeira-Sauce aufgeben.

Gänseleber au gratin. Man bereitet eine Farce aus 1 Kilogramm feingehacktem Schweinefleisch, einem in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbrot und drei Eßlöffeln voll in Butter geschwitzter Champignons, Chalotten, Trüffeln und Petersilie nebst etwas Salz, schneidet zwei Gänselebern in Scheiben und überstreut dieselben mit Salz und gemischten Gewürzen. Hierauf bestreicht man eine vertiefte starke Schüssel mit Butter und einer fingerstarken Schicht Farce, legt die Hälfte der Leberstücke darauf und bedeckt diese wieder mit Farce und dem Rest der Leberscheiben, über die man die übrige Farce streicht, wonach man das Gratin mit Speckplatten belegt und eine halbe Stunde lang in einem mäßig heißen Ofen auf dem Dreifuß langsam backen läßt. Bei dem Anrichten nimmt man die Speckscheiben weg, gießt alles Fett ab und schüttet einige Löffel Trüffel-Sauce darüber.

Gänseleber auf israelitische Art. Die gut abgewaschene Leber wird gesalzen und auf einem Rost über Kohlenfeuer auf beiden Seiten einige Minuten überbraten, dann legt man sie in ein Kasserol mit Gänsefett, thut geschälte und in Scheiben geschnittene Aepfel hinzu, die man mit etwas Zucker bestreut, und läßt sie so gut zugedeckt eine halbe Stunde über gelindem Feuer schmoren. Oder man schneidet die Leber nach dem unumgänglich erforderlichen Rösten in Streifen, dreht sie in Mehl um, bestreut sie mit Salz und brät sie nebst einer feingehackten Zwiebel in heißgemachtem Gänsefett.

Gänseleber, sautiert. Eine zuvor in Milch gelegte große Gänseleber schneidet man in fingerstarke Scheiben, salzt dieselben und legt sie in eine dick mit geklärter Butter ausgestrichene Pfanne, schwenkt sie darin einige Minuten über hellem Feuer, wendet sie um, macht sie auf der anderen Seite gar und richtet sie, kranzförmig um eine Schüssel gelegt, mit einer Trüffel-Sauce an.

Gänseleber à la Toulouse. Man spickt eine schöne, große und frische Gänseleber mit rohen, nagelförmig zugeschnittenen Trüffelstückchen, salzt sie, überbindet sie mit Speckscheiben, bestreut sie von oben und unten mit den Trüffelabfällen und hüllt sie in einen Bogen weißes, fett mit Butter bestrichenes Papier; dann legt man sie in eine flache Pfanne, begießt sie mit heißer, hellbräunlich gemachter Butter und brät oder dünstet sie auf diese Art unter häufigem Begießen der Papierhülle 35—40 Minuten. Beim Anrichten beseitigt man die Papierhülle und die Speckscheiben, legt die Leber auf eine erwärmte Schüssel, umgiebt sie mit einer Garnierung von kleinen Klößchen aus Geflügelfarce und in Butter und Citronensaft gedünsteten Champignons oder Scheibchen von weichgekochten Trüffeln, gießt etwas kräftige braune Coulis oder Trüffel-Sauce in die Schüssel und serviert das außerordentlich schmackhafte Gericht.

Gänseleber mit Trüffeln. Eine große, fette Gänseleber wird in zwei Teile zerschnitten, gewaschen, gut abgetrocknet, reichlich mit langen Trüffelstücken durchspickt, mit Salz bestreut, mit Speckscheiben belegt und in etwas Geflügelbrühe und einem Glase Madeira auf gelindem Feuer eine Stunde sehr langsam gedünstet. Währenddem kocht man 250 Gramm geschälte und in dünne Scheiben zerschnittene Trüffeln mit etwas Fleischbrühe, Madeira und frischer Butter weich, garniert sie beim Anrichten mit den Leberstücken und belegt den Schüsselrand mit Butterteig-Fleurons.

Gänseleber-Kuchen, s. Fleischkuchen von Gänseleber.

Gänseleber-Pastete, Straßburger. Zwei auserlesen schöne und große Gänselebern werden voneinander geschnitten, behutsam von der Galle befreit, außen herum leicht beschnitten und zwölf Stunden in mehrmals gewechselte frische Milch gelegt; dann trocknet man sie gut ab, durchspickt sie mit nagelförmig geschnittenen Trüffelstücken, bestreut sie mit Salz und dünstet sie in Butter halbweich. Hierauf hackt man 1 Kilogramm ausgebeintes Schweinsrippenfleisch, 1 Kilogramm Speck, 250 Gramm mageren rohen Schinken sehr fein und stößt es im Mörser durcheinander, reinigt und schält ½ Kilogramm frische Trüffeln, die man in 125 Gramm Butter und einem Glase Madeira weichdünstet und deren Abfälle man mit zu der Farce verwendet, indem man sie mit zwei Chalotten, sechs Champignons und etwas Petersilie kleinschneidet und mit geschabtem Speck über dem Feuer dämpft. Diese feinen Kräuter nebst Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß vermischt man sehr gut mit dem gehackten Fleisch und feuchtet alles mit etlichen Eßlöffeln Madeira oder Rum an. Nun legt man eine irdene Pasteten-Terrine mit Speckscheiben aus, bestreicht den Boden fingerdick mit Farce, legt zwei Leberhälften hinein, auf diese einen Teil der gedünsteten

Trüffeln, abermals eine Schicht Farce, die andere Leber, Trüffeln und den Rest der Farce; das Ganze wird mit Speckscheiben bedeckt, der Terrinendeckel fest darübergelegt, die Terrine in ein vertieftes Geschirr gestellt und zwei Stunden in einem mäßig heißen Ofen langsam gebacken, wobei man das aus der Terrine laufende Fett wieder hineingießt. Wenn man die Pastete aus dem Ofen nimmt, entfernt man den Speck, schüttet etwas mit Fleischglace verkochten Madeira hinein, deckt den Speck wieder darauf und läßt die Pastete erkalten, die man, falls man sie aufbewahren will, am folgenden Tage mit zerlassenem Schweinefett übergießt, mit Papier belegt, dann mit dem Deckel und über diesem mit Stanniol verschließt. Anstatt die Pastete im Ofen zu backen, kann man sie auch fest zugebunden im bain-marie eine reichliche Stunde kochen und darin auskühlen lassen. Will man die Pastete nicht in einer Terrine bereiten, so stellt man sich eine Pastetenform aus gebranntem Wasserteig dazu her (s. Pastete), die man tags zuvor bäckt, auch weichen die Verfahren der Zusammenstellung mannigfach voneinander ab. Man spickt z. B. mehrere kleinere, aber sehr fette und weiße Lebern, etwa sechs Stück, mit rohem Schinken, Trüffeln und Speckstreifen, legt sie eine Stunde in eine Marinade von Provenceröl, kleingeschnittenen Trüffeln, Champignons und Citronensaft und läßt sie hierauf in dieser Marinade auf dem Feuer einige Minuten anziehen. Den Boden der Pastete belegt man mit Speckscheiben und einer Schicht Farce, die man aus 1 Kilogramm rohem Hühnerfleisch, ebensoviel Schinken, ½ Kilogramm Speck, 250 Gramm Rindermark, Chalotten, Trüffeln, Champignons, Petersilie und Estragon (die fines herbes in Butter geschwitzt), drei bis vier Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einigen Löffeln Wein sehr gut vermischt hat. Auf die Farce streut man geriebenen Parmesankäse, legt die Gänselebern in mit Farce abwechselnden Schichten ein, bedeckt die oberste Lage Farce mit Speckscheiben, befestigt den mit einem kleinen Kamin versehenen Deckel darauf, bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze zwei Stunden, gießt dann durch den Kamin etwas Trüffel-Sauce hinein, läßt die Pastete erkalten und mehrere Tage kalt stehen, bevor man sie zur Tafel bringt.

Gänseleber-Pastetchen, kleine. Aus ½ Kilogramm Mehl und ebensoviel Butter macht man einen Butterteig, rollt ihn messerrückenstark aus und sticht mit einem Wasserglase 20—25 runde Blätter und mit einem Weinglase ebensoviele kleinere Blätter zum Deckel aus, während man den Rest des Teiges in Streifen schneidet, die man mittels Ei als Ränder auf die größeren Teigboden aufsetzt, wonach man diese nebst den Deckeln auf einem Blech im ziemlich heißen Ofen hellbraun bäckt. Etwa sechs bis acht kleinere Gänselebern, die einen Tag in Milch gelegen haben, werden mit Trüffeln gespickt, mit Salz und Mehl überstreut und in kochender Butter langsam gargedämpft; nach dem Erkalten hackt man sie sehr fein, vermischt sie mit der Butter, in der sie gedünstet worden, und ein wenig Madeira, füllt sie heiß in die ebenfalls heiß aus dem Ofen kommenden Pastetchen, legt die Deckel darauf und giebt sie sofort zu Tische, wo sie nach der Suppe oder zu derselben eine sehr pikante und angenehme Zuspeise bilden; sehr geeignet sind sie auch bei Frühstücken oder Abendessen zu der in Tassen servierten Bouillon.

Gänseleber-Pie, englischer. Eine große Gänseleber, die einige Stunden in Milch gelegen, wird abgetrocknet, in ein Gefäß mit kaltem Wasser gelegt und im bain-marie stehen gelassen, bis das Wasser, worin sie liegt, zu kochen beginnt, worauf man sie sofort herausnimmt und wieder in kaltem Wasser abkühlt, alles Faserige und Weiche davon abschneidet und sie in nette Scheiben zerteilt. In 125 Gramm Butter schwitzt man einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie, ebensoviel Champignons, Trüffeln und Chalotten, würzt die fines herbes mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und schwenkt die Gänseleberschnitten zehn Minuten damit über dem Feuer. Eine Farce bereitet man aus einer geschabten kleinen Gänseleber, 250 Gramm rohem Schinken, ebensoviel Speck, zwei in Butter gedünsteten Chalotten, vier ausgegräteten Sardellen, einem Eßlöffel voll geriebenem Parmesankäse, zwei Eiern und etwas Citronenschale, was man kleinhackt, im Mörser durcheinanderstößt und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und zwei bis drei Eßlöffeln Wein oder Rum vermengt. Nachdem man eine Pie-Schüssel mit Butter bestrichen, legt man eine Schicht Farce auf den Boden, dann eine Schicht Gänseleber, eine neue Farceschicht und so fort, bis die Farce vollends oben darüber gestrichen ist; dann überdeckt man das Ganze mit einem Deckel von Butterteig und bäckt den Pie drei Viertelstunden in einer nicht zu heißen Röhre; man serviert ihn warm mit einer Trüffel- oder Madeira-Sauce.

Gänseleber-Pudding. 250 Gramm Semmel- oder Weißbrotkrume werden in Bouillon geweicht, ausgedrückt und über dem Feuer zu einem steifen Brei verrührt, worauf man etwas gehackte Petersilie, kleingeschnittene Champignons und Chalotten in 60 Gramm Butter schwitzt, Semmel und Kräuter mit ½ Kilogramm geschabter Gänseleber und 250 Gramm Speck vermischt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt und in einem großen Mörser oder einem Reibnapf mit sechs Eidottern und vier bis fünf Eßlöffeln Béchamel-Sauce verreibt. Eine Puddingform wird reichlich mit geklärter Butter ausgestrichen, mit der Masse gefüllt und dieselbe mit einem gebutterten Papier und einem Deckel zugedeckt, dann in das Wasserbad mit siedendem Wasser gestellt und zwei Stunden über gelindem Feuer langsam darin durchgedünstet; schließlich stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und giebt eine Trüffel-, Champignon-, Tomaten- oder Austern-Sauce dazu.

Gänseleber-Wurst. Zwei schöne Gänselebern wäscht man, trocknet sie ab und schneidet sie in nicht zu kleine Würfel, ebenso wäscht und schält man ½ Kilogramm Trüffeln, die man in etwas kleinere Würfel zerschneidet, während man 1 Kilogramm zartes, mageres Schweinefleisch, ½ Kilo-

gramm Kalbfleisch und ebensoviel Speck fein zerhackt, im Mörser stößt und mit zwei Eßlöffeln fines herbes, sowie Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer Messerspitze voll pulverisierter Kräuter (Majoran, Thymian, Basilicum) vermischt. Die Farce wird dann mit den Lebern und Trüffeln gut vermengt, in sauber gereinigte Schweinsdärme gefüllt, die Würste hierauf in siedendes Salzwasser gelegt, eine halbe Stunde darin gekocht, sauber abgetrocknet und nach dem Erkalten an einem kühlen, luftigen Ort aufgehängt; will man sie längere Zeit aufbewahren, so hängt man sie drei bis vier Tage in schwachen Rauch.

Gänse-Pfeffer, s. v. w. Gänseklein.

Gänse-Ragout. Hierzu nimmt man die ganze, gut gereinigte und ausgewässerte Gans, zerlegt sie in nette Stücke, setzt sie mit Wasser und Salz zu, schäumt gut ab, fügt hierauf zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, ein Bündelchen gewürzige Kräuter, einige Citronenscheiben, vier Gewürznelken und acht Pfefferkörner hinzu und kocht das Fleisch langsam in ziemlich kurzer Brühe weich. Dann wird ein reichlicher Löffel Mehl in 70 Gramm Butter gebräunt, etwas Essig und die durchgeseihte Brühe nebst einigen feingeschnittenen sauren Gurken oder, wie dies an manchen Orten üblich ist, würflig geschnittene Borsdorfer Aepfel und zwei Eßlöffel Korinthen, etwas Citronenschale und ein Glas Weißwein damit verkocht und das Fleisch noch eine Weile hineingelegt, bevor man das Ragout anrichtet.

Gänse-Roulade. Man bereitet eine Farce aus ½ Kilogramm derbem Kalbfleisch, ebensoviel magerem Schweinefleisch, 375 Gr. ungeräuchertem Speck, drei abgeschälten und in Milch geweichten Mundbroten, die man über dem Feuer zu einem steifen Teige abbrennt und mit drei Eiern verrührt, zwei bis drei in Butter geschwitzten Chalotten, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, zwei Eidottern und einigen Löffeln Rahm, stößt alles im Mörser durcheinander und streicht es durch ein Haarsieb. Dann wird eine Gans behutsam ausgebeint, mit der Farce und dazwischengelegten Schichten von gepökelter Zunge, Speckscheiben und Pfeffergurken gefüllt, fest zusammengerollt, zugenäht, in ein reines Tuch fest eingebunden und samt ihren kleingehackten Knochen, der ausgekochten Brühe von zwei Kalbsfüßen, soviel Wasser, daß die Roulade davon bedeckt ist, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, ½ Liter Essig und ebensoviel Weißwein, zwei Zwiebeln, Wurzelwerk und einem Kräuterbündel langsam weichgekocht. Nachdem sie in ihrer Brühe erkaltet, preßt man sie einige Stunden zwischen zwei beschwerten Brettern, wickelt sie aus, schneidet sie in Scheiben und garniert sie mit dem zu Gelée erstarrten, durchgeseihten und geklärten Fond.

Gänse-Schwarz, s. Gänseklein als Schwarzsauer.

Gänse-Weißsauer. Eine fleischige, aber nicht sehr fette wohlgereinigte Gans wird in einem großen länglichen Kasserol mit soviel Wasser oder noch besser leichter Bouillon, daß sie davon bedeckt ist, ½ Liter Essig, vier sauber geputzten und von den Knochen befreiten Kalbsfüßen, dem nötigen Salz, zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, der Schale einer halben Citrone, einem Kräuterbündelchen von Estragon, Basilicum und Thymian, zwei Gewürznelken, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern fest zugedeckt über gelindem Feuer langsam weichgekocht, worauf man sie in ihrer Brühe ausküblen läßt. Dann nimmt man sie heraus, schneidet sie in einzelne zierliche Stücke und legt dieselben in eine große Terrine oder einen Steintopf, seiht die Brühe durch, entfettet sie, fügt nach Geschmack noch etwas Weinessig oder Citronensaft hinzu, klärt sie mit drei bis vier Eiweißen, filtriert sie durch eine aufgespannte Serviette und gießt sie über das Gänsefleisch.

Gans, wilde, gebraten. Die Wildgans darf wie die Wildente nur wenige Tage hängen, nachdem sie getötet ist, und nur im Herbst ist sie schmackhaft und gut genährt; zum Braten sind bloß junge Tiere zu verwenden, da die älteren besser gedämpft oder wenigstens vor dem Braten in einer Marinade gebeizt werden sollten. Die zum Braten bestimmte Wildgans wird gehörig gereinigt und geputzt, Kopf, Hals, Flügel und Füße abgeschnitten wie bei der zahmen Gans, dann brüht man sie mit kochendem Wasser, trocknet sie ab, reibt sie in- und auswendig mit Salz und Pfeffer ein, brät sie entweder am Spieß oder in der Pfanne unter häufigem Begießen mit zerlassener Butter, garniert sie beim Anrichten mit ausgebackener Petersilie und giebt entweder die eigene Brat-Sauce, mit etwas brauner Bouillon aufgekocht, oder eine Pomeranzen-Sauce oder Oliven-Sauce dazu. Auch gießt man häufig, nachdem die Gans gehörig braun gebraten ist, ½ Liter sauren Rahm darüber, fügt einige Lorbeerblätter und etwas Thymian hinzu und läßt den Rahm über starkem Feuer zur Hälfte einkochen, seiht die Sauce durch ein Haarsieb und richtet sie über der Gans an.

Gans, wilde, gebeizt. Man schneidet zwei Zwiebeln, zwei Möhren und eine halbe Citrone in Scheiben, kocht sie mit einem Bündelchen Petersilie und Thymian, 4—5 Gewürznelken, acht Pfefferkörnern und drei Wacholderbeeren in 1 Liter Essig und läßt denselben ausküblen, worauf man eine mit Salz und Pfeffer eingeriebene, gespickte Wildgans drei bis vier Tage darin liegen läßt. Dann brät man sie entweder mit reichlicher Butter und ein wenig von der Marinade, oder man dämpft sie mit 250 Gramm Butter, einer Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz nebst einigen Citronenscheiben in einem mit Speckscheiben belegten Kasserol 3—4 Stunden, nimmt sie heraus, schöpft das Fett von der Brühe, verkocht den Fond mit ¼ Liter saurem Rahm und ein wenig Citronensaft und richtet die Sauce über der Gans an. Zuweilen zerlegt man die weichgedünstete Gans auch in Stücke, verkocht die entfettete Brühe mit

zwei Löffeln Mehl und $^1/_2$ Liter Rotwein nebst ebensoviel Bouillon zu einer kurzen, kräftigen Sauce und giebt diese über dem Fleisch auf.

Gans, wilde, gedämpft. Man umbindet die gesäuberte Gans mit Speckscheiben, legt sie in ein Kasserol mit einigen Speck- und Schinkenscheiben, 125 Gramm Butter, Salz, Wurzelwerk, Gewürzen, sechs bis acht Wacholderbeeren und $^1/_4$ Liter Wasser nebst ebensoviel Weinessig, deckt das Kasserol fest zu, setzt es in einen gut geheizten Ofen, begießt die Gans häufig und schüttet etwas kochendes Wasser zu. So dämpft man das Tier, bis es weich genug ist, etwa 2—$2^1/_2$ Stunden, nimmt den Speck ab, zerlegt die Gans, seiht die Brühe durch, verkocht sie mit einer braunen Mehlschwitze und richtet sie nebst der Gans in einem Reisrand an.

Garbanzos, s. Erbsen, Kicher-.

Garbure. Eigentlich ein gascognisches Nationalgericht, eine Art Suppe mit gedämpftem Gemüse oder Wurzelwerk, meist für einen sehr robusten Magen berechnet, aber in verfeinerter Weise auch in der höheren Kochkunst eingebürgert und zu einer sehr wohlschmeckenden Suppenbeigabe gestaltet.

Garbure à la Béarnaise. Drei bis vier Welschkohlköpfe und 8—10 Salatköpfe werden geputzt, gewaschen, in siedendem Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, dann ausgedrückt und abgetropft, worauf man sie mit einem Stück geräuchertem Schweinefleisch und zwei Gänsekeulen, Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und 1 Liter Fleischbrühe in einem mit Speckscheiben belegten Kasserol weichdünstet. Man nimmt Fleisch und Gemüse heraus, bestreicht eine Schüssel mit Speck oder Butter, belegt sie mit gerösteten Weißbrotscheiben, ordnet schichtweise die Gemüse und die Speckscheiben darauf, legt den zerschnittenen Schinken und die Gänsekeulen in die Mitte, legt obendarauf noch eine Lage Brotscheiben, begießt alles mit dem von der Dämpfbrühe abgeschöpften Fett und läßt es im Ofen hellbraun überbacken. Zu der durchgeseihten Brühe wird noch die erforderliche Menge kräftige Bouillon gegossen und in einer Terrine aufgegeben, während die Garbure besonders dazu herumgereicht oder vorgelegt wird.

Garbure von Kastanien. Man schält 1 Kilogramm Kastanien, legt sie einige Minuten in kochendes Wasser und reibt mit einem Tuche die innere bräunliche Haut ab, dämpft sie in einem Kasserol mit Fleischbrühe, einer Zwiebel, etwas Salz und einem Stück mageren rohen Schinken langsam weich, legt sie in eine mit Butter bestrichene tiefe Schüssel oder Porzellanform in abwechselnden Schichten mit gerösteten Brotscheiben, welch letztere auch die oberste Schicht bilden müssen, übergießt alles mit einigen Schöpflöffeln fetter Fleischbrühe, läßt es in einem heißen Ofen eine Stunde lang backen und serviert es zu klarer Bouillon.

Garbure von Kohl. Einige Welschkohl- und Weißkrauthäupter werden in Hälften geschnitten und von den dicksten Blattrippen befreit (anstatt der großen Kohlköpfe kann man ebenso etwa 2 Liter gut geputzte Rosenkohlköpfchen benützen, die man natürlich nur kurze Zeit dünsten darf), in siedendem Salzwasser aufgekocht, in kaltem Wasser gekühlt und in Fleischbrühe mit Speck- und Schinkenscheiben sowie einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel weichgedämpft, in einer butterbestrichenen Schüssel mit dazwischen- und darübergelegten gerösteten Brotschnitten und mit zerlassener Butter beträufelt eine Stunde gebacken und zu der klaren Suppe gereicht.

Garbure von Salat. Acht bis zehn Kopfsalathäuptchen werden von den äußeren Blättern befreit, in kochendem Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser gekühlt, ausgedrückt, mit fetter Fleischbrühe, einem Stück rohem Schinken und einer Zwiebel weichgedünstet, in die butterbestrichene Schüssel auf eine Lage geröstete Semmelscheiben gelegt und mit den abwechselnden Brot- und Salatschichten fortgefahren, bis zuletzt oben darauf die Semmelscheiben den Schluß bilden, die man mit der Brühe, worin der Salat gedämpft worden, begießt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und im Ofen hellbraun bäckt.

Garbure von Wurzelwerk. Einige Möhren, Kohlrabi, ein Kopf Sellerie, etliche Pastinaken und Porrézwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten, in frischer Butter mehrere Minuten geschwitzt und nebst 3—4 in Hälften oder Viertel zerteilten, blanchierten Salatköpfen und einer Handvoll Kerbel in Fleischbrühe mit einem Stück rohem Schinken langsam gedämpft, worauf man sie wie gewöhnlich in abwechselnden Schichten mit gerösteten Semmelscheiben bäckt und zu der klaren Bouillon-Suppe giebt.

Garneele oder Gernale, Granate, franz. crevette oder squille, engl. prawn, shrimp, lat. Crangon vulgaris. Eine Art fingerlange oder noch kleinere Seekrebse, welche an den europäischen Meeresküsten, namentlich an der Nordsee, in großen Scharen gefangen werden; es giebt sehr verschiedene Abarten davon, welche in der Gestaltung der Scheren und Füße oder in der mehr braunen oder hellroten Farbe voneinander abweichen, alle haben einen gebogenen Körper, langen Schwanz und vier Fühlhörner, von denen die äußeren sehr lang sind. Man kocht sie, indem man sie lebendig in brausend siedendes, gesalzenes Wasser wirft und eine Viertelstunde darin kochen läßt, wobei man mehrmals ein Stück glühendes Eisen in dem Wasser ablöscht, damit die Garneelen eine schönrote Farbe erhalten; frisch gekocht schmecken sie ausgezeichnet und werden in Norddeutschland an den Seeküsten, in Dänemark und namentlich in England sehr viel zur Bereitung von Suppen, Salat, Saucen, Puddings u. dergl. benützt, noch mehr aber auf Butterbrot als Frühstück und zum Thee verzehrt. Wenn sie

längere Zeit gestanden haben oder eingesalzen sind, werden sie unverdaulich und verlieren sehr an Wohlgeschmack.

Garneelen-Butter. Die Schalen von etwa 200—250 gekochten Garneelen werden in einem Mörser sehr fein gestoßen und mit 100 Gramm Butter vermischt in ein Töpfchen gethan, welches man eine Stunde in einem Kasserol mit heißem Wasser im Ofen stehen läßt, worauf man die Butter durch ein Tuch in kaltes Wasser auspreßt, noch etwa 125 Gramm frische Butter damit verknetet und sie dann zur Bereitung von Saucen und dergleichen benützt; sie hält sich übrigens nicht länger als einige Stunden gut, ist daher keinesfalls aufzubewahren, sondern nur eben vor dem Gebrauch zu bereiten.

Garneelen-Canapés. Aus der Krume von altbackenen Weißbrotscheiben sticht man mit einem Ausstecher runde oder längliche, etwa 1 Centimeter große Schnitten, röstet sie in Butter hellbraun, läßt sie kalt werden, bestreicht sie mit Garneelenbutter und belegt sie mit ausgebrochenen Garneelenschwänzen. Wenn man sie rings um eine Schüssel dicht aufeinander ordnet und etwas Petersilie in die Mitte legt, kann man sie zum Frühstück, zum Thee oder als Hors d'oeuvre nach der Suppe auftragen.

Garneelen-Pastetchen. Die Blätterteig-Pastetchen werden hierzu wie gewöhnlich bereitet, indem man aus dem dünn aufgerollten Teig die Boden mit einem größeren, die Deckel mit einem kleineren Ausstecher sticht, auf die Boden einen Rand aufsetzt und sie nebst den Deckeln auf einem Blech im ziemlich heißen Ofen hellbraun bäckt. Die Garneelen werden gekocht, ausgebrochen und die Schwänze in zwei Teile zerschnitten; die Köpfe und Schalen kocht man mit wenig Wasser eine Viertelstunde aus, seiht die Flüssigkeit durch und verrührt sie über dem Feuer mit Eidottern und ein wenig Mehl zu einer dicken Sauce, die man über die Garneelenschwänze gießt, mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß oder ein wenig geriebenem Meerrettig, nach Belieben auch mit etlichen gestoßenen Sardellen würzt. Dieses Ragout füllt man in die heißen Pastetchen, verschließt dieselben mit ihrem Deckel und giebt sie sofort zu Tisch.

Garneelen-Pudding auf dänische Art. $^1/_2$ Liter ausgebrochene Garneelenschwänze werden kleingehackt, mit derselben Masse geriebenem Weißbrot, das man mit Milch anfeuchtet, etwas Salz, gestoßener Muskatblüte und vier geschlagenen Eiern sehr gut vermengt, in eine butterbestrichene Puddingform geschüttet und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht, worauf man den Pudding auf eine Schüssel stürzt und mit einer Garneelen-Sauce aufgiebt.

Garneelen-Salat. Ein bis zwei Liter Garneelen werden gekocht, abgeschält und in der Mitte einer Schüssel aufgehäuft; zunächst um sie kommt eine Reihe von kleingehacktem, hartgekochtem Eiweiß, dann eine Reihe Kapern und das gehackte Gelbe der harten Eier, um diese wieder eine Garnierung von zerschnittenen Salatherzchen und Brunnenkresse, zuletzt Pfeffergürkchen und gekochte rote Rüben oder kleingeschnittenes, mit kochendem Essig gebrühtes Rotkraut. Die Salat-Sauce giebt man in einer Saucière besonders dazu.

Garneelen-Sandwiches. Zwischen zwei dünne, butterbestrichene Weißbrotschnitten werden ausgeschälte Garneelenschwänze gelegt, mit ein wenig Senf überstrichen und die Sandwiches fest aufeinandergedrückt.

Garneelen-Sauce zu Fischen. Ein halber Eßlöffel voll Mehl wird in Butter gelbgeschwitzt, mit $^1/_4$ Liter Fleischbrühe, dem Saft einer halben Citrone und einer Prise Muskatnuß verkocht und während des Kochens mit 125 Gramm frischer Butter verrührt, worauf man $^1/_2$ Liter gekochte, ausgeschälte Garneelen hinzufügt, die Sauce vom Feuer nimmt und mit zwei Eidottern legiert; man kann nach Belieben auch Pfeffer und etwa 30 Gr. Garneelenbutter zu der Sauce thun, bevor die Garneelen hineinkommen.

Garneelen-Sauce zu Puddings u. dergl. Von $^1/_4$ Liter ausgeschälten Garneelen stößt man die Hälfte im Mörser, vermischt sie mit einer halben Obertasse fettem süßen Rahm, 60 Gramm mit Mehl durchkneteter Butter und $^1/_4$ Liter kochendem Wasser, verrührt diese Sauce 8—10 Minuten über dem Feuer, schüttet die übrigen Garneelen hinein und giebt die Sauce auf.

Garneelen mit Spargel, auf dänische Art. 25—30 mittelgroße Spargel werden geputzt, in 2 Centimeter lange Stücke geschnitten und in wenig Salzwasser weichgekocht; inzwischen schält man $^1/_4$ Liter gekochte Garneelen, stößt die Schalen mit etwas Butter und schwitzt sie dann über dem Feuer, indem man nach und nach $^1/_4$ Liter dünne Fleischbrühe und das Wasser, worin die Spargel gekocht worden, hinzugießt. Nachdem diese Sauce beinahe eine halbe Stunde gekocht hat, seiht man sie durch, verdickt sie mit 30 Gramm in Mehl gerollter Butter, würzt mit etwas Salz, einem Kaffeelöffel gestoßenem Zucker und einer Prise Muskatnuß, legt die Spargel und Garneelen hinein und richtet bald nachher die Speise an, die man mit gerösteten Semmelschnitten oder Fischklößchen garniert.

Garneelen einzulegen. Die Garneelen werden in stark gesalzenem Wasser gekocht, nach dem Erkalten geschält, mit einer Prise Salz, etwas weißem Pfeffer und gestoßener Muskatblüte überstreut, in Büchsen eingeschichtet, 10 Minuten in einen mäßig warmen Ofen gestellt und nach dem Auskühlen mit geklärter Butter übergossen.

Garneelen-Suppe. Man kocht $^1/_2$ Liter Garneelen in Salzwasser mit einigen Citronenscheiben und einem Bündel Petersilie, Thymian und Basilicum, läßt sie auskühlen und schält sie ab. Dann schneidet man 8—10 große Tomaten in Stücke, schwitzt sie mit drei zerschnittenen Zwiebeln, einem Stück frischer Butter und einem Büschel Kräuter

einige Minuten über dem Feuer und dämpft sie mit Fleischbrühe völlig weich; man reibt alles durch ein Haarsieb, fügt noch die nötige Fleischbrühe und einige Löffel von dem Wasser, in dem die Garneelen gekocht sind, hinzu, würzt die Suppe mit einer Prise Cayennepfeffer, verkocht und rührt sie so lange, bis sie sich zu verdicken beginnt, thut die Garneelen hinein und giebt auf.

Garnieren. So nennt man das Verzieren der angerichteten Speisen mit dazu passenden Beilagen; die Fleischspeisen werden mit Gemüsen, Wurzelwerk und dergl., die Gemüse mit Fleischbeilagen garniert. Auch garniert man Backwerk mit einer Spritzglasur, mit Rahmschaum, eingemachten Früchten oder Eiweißschnee.

Garnituren oder Garnierungen. Die Garnituren um die Schüsseln sind sehr verschiedenartig, je nach der Art des Gerichts, welches garniert werden soll; zu Fisch nimmt man meistens Petersilie und halbe, ausgekerbte Citronenscheiben oder ganz kleine Butterkrebschen (Garneelen), zu gekochtem Fleisch frische Petersilie, glasierte Zwiebeln, geschabten Meerrettig, in Stücke zerschnittene und in Fleischbrühe gedünstete Kohlköpfe u. dgl., auch zierlich geschnittenes, in Butter gedämpftes Wurzelwerk und Gemüse verschiedener Art, welches man ebenso um gedämpftes Fleisch am liebsten garniert. Saucengerichte, wie Fricassées, Ragouts ꝛc., umgiebt man mit einer Garnierung von in Butter gerösteten Semmelscheiben, die man dreieckig, rund, sternförmig oder länglich schneidet, oder auch mit Blätterteig-Fleurons oder einem Schüsselrand von Blätterteig, gekochtem Reis, Kartoffelbrei; Geflügel oder andere feine Fleischspeisen, falls sie nicht als Braten aufgetragen werden, kann man mit verschiedenen Klößchen, gedünsteten Champignons, gefüllten Tomaten, Artischockenboden u. dgl. garnieren, Braten dagegen mit geschmorten Kartöffelchen, Kartoffel-Croquetten, Brunnenkresse. Gemüse werden mit allen Arten Coteletten, Fleischklößchen, Würstchen u. s. w., aber auch mit Schmorkartöffelchen, Semmel-Croutons, glasierten Kastanien, kleinen Omeletten garniert; übrigens siehe auch die Artikel „Anrichten" und „Ausputz einer Schüssel".

Gartenkresse, franz. cresson, engl. cresses, lat. Lepidium sativum. Eine Pflanze, welche in Deutschland sehr häufig angebaut wird, sehr leicht fortkommt und als Gemüse, noch mehr aber als Salat oder zum Butterbrot gegessen wird; der Geschmack der Blätter ist ganz ähnlich dem der Brunnenkresse scharf, etwas beißend, aber erfrischend; sie dienen als appetiterregendes, steinauflösendes und antiskorbutisches Mittel und werden deshalb auch in der Arzneikunde verwendet. Es giebt vier verschiedene Arten Gartenkresse: die glattblätterige, die krausblätterige oder gefüllte, die breitblätterige und die buntblätterige; die Blüte ist bei allen Arten weiß und traubenständig, die Samen liefern reichliches und gutes Oel, welches besser als Raps- und Rübsen-Oel ist, weshalb man die Kresse auch als Oelgewächs vielfach anbaut.

Gartenkressen-Salat. Man schneidet die Blätter, so lange sie jung und zart sind, mit der Schere ab, wäscht sie, vermischt sie mit wenig Salz, sehr reichlichem Oel und nicht zu vielem Essig, oder man macht sie mit einer Salat-Sauce aus zerriebenen hartgekochten Eidottern, Senf, Oel, Essig und Salz an.

Gâteau, Kuchen.

Gâteau von Fleisch, s. Fleischkuchen.

Gâteau d'Artois, Blätterteigkuchen, der mit Mandel- oder Frangipane-Crème gefüllt ist.

Gâteau à la Bourdaloue, ein Kuchen aus Mandel- oder Haselnußteig, mit Kirschwasser gewürzt und mit Chocoladenglasur überzogen.

Gâteau à la Chantilly. Man vermengt $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, ebensoviel gestoßenen süßen Mandeln und 250 Gramm Butter, fünf Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale von zwei Apfelsinen und ein wenig Salz zu einem soliden Teig, den man gehörig verarbeitet und mit dem Kochlöffel schlägt. Hierauf formt man ihn zu einer dicken, runden Rolle, teilt ihn in zwölf gleiche Teile, knetet jeden Teil zu einer Kugel zusammen und treibt ihn dann zu einem fingerdicken kleinen runden Kuchen aus, sticht ihn mehrmals mit einer Gabel, bestreicht ihn mit Ei und bäckt alle so vorbereiteten Kuchen auf einem butterbestrichenen Blech in einem mäßig heißen Ofen hellgelb. Sowie die Kuchen aus dem Ofen kommen, beschwert man sie mit einem Teller, auf den man ein Gewicht legt, bis sie kalt sind, damit sie gerade bleiben; dann überstreicht man sie mit Obst-Marmelade, schichtet einen über den anderen und glasiert die Seiten wie den obersten Kuchen mit Citronenglasur.

Gâteau à la Dauphine. Zehn Eidotter werden mit 250 Gramm Zucker zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach einen Eßlöffel voll feingehackte Citronenschale, zwei Eßlöffel Rosenwasser, 125 Gramm sehr feines Mehl und den Schnee der zehn Eiweiße hinzumischt, das Ganze in eine gut gebutterte Blechform schüttet und etwa drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze backen läßt.

Gâteau fourré. Aus gut bereitetem Blätterteig rollt man zwei messerrückenstarke länglichviereckige Platten aus, deren eine man auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech legt und mit Aprikosen- oder Apfel-Marmelade, am besten aber mit einer gemischten Obst-Marmelade bestreicht, wobei man ringsherum einen fingerbreiten Rand frei läßt, den man mit Wasser oder Eidotter befeuchtet; dann deckt man die andere Teigplatte darüber, drückt die Ränder des Teiges fest aufeinander, überpinselt den Kuchen mit Ei, bäckt ihn in mäßiger Hitze, glasiert ihn und schneidet ihn später in zwei Finger breite Streifen.

Gâteaux de Nantes. 1 Liter feines Mehl wird auf das Backbrett gesiebt, zusammengestrichen und eine Vertiefung in der Mitte gemacht, in die man 250 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm Butter, 125 Gramm gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, eine Prise

Salz und vier Eier thut. Man verarbeitet die Masse zu einem festen Teig, rollt ihn $^1/_2$ Centimeter stark aus und sticht kleine runde oder längliche Kuchen davon aus, die man mit einer Mischung von Eiweiß, Zucker und gehackten Mandeln bestreicht und auf einem gebutterten Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

Gâteau de Pithiviers. Wird ähnlich wie der gâteau fourré bereitet, nur rollt man zwei runde Kuchen aus dem Blätterteig aus, bestreicht den einen mit einer Mischung von 250 Gramm gestoßenen Mandeln, etwas schaumig geschlagenem Eiweiß, der gehackten Schale einer halben Citrone, 60 Gramm Zucker und einem Löffel Orangenblütenwasser oder kleingeschnittenen überzuckerten Orangenblüten, deckt den anderen Kuchen darauf, drückt die mit Wasser befeuchteten Ränder fest zusammen, bestreicht die Oberfläche mit Eidotter und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze eine halbe Stunde lang.

Gâteau Savarin. 15 Gramm Hefe werden in einer Obertasse lauem Rahm aufgelöst, in eine Schüssel geschüttet und mit drei Eiern, 125 Gramm gestoßenem Zucker, 360 Gramm zerlassener Butter, 1 Liter Mehl und einer Prise Salz zu einem zarten Teige verarbeitet, zu dem man, wenn es nötig ist, noch ein wenig Rahm nehmen kann. Eine besondere, zu diesem Kuchen bestimmte Form in Gestalt eines großen hohlen Ringes wird mit Butter ausgestrichen, mit gehackten Mandeln ausgestreut und zu drei Vierteln mit dem Teige gefüllt, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt und dann etwa eine halbe Stunde in einem ziemlich heißen Ofen bäckt. Wenn der Kuchen beinahe erkaltet ist, stürzt man ihn aus der Form und bestreicht ihn mehrmals mittels eines Pinsels mit einem dick eingekochten Zucker-Sirup, der mit etwas Kirschwasser, ein wenig Vanille und einer dicklichen Mandelmilch während des Siedens vermischt worden ist, was dem Kuchen einen äußerst feinen Geschmack giebt.

Gâteau sablé, Sandteigkuchen, Sandtorte.

Gaufre, Waffel, s. d.

Gayettes, provençalische. Leber, Nieren und Lunge von einem Schwein werden würflig geschnitten und mit etwas Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und einem Stückchen gehacktem Knoblauch oder einer Zwiebel sowie $^1/_2$ Kilogramm feingehacktem mageren Schweinefleisch vermischt. Dann formt man Kugeln von der Größe eines Apfels aus dem Fleisch, hüllt sie in ein Stück Schweinsnetz und näht dasselbe zusammen, legt sie dicht nebeneinander in ein tiefes Kasserol, gießt etwas zerlassenes Fett darüber und läßt die Gayettes langsam $1^1/_2$ Stunden dünsten, um sie nach völligem Erkalten zum Abendbrot oder Frühstück aufzutragen.

Gazpacho. Dieses spanische und namentlich in Andalusien ungemein beliebte Nationalgericht dient dort während der glühend heißen Sommertage als angenehm erfrischende Speise und wird von Arm und Reich in großen Quantitäten genossen. Es ist eine Art kalte Suppe oder vielmehr ein Mittelding zwischen Suppe und Salat; die Zusammenstellung ist außerordentlich verschieden und fast jede Hausfrau und jedes feine Restaurant hat ein eigenes Rezept dazu. Der Gazpacho der ärmeren Volksklassen besteht nur aus mit Essig gesäuertem Wasser, zu dem etwas Salz, einige Stücke Knoblauch, etliche zerschnittene Zwiebeln, Gurken und Pfefferschoten gethan werden, worauf man in Stücke geschnittenes Weißbrot hineinwirft. In besseren Häusern bereitet man ihn jedoch mit mehr Sorgfalt und legt z. B. zwei Hände voll in Würfel geschnittenes Weißbrot in eine Suppenterrine, schneidet dann eine geschälte Zwiebel, zwei Knoblauchzehen, zwei reife Tomaten, einige Kopfsalatherzen und eine geschälte große Gurke hinein, fügt Salz, Pfeffer und einen halben Theelöffel voll Kümmelsamen oder getrocknetes Pfefferminzkraut hinzu, übergießt das Ganze reichlich mit Oel, rührt die Masse tüchtig um, gießt zwei Liter Wasser an, die man mit etwas Essig oder Citronensaft gesäuert hat, und legt $^1/_2$ Kilogramm Eis hinein, um eine Stunde darauf das Gericht zu verspeisen.

Geduld-Küchel. Vier ganze, recht frische Eier werden mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker eine Stunde lang nach einer Seite hin gerührt, dann fügt man die auf Zucker abgeriebene Schale einer großen Citrone und $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl hinzu und wirkt dies zu einem Teig aus, den man $^1/_2$ Centimeter stark auftreibt und mit Ausstechern von verschiedener Gestalt zu kleinen Kuchen ausstieht, die man auf einem butterbestrichenen Blech zwölf Stunden an einem warmen Orte stehen läßt und in einem lauwarmen Ofen hellgelb bäckt.

Geduld-Plätzchen oder -Zeltchen. Das Weiße von vier Eiern wird zu möglichst steifem Schnee geschlagen, den man mit 125 Gramm feingestoßenem Zucker eine halbe Stunde lang verrührt, mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Citrone, sowie einer Prise gestoßenem Zimt und 75 Gramm sehr feinem Mehl vermischt, wonach man den Teig eine halbe Stunde ruhen läßt. Inzwischen bestreicht man ein Blech mit Butter, weißem Wachs oder Speck, setzt mit einem Kaffeelöffel kleine runde oder längliche Plätzchen oder Tropfen darauf, läßt dieselben einige Stunden stehen und bäckt sie in einem schwach geheizten Ofen hellbräunlich. Anstatt der abgeriebenen Citronenschale kann man nach Belieben auch etwas mit Zucker gestoßene Vanille als Würze in den Teig mischen.

Geflügel, franz. volaille, engl. fowl. Unter der Bezeichnung Geflügel begreift man vorzugsweise das in Geflügelhöfen gezüchtete Haus-Federvieh, wie Hühner, Kapaunen, Poularden, Tauben, Gänse, Enten, Truthühner und die in zahmen Gehegen gehaltenen Fasanen. Bei dem Einkauf von Geflügel muß man die Unterscheidungszeichen der jungen und alten Tiere wohl beachten, da die letzteren zwar meist sehr gute und kräftige Suppen geben, aber als Speise nicht besonders schmackhaft

sind. Junge Hühner erkennt man an den kurzen, hellroten Kämmen, den biegsamen Beinen und nicht zu harten Brustknochen, junge Tauben an dem kleinen Kopf, den dicken Schnäbeln, der weißen Haut sowie dem zarten gelblichen Flaum um den Kopf und die Brust unterhalb der Flügel; bei den Gänsen und Enten haben die noch jungen Tiere nicht sehr harte Schnäbel, eine leichter zerreißbare Schwimmhaut und hellgelbe Füße, auch lassen sich die Federn ziemlich leicht ausrupfen; bei den jungen Truthühnern sind die Lappen auf dem Kopf und unter der Kehle noch nicht so dunkel gerötet, auch die Beine sind weniger rot und die Haut ist nicht so grob wie bei alten Tieren; bei jungen Fasanen sind die ersten Flügelfedern sehr spitzig und die Sporen rund. Am besten sind die Tauben vom April bis zum September, die alten Hühner im Winter, wenn sie keine Eier legen, die jungen Hühnchen vom Mai bis zum Herbst, Kapaune während des Winters, Enten vom August bis Ende November, Gänse von Mitte Oktober bis Mitte Januar, Truthühner vom September bis Ende Dezember. Kein Geflügel sollte geschlachtet werden, wenn es kurz zuvor gefressen hat und der Magen noch voll ist; den Hühnern, Kapaunen und Truthühnern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, Tauben der Kopf abgerissen oder abgeschnitten, Enten mit einem Beil der Kopf abgehauen, die Gänse tötet man durch einen Stich in die Hirnschale; kleineres Geflügel muß mindestens einen Tag, größeres zwei bis vier Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden — ist man jedoch ausnahmsweise genötigt, junge Hühner oder Tauben bald nach dem Abschlachten zuzubereiten, so thut man am besten, sie sofort nach dem Töten und Ausnehmen noch warm zum Feuer zu setzen. Alles Federvieh rupft sich am leichtesten gleich, nachdem es geschlachtet ist, wobei man die Haut auch weniger leicht verletzt, als wenn man es erst völlig erkalten läßt — nur Wildgeflügel und vor allem Fasanen müssen in den Federn hängen bleiben; zahmes Geflügel rupft man von oben nach unten, wildes, namentlich wenn es sehr fett ist, von unten nach oben. Nach dem Rupfen sengt man alles Federvieh über einer Spiritusflamme, angezündetem Papier oder Stroh, indem man das Tier an einem Bein und einem Flügel über die Flamme hält und langsam nach allen Seiten herumdreht. Ueber das Verfahren bei dem Ausnehmen und Dressieren des Geflügels siehe „Ausnehmen“ und „Dressieren“. Das Fleisch von jungen Hühnern und Kapaunen ist besonders zart, leicht verdaulich, kräftig und nahrhaft, die Poularden haben noch zarteres Fleisch, sind aber meist so fett, daß sie nicht für jeden Magen taugen; junge Tauben sind gleichfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich, und alte Tauben wie alte Hühner geben sehr kräftige und gute Suppen. Gänse, Enten und Truthühner haben sehr wohlschmeckendes, aber nur für einen gesunden Magen passendes Fleisch, dagegen ist das von allem wilden Geflügel, namentlich von Fasanen, Rebhühnern, Schnepfen und Krammetsvögeln sehr zart und allen Rekonvalescenten und Leidenden zu empfehlen.

Geflügel-Auflauf. Hierzu lassen sich Ueberreste von gebratenem Geflügel aller Art vortrefflich anwenden; man löst das Fleisch von den Knochen ab, hackt es fein und stellt es in einer zugedeckten Schüssel beiseite. In 125 Gramm Butter schwitzt man zwei bis drei gehackte Chalotten, mischt drei Eßlöffel feines Mehl und einige Löffel kräftige Fleischbrühe hinzu und verrührt dies so lange über dem Feuer, bis sich die Masse vom Kasserol ablöst; sobald dieselbe etwas ausgekühlt ist, fügt man nach und nach sieben bis acht Eier, einen Löffel feingeschnittene Petersilie, die Schale einer halben Citrone, Salz, Muskatnuß und das Geflügelfleisch hinzu, vermischt alles sehr gut, bäckt den Auflauf eine Stunde in einer reichlich gebutterten Form und giebt ihn mit einer Champignon-, Kapern- oder Sardellen-Sauce auf.

Geflügel-Blanquette. Auch zu diesem Gericht nimmt man Ueberbleibsel von gebratenem Geflügel, namentlich von Hühnern, Kapaun oder Truthahn, die man von den Knochen abschneidet und in feine Scheiben zerlegt; hat man nicht genug Geflügelfleisch, so kann man gekochte Zunge, Kalbsbraten oder Kalbsmilch mit dazu verwenden. Man läßt das Fleisch in einer kräftigen weißen Champignon-Sauce einmal aufkochen, schärft dieselbe mit etwas Citronensaft ab, legiert sie mit zwei Eidottern und richtet die Blanquette in einem Reisrand oder mit Semmel-Croutons, auch mit Butterteig garniert an.

Geflügel-Coteletten, s. Coteletten.

Geflügel-Croquetten, s. Croquetten.

Geflügel-Essenz, s. Essenz.

Geflügel-Klößchen. Von einem nicht zu alten Huhn, einem fleischigen Hähnchen oder auch zwei Tauben löst man das Fleisch roh von den Knochen, befreit es von Haut und Sehnen, hackt es nebst 100—125 Gramm Rindsnierenfett sehr fein, vermischt es mit zwei bis drei abgeschälten, in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbroten, Salz, geriebener Muskatnuß, der feingeschnittenen Schale einer halben Citrone und ein wenig gehackter Petersilie, feuchtet die Masse mit zwei Eiern an, reibt alles im Reibstein oder Mörser durcheinander, formt kleine runde Klößchen daraus, kocht sie in Fleischbrühe gar und benützt sie als Einlage in Suppen.

Geflügel-Kraftbrühe, s. auch Consommé. Der Boden eines großen Kasserols wird mit einigen Stücken Rindsnierenfett, 250 Gramm magerem rohen Schinken, $1^1/_2$ Kilogramm Rindfleisch vom Schwanzstück und 1 Kilogramm Kalbfleisch (das Fleisch in große Würfel geschnitten) belegt, wozu man eine Zwiebel, zwei Möhren, etwas Sellerie, Porré und eine Petersilienwurzel, zwei alte wohlgereinigte Hühner und drei alte Tauben legt und dann das Ganze mit Kalbfleischbrühe oder schwacher Rindsbrühe übergießt, salzt und fest zugedeckt sehr langsam 5—6 Stunden kochen läßt. Hierauf schöpft man alles Fett sehr rein ab, seiht die Brühe durch eine Serviette und bewahrt sie zur Herstellung von Suppen und Saucen auf.

Geflügel-Pains à la Reine. Die Ueberbleibsel von einigen gebratenen jungen Hühnern oder das Brustfleisch von 3—4 frisch gebratenen oder gedämpften Hühnchen wird sehr fein geschnitten, mit $^1/_2$ Liter dick eingekochter Béchamel-Sauce im Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen und mit acht ebenfalls durchgestrichenen rohen Eidottern vermischt, worauf man die Masse salzt und in butterbestrichene kleine Formen oder Becher füllt, die jedoch nicht bis oben herauf voll werden dürfen. Man läßt sie im Wasserbade eine knappe halbe Stunde sehr langsam kochen, stürzt sie aus, übergießt sie beim Anrichten mit Béchamel-Sauce, welche mit einigen Eidottern legiert ist, und giebt sie als sehr feines hors d'oeuvre nach der Suppe auf.

Geflügel-Pastete, s. bei den einzelnen Geflügelarten, wie Hühner-Pastete, Kapaun-Pastete, Tauben-Pastete 2c.

Geflügel-Pastetchen. Eine Farce aus 250 Gramm gehacktem, zuvor gebratenem Geflügelfleisch (Ueberreste von gebratenen Hühnern u. s. w.), sechs ausgegräteten Sardellen, einem Eßlöffel voll Kapern, zwei in Bouillon geweichten und ausgedrückten Mundbroten, vier bis sechs Eidottern, dem Schnee von vier Eiweißen, etwas Salz und Muskatnuß wird sehr gut untereinandergemischt und in kleine, mit Blätterteig ausgelegte Pastetenformen oder schon etwas überbackene Blätterteig-Pastetchen gefüllt und dieselben dann in ziemlicher Hitze 15—20 Minuten gebacken.

Geflügel-Purée. Drei junge Hühner oder zwei Kapaunen werden am Spieß gebraten und kaltgestellt, das Brustfleisch und alles übrige zarte Fleisch davon abgelöst, von der Haut befreit und fein geschnitten, während man die Knochen und übrigen Abgänge in Stücke haut, mit 1 Liter kräftiger Fleischbrühe auskocht und dieselbe dann durchseiht, mit einer hellen Mehlschwitze aus 125 Gramm Butter und zwei Kochlöffeln Mehl verrührt und mit $^1/_4$ Liter siedendem Rahm zu einer dicklichen Coulis einkocht. Das geschnittene und im Mörser zerstoßene Geflügelfleisch wird mit dieser Coulis vermischt, durch ein Sieb gestrichen, mit Fleisch-Glace übergossen, mit einem Stück frischer Butter, ein wenig Champignon-Essenz und etwas gestoßener Muskatblüte gewürzt und aufgegeben.

Geflügel-Purée-Suppe. Die Ueberbleibsel von gebratenen Truthühnern, Kapaunen oder Hühnern lassen sich hierzu vortrefflich benützen; man befreit etwa 250—375 Gramm derartiges Fleisch von Haut und Sehnen, zerschneidet es, stößt es mit einem über dem Feuer abgebrannten Brei aus zwei geschälten, in Milch geweichten Mundbroten in einem Mörser, fügt zwei rohe Eidotter, ein wenig Salz und Muskatnuß bei, verdünnt die Masse mit einigen Löffeln Rahm und streicht sie durch ein Sieb. Die Knochen des Geflügels werden zerhackt und mit soviel Fleischbrühe, als man zur Suppe bedarf, eine Stunde ausgekocht, worauf man die Brühe durchseiht, mit einigen Eidottern oder einer dünnen Mehlschwitze legiert, mit dem Geflügelfleisch verrührt und über besonderes abgekochten Semmel-, Gries- oder Reis-Klößchen aufgiebt.

Geflügel-Salat. Das Fleisch von zwei saftig gebratenen jungen Hühnern oder einem Kapaun wird von den Knochen gelöst, in zierliche kleine Scheiben zerschnitten, in abwechselnden Reihen mit halbierten Salatherzchen, hartgekochten Eiervierteln, ausgegräteten, jedesmal um eine Kaper gerollten Sardellenfilets auf einer Schüssel geschmackvoll geordnet und mit folgender Salat-Sauce übergossen: man reibt drei hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, verrührt sie mit drei rohen Dottern, etwa 90 Gramm in sehr kleinen Portionen oder nur tropfenweise zugesetztem Provenceröl, einem Löffel Estragon-Essig, dem Saft einer Citrone, einigen Löffeln starker Fleischbrühe, Salz, ein wenig weißem Pfeffer und 3—4 Eßlöffeln feinem Weißwein. Den Rand der Schüssel verziert man mit ausgezackten Citronenstücken, ausgekernten Oliven und Scheiben von hartgekochten Eiern.

Geflügel-Salat auf englische Art. Ein Kapaun oder zwei Hähnchen werden am Spieß gebraten oder in Butter gedünstet, worauf man sie erkalten läßt, das Fleisch in kleine Stücke schneidet und mit der gleichen Menge gekochtem und würflig geschnittenem Sellerie vermischt. Dann schlägt man zwei Eidotter schaumig, rührt nach und nach einen gehäuften Theelöffel voll Senf, $^1/_4$ Liter feines Speise-Oel abwechselnd mit dem Saft einer großen Citrone, einen knappen Theelöffel Salz, zwei Prisen Cayennepfeffer und zuletzt einen Eßlöffel süßen fetten Rahm hinzu, schlägt die Sauce fast eine Stunde lang nach einer Seite hin, vermischt sie mit dem Geflügelfleisch und dem Sellerie und garniert die Schüssel mit grünen Sellerieblättern oder roten Rüben, harten Eiern u. dergl.

Geflügel-Suppe, durchgestrichene, s. Suppe à la Reine und Geflügel-Purée-Suppe.

Geflügel-Würstchen. Man dämpft 3—4 junge Hühner in Butter weich, stellt sie kalt, löst nach dem Auskühlen alles Fleisch davon ab, schneidet es fein und zerstößt es im Mörser, vermischt es mit zwei abgeschälten, in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbröten, vier kleingehackten Chalotten, die mit 250 Gramm würflig geschnittenem rohen Speck und einer Messerspitze gedörrter feiner Kräuter sowie einigen Löffeln Fleischbrühe weichgedämpft sind, stößt alles im Mörser durcheinander, mengt zwei ganze Eier, vier Dotter, 3—4 Eßlöffel Béchamel-Sauce, Salz und etwas Muskatnuß hinzu und füllt die Masse mit einer Spritze in gutgereinigte Schweinsdärme. Man bindet 9 Centimeter lange Würstchen davon ab, macht sie in siedendem Wasser steif und brät sie in steigender Butter in der Pfanne oder auf einem mit Oel bestrichenen Papiere auf dem Rost.

Gefrorenes, s. Eis.

Gehabener Kuchen, Schweizer. $^1/_2$ Kilogramm Mehl, sechs ganze Eier, 125 Gramm frische Butter, ein Stück Sauerteig von der Größe einer Walnuß, 40 Gramm Zucker oder etwas Salz und gestoßener Kümmel werden mit zwei Obertassen

süßem Rahm zu einem Teige ausgewirkt, den man eine halbe Stunde lang knetet, zu einem großen runden Kuchen sehr dünn ausrollt, auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett ein wenig aufgehen läßt, mit Eidotter bestreicht und in einem gutgeheizten Ofen bäckt.

Gehäck-Suppe. Ueberbleibsel von Kalbsbraten werden fein gehackt, man läßt das Fleisch mit 1—2 Eßlöffeln kleingeschnittener Petersilie in Butter schwitzen, rührt zwei Kochlöffel Mehl hinzu, das ebenfalls eine Weile in der Butter anziehen muß, gießt hierauf so viel Fleischbrühe zu, als man zur Suppe bedarf, und quirlt dieselbe zuletzt mit ein bis zwei Eidottern ab oder legt beliebige zuvor gargekochte Klößchen oder Nocken hinein.

Gehäck-Suppe von Fisch. Einige übriggebliebene Stücke von gebackenem oder gebratenem Fisch grätet man aus, schneidet sie nebst der Milch des Fisches sehr fein, schwitzt das Fischfleisch sowie etwas gehackte Petersilie und geriebene Semmel eine zeitlang in Butter, gießt Fisch-Coulis oder Erbsenbrühe hinzu, läßt das Gehäck darin aufkochen, quirlt die Suppe mit einigen Löffeln saurem Rahm ab, giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf und verziert sie nach Belieben noch mit verlorenen Eiern.

Gehirn, gebackenes. Mehrere Kalbs- oder Schweinsgehirne werden in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und langsam erwärmt, bis sich die darin befindlichen Häutchen und Aederchen leicht entfernen lassen, worauf man sie in kochendem Salzwasser einige Minuten blanchiert, in kaltem Wasser abkühlt und mit Wasser, Salz, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, zwei zerschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und etwas Essig eine reichliche Viertelstunde langsam weichkocht, herausnimmt, abtropfen und auskühlen läßt, in zwei Hälften teilt und mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und geriebener Semmel umwendet und in Butter auf beiden Seiten hellbraun bäckt, oder statt dessen in einen Ausbacketeig (s. d.) eintaucht und in Schmelzbutter ausbäckt. Man giebt sie dann als Beilage zu feinen Gemüsen oder schichtet sie bergartig auf einer Schüssel auf und garniert sie mit gebackener Petersilie, indem man eine Sauce poivrade besonders dazu serviert.

Gehirn, gebraten, auf russische Art. Mehrere Schweins-, Kalbs- oder Lamms-Gehirne wässert man einige Stunden in kaltem Wasser, wirft sie in kochendes Wasser, kühlt sie in kaltem wieder ab, entfernt alle Häutchen und Aederchen daraus, zerdrückt sie ein wenig mit einem Löffel und mischt sie mit einer feingehackten Zwiebel, vier bis fünf Eßlöffeln geriebener Semmel, Salz, etwas Pfeffer und $^1/_4$ Liter süßem Rahm, thut sie in eine Pfanne mit 100—125 Gramm siedender Butter, gießt einige Löffel kaltes Wasser hinzu und brät das Gehirn unter fortwährendem Umrühren über gelindem Feuer durch, ohne daß es braun werden darf.

Gehirn in Gelée. Eine Anzahl gut ausgewässerter Schweins- oder Kalbs-Gehirne werden mit kaltem Wasser zugesetzt, langsam erwärmt und sauber geputzt, dann in einer Marinade von Wasser, Weinessig, Salz, Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürzen (die Menge der Zuthaten nach der Anzahl der Gehirne bemessen) weichgekocht und darin erkalten gelassen. Hierauf läßt man sie abtropfen, bestreut sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer, legt sie eine Stunde in Essig und Oel und stellt inzwischen eine Form auf Eis, in die man eine 2 Centimeter hohe Schicht gutgeklärtes Aspic eingießt, nach deren Erstarren man den Boden mit einer Verzierung aus Trüffelscheiben, Petersilienblättchen, harten Eiern, Krebsschwänzen, Roterübenscheiben, Kapern u. dergl. belegt und mit Aspic begießt. Nun zerschneidet man die Gehirne in Scheiben oder Hälften, taucht einen Teil davon in kalte Ravigote-Sauce und ordnet sie schichtweise mit dazwischen eingegossenem Aspic in der Form, bis dieselbe genügend gefüllt ist; bei dem Ausstürzen kann man eine Mayonnaise-Sauce dazu geben oder ringsum das Gelée auf die Schüssel gießen.

Gehirn-Coteletten, s. Gehirn, gebackenes.

Gehirn-Klößchen. Das Gehirn von einem bis zwei Kalbsköpfen wird in Salzwasser mit einer Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürzen zum Kochen gebracht, in kaltem Wasser abgekühlt, gut ausgeputzt und fein zerhackt; man vermischt es mit zwei geschnittenen und nebst etwas Petersilie in Butter geschwitzten Chalotten, ein bis zwei abgeschälten, in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbrötchen, drei bis vier zerquirlten Eiern, Salz, gestoßener Muskatblüte und nach Belieben noch etwas weißem Pfeffer oder gestoßenen Nelken, formt kleine runde Klößchen daraus und läßt dieselben in siedender Fleischbrühe eine Viertelstunde kochen, um sie dann in die Suppe zu legen. Will man sie zu Ragouts geben, so kocht man sie nicht in Bouillon, sondern bäckt sie in Butter gelb und richtet sie um die Schüssel an.

Gehirn-Kuchen. Das Gehirn von zwei Kalbsköpfen wird in Salzwasser blanchiert, abgetropft, geputzt und gehackt; 125 Gramm Butter verrührt man über dem Feuer mit drei bis vier Löffeln Mehl und ein wenig Rahm zu einem Brei, bis sich derselbe von der Pfanne ablöst, läßt ihn erkalten und vermengt ihn mit dem Gehirn, zwei feingehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und zwei bis drei Eiern, worauf man aus der Masse kleine runde Kuchen macht, die man in Butter auf beiden Seiten braunbäckt, bei dem Anrichten mit Setzeiern belegt und mit einer braunen Trüffel-, Kapern- oder Sardellen-Sauce nach der Suppe zu Tisch giebt.

Gehirn-Pavesen. Dünne Semmelscheiben werden in Milch getaucht und mit blanchiertem, in Butter gargedämpftem Kalbsgehirn bestrichen, worauf man je zwei dieser Schnitten aufeinanderlegt, in Ei und geriebener Semmel umwendet und in Butter gelbbraun bäckt.

Gehirn-Pfanzel. 100 Gramm Butter wird schaumig gerührt, worauf man ein in Salzwasser blanchiertes, geputztes und feingehacktes Kalbsgehirn,

zwei in Milch geweichte und ausgedrückte Mundbrötchen, 4 Eidotter, eine reichliche Prise Salz, etwas gehackte Citronenschale und zuletzt den Schnee der Eiweiße hinzurührt, die Masse in eine flache butterbestrichene Blechform füllt und das Pfanzel eine halbe Stunde bäckt. Man zerschneidet es zu länglich-viereckigen Stückchen und legt dieselben in klare braune Bouillonsuppen ein.

Gehirn-Salat. Drei bis vier Kalbsgehirne werden in Salzwasser mit Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürzen einige Minuten gekocht und eine Stunde mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer mariniert. Von fünf bis sechs Kopfsalathäuptern entfernt man die äußeren Blätter, löst die besseren bis zu den Herzen ab, wäscht sie, schneidet sie wie Nudeln, macht sie mit Salz, Oel und ein wenig Estragonessig an und häuft sie in einer Salatschüssel auf, belegt sie mit den halbierten Kalbsgehirnen und garniert die Schüssel mit Vierteln von hartgekochten Eiern und den in Essig und Oel eingetauchten Salatherzchen. Die Gehirne kann man außerdem noch mit Krebsschwänzen, Sardellen oder Kapern verzieren und eine Ravigote-Sauce ringsherumgießen, um eine feine Schüssel für ein Frühstück, Abendbrot oder Büffet herzustellen.

Gehirn-Schnitten. Ein bis zwei Kalbs- oder Schweins-Gehirne werden blanchiert, abgehäutet, zehn Minuten lang in Butter gebraten, gehackt und mit zwei in Butter gebratenen, gehackten Zwiebeln, einigen Löffeln Rahm, zwei geschlagenen Eiern, Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß vermischt wie zu einer Farce. Mehrere Mundbrote schneidet man in gleichmäßige, 1 Centimeter dicke Scheiben, übergießt sie in einer Schüssel mit $^1/_2$ Liter Milch, die mit zwei Eidottern verrührt ist, bestreicht sie dann dick mit der Gehirn-Farce, überstreut sie mit gestoßenem Zwieback, bäckt sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun und giebt sie entweder mit einer pikanten Sauce oder noch häufiger als Garnierung um feine Gemüse.

Gehirn-Suppe. Ein Kalbsgehirn wird gewässert, blanchiert und gehäutet, in mehrere Teile zerschnitten, in geschlagenem Ei und Mehl gewendet, in Butter gebacken und nebst den gerösteten Scheiben von zwei Mundbrötchen im Mörser gestoßen; hierauf thut man die Masse in ein Kasserol, gießt die erforderliche Menge Bouillon zu, läßt sie damit verkochen, seiht die Suppe durch, thut etwas gestoßene Muskatblüte und ein Stückchen frische Butter hinzu und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. — Auf andere Art bereitet man die Gehirn-Suppe, indem man das gehörig gewässerte und blanchierte Gehirn hackt, nebst drei Eßlöffeln Mehl in 70 Gramm Butter garschwitzt, mit Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer würzt und mit der Fleischbrühe eine kleine Weile verkochen läßt; zuletzt legiert man die Suppe mit einigen schaumig gequirlten Eidottern und thut blanchierte und feingehackte Suppenkräuter, wie Petersilie, Pimpinelle, Kerbel und Portulak, hinein.

Gehirn-Wurst. Das Gehirn aus 1 bis 2 Schweins- oder Kalbsköpfen (auch ein Rindergehirn läßt sich dazu verwenden) wird gewässert, in kochendem Wasser blanchiert, abgehäutet, gehackt und durch ein feines Sieb gerieben, worauf man es mit zwei gehackten Zwiebeln in Butter brät, mit $^1/_2$ Kilogramm gehacktem Schweinefleisch, 250 Gramm feingeschnittenem und weichgeschwitztem Nierenfett, zwei abgeschälten und in Fleischbrühe geweichten Semmeln, drei geschlagenen Eiern, Salz, Muskatnuß und ein wenig gestoßenen Nelken tüchtig verrührt und nicht zu fest in die gutgereinigten Därme füllt. Man brät die Würste entweder gleich frisch in Butter oder kocht sie zehn Minuten in siedendem Wasser und hängt sie einige Tage in schwachen Rauch.

Geis, s. Ziege.

Gekröse oder Inster. So nennt man den Magen und das Netz nebst den kleinen krausen Gedärmen vom Kalb oder Lamm, dasselbe was beim Rind Kaldaunen heißt; auch das Gänse- und Enten-Klein wird an vielen Orten Gekröse genannt, ebenso rechnet man häufig das Geschlinge, d. h. den Schlund, Lunge, Herz, Milz und Leber des Kalbes oder Lammes zu dem Gekröse und bereitet es auf die ganz gleiche Weise mit zu, nur die Leber wird gewöhnlich besonders gebraten. Am beliebtesten ist das Kalbsgekröse, welches man meist auf folgende Art anrichtet: so wie es vom frischgeschlachteten Kalbe kommt, wird es mit heißem Wasser mehrmals übergossen und in kaltem Wasser abgespült, scharf mit Salz abgerieben und bis zum nächsten Tage eingewässert. Dann schneidet man es in fingerlange Stücke, setzt es mit Wasser, Salz, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, etwas Wurzelwerk und einem Stengel Thymian zu, schäumt es während des Kochens öfters ab und siedet es langsam in zwei bis drei Stunden weich. Ein Eßlöffel Mehl wird in 70 Gramm Butter gelb geschwitzt, die Brühe von dem Gekröse durchgeseiht und mit der Mehlschwitze tüchtig verkocht, mit zwei in Rahm zerquirlten Eidottern legiert und mit dem Gekröse zu geschmorten Kartoffeln aufgegeben.

Gekröse in Fricassée-Sauce. Das sauber gereinigte Gekröse wird in Salzwasser mit Wurzelwerk und Gewürz weichgekocht, worauf man in 100 Gramm Butter zwei Kaffeelöffel Mehl und etwas gehackte Petersilie schwitzt, mit $^3/_4$ Liter starker Fleischbrühe und einem Glase Weißwein aufkocht, das kleingeschnittene Gekröse hineinlegt, die Sauce mit Citronensaft, Salz und Muskatnuß würzt, mit zwei Eidottern abzieht und das Gericht aufgiebt, nachdem man es noch mit besonders abgekochten Morcheln garniert hat.

Gekröse-Pudding. Drei Mundsemmeln werden von der Rinde befreit, in Milch eingeweicht, dann gut ausgedrückt; indessen rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach acht Eier, die ausgedrückte Semmel, eine feingehackte Kalbslunge und ein in Salzwasser mit Wurzelwerk und Gewürz abgekochtes und kleingeschnittenes Gekröse nebst Salz, Muskatnuß, Petersilie und

einigen in Butter geschwitzten Zwiebeln darunter, bindet die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette gut ein, indem man dem Pudding Raum genug zum Aufquellen läßt, siedet ihn in einem Gefäß mit gesalzenem Wasser 1¾ Stunden lang und übergießt ihn beim Anrichten mit einer Citronen-Sauce.

Gekröse-Wurst. Ein Kalbsgekröse wird gehörig gereinigt und gebrüht, in Salzwasser weichgekocht, abgetropft und sehr fein zerhackt, worauf man es mit drei bis vier in Butter weichgedämpften, kleingeschnittenen Chalotten, in Butter geschwitzter Petersilie, fünf ganzen Eiern und fünf in ½ Liter Rahm gequirlten und damit aufgekochten Eidottern, etwas geriebener Semmel, Pfeffer Salz, Muskatnuß und gehackter Citronenschale vermischt, in saubere Kalbsdärme füllt und die Würste eine halbe Stunde in siedendem Wasser kochen läßt; nach dem Erkalten brät man sie in Butter.

Gelatine. Eine Art sehr feiner und gereinigter, aus tierischen Substanzen bereiteter Leim, den man in Tafeln von glänzend weißer bis gelblicher, auch schön hochroter Farbe erhält und zur Herstellung von süßen Gelées, Blancmangers, Crèmes und Fleisch-, sowie Fisch-Gelées benützt. Man darf nur Gelatine erster Qualität anwenden, wenn der Geschmack der Speisen nicht dadurch beeinträchtigt werden soll; zu einem Gelée von 1 Liter Inhalt rechnet man während des Sommers, wo die Gelées schwer erstarren, etwa 45—50 Gramm, im Winter gegen 40 Gramm Gelatine, die man mit der Schere in kleine Stückchen zerschneidet und in einem glasierten Töpfchen mit ¼ Liter Wasser oder Wein in den Ofen stellt, häufig umrührt, abschäumt und gegen drei Viertelstunden langsam kochen läßt, worauf man sie durch ein Tuch seiht und mit der zum Gelée bestimmten Masse gut verrührt. Zur Bereitung von Crèmes bedarf man weniger Gelatine und zu einer Form von gewöhnlicher Größe reichen 20—30 Gramm vollkommen hin.

Gelbbrot, s. v. w. Oster-Brot, s. d.

Gelbe Rüben, s. v. w. Möhren, s. d.

Gelbschwämmchen, s. Gälchen und Eierpilz.

Gelée. Sulz, Gallert oder Aspic (letztere Benennung nur bei Fleisch- und Fisch-Gelées anwendbar). Die Gelées sind kalte, gallertartige und durchsichtige Speisen, welche auf sehr verschiedene Art, mit oder ohne Anwendung von Gallertstoffen (s. d.), bereitet werden; man teilt sie in süße und saure Gelées und stellt erstere aus Fruchtsäften, Weinen oder Liqueuren, letztere aus Fleisch und Fischen her. Die Frucht-Gelées, namentlich Apfel-, Quitten-, Johannisbeer- und Himbeer-Gelée, kann man ohne Hinzufügung von irgend welchem Stand oder Gallertstoff, nur durch starkes Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker erzeugen, während zu allen anderen Gelées ein Zusatz von aufgelöster Hausenblase, Hirschhorn, Gelatine, Agar-Agar oder auch geklärter Stand von Kalbsfüßen erforderlich ist.

Gelées zu färben, s. Farben zum Küchengebrauch.

Gelée macédoine, Gelée von gemischten Früchten.

Gelée rubanée, mehrfarbig gestreiftes Gelée.

Gelée, saures, zu Aspic und Fleisch-Gelées, s. auch Aspic. Zu einer größeren Schüssel Gelée setzt man 4—5 gereinigte und zerhackte Kalbsfüße, 1½ Kilogramm mageres Rindfleisch und etwa 1 Kilogramm Kalbfleisch oder ebensoviel Geflügel (ein altes Huhn, zwei alte Tauben u. dergl.) mit 5—6 Liter Wasser und Salz in einem großen glasierten Topf zu, läßt dasselbe rasch zum Kochen kommen, schäumt gut ab, thut dann zwei Zwiebeln, 10—15 weiße Pfefferkörner, 8—10 Körner Piment, zwei Lorbeerblätter, eine Möhre, eine Petersilienwurzel, die Hälfte einer mittelgroßen Sellerieknolle, die Schale nebst dem Saft einer Citrone und ungefähr ¼ Liter Weinessig daran, so daß die Brühe einen angenehm sauren Geschmack erhält. Das Wurzelwerk nimmt man nach einer Stunde heraus, alles übrige läßt man langsam 4—5 Stunden kochen und seiht die Brühe dann durch ein Haarsieb, stellt sie kalt, nimmt am folgenden Tage das Fett ab, entfernt den Bodensatz, läßt die erstarrte Brühe über dem Feuer zerlaufen, gießt eine halbe Flasche Weißwein und den Saft einer Citrone daran, schlägt vier bis fünf Eiweiße zu Schaum, fügt die Brühe hinzu und schlägt dieselbe über dem Feuer bis zum Kochen, stellt sie dann an die Seite, deckt sie zu und läßt sie eine Viertelstunde langsam ziehen. Hierauf gießt man das Gelée mehrmals durch einen Geléebeutel von Filz oder starkem Flanell, in Ermangelung dessen durch eine aufgespannte Serviette, bis es völlig klar durchläuft. Will man Agar-Agar oder Gelatine anstatt der Kalbsfüße dazu verwenden, so kocht man eine starke Fleischbrühe von 2 Kilogramm Rindfleisch und 1 Kilogramm Kalbfleisch, wenn möglich auch noch etwas Geflügel, mit Wasser, Salz, Gewürzen, Zwiebeln, Wurzelwerk, Citronenschale und Saft sowie ¼ Liter Weinessig, nimmt das Fleisch heraus, wenn es völlig weich ist, seiht die Brühe durch, siedet sie bis auf etwa 1½—1¾ Liter Inhalt ein, löst zwei Stangen Agar-Agar oder etwa 60 bis 70 Gramm Gelatine in Weißwein auf, gießt es durch und vermischt es mit der Bouillon, die man nach Belieben vorher oder nachher klären kann.

Gelées, süße, s. bei den verschiedenen Hauptbestandteilen derselben, wie z. B. Ananas-, Apfel-, Apfelsinen-, Aprikosen-, Arak-, Bordeauxwein-, Champagner-Gelée u. s. w.

Gelées, stärkende, für Kranke. Vier sehr gut gereinigte Kalbsfüße werden in einem festzugedeckten Topf mit 2 Liter Wasser und 2 Liter Milch langsam vier Stunden gekocht; nach dem Erkalten schöpft man das Fett von der Brühe ab, würzt sie mit Zucker, Zimt und etwas abgeriebener Citronenschale und giebt dem Kranken das Gelée lauwarm und flüssig tassenweise zu trinken, indem man es jedesmal wieder erwärmt und flüssig macht.

— Ein anderes, sehr nahrhaftes Gelée, welches kalt und erstarrt genossen wird, kocht man aus 5—6 Kalbsfüßen und $2^1/_2$ Liter Wasser; man läßt die Kalbsfüße sehr langsam vier Stunden kochen, seiht die eingekochte Brühe durch, entfettet sie, vermischt sie mit der gleichen Menge Weißwein, fügt Zucker, etwas Citronensaft und abgeriebene Schale, sowie zu jedem halben Liter Flüssigkeit drei frische Eidotter, verrührt alles über dem Feuer, rührt es dann weiter bis zum Erkalten und gießt es in Obertassen aus. Oder man löst 60 Gramm Hausenblase in $^1/_2$ Liter Wasser auf, fügt ein Glas Weißwein, Saft und Schale von zwei Citronen, 3—4 Löffel Zucker und sechs zerquirlte Eidotter hinzu, verrührt dies über dem Feuer bis zum Dickwerden und dann wieder bis es ausgekühlt ist und gießt es in Tassen aus. Ueber Hirschhorn-Gelée s. d.

Gelinotte, Haselhuhn, s. d.

Gemse, franz. chamois, engl. chamois, lat. Rupicapra. Gehört zu den Wiederkäuern, und zwar zur Familie der Antilopen, und lebt auf den Hochalpen der Schweiz, sowie denen von Tirol, Salzburg, Savoyen, ebenso auf den Pyrenäen, Apenninen und Karpathen, auch im Kaukasus, in Griechenland und Aegypten kommt sie vor; ihr ziemlich langhaariges Fell ist rotbraun, im Winter schwarzbraun, mit schwarzer Rückenlinie, Bauch und Kehle sind rostfarbig, von den Ohren bis zur Nase geht ein weißer Streif. Die sehr lebhaften Augen sind rötlich, die Hufe lang, stark gespalten und zugespitzt, der Schwanz kurz, die Hörner rund, nach rückwärts hakenförmig gebogen, die Stimme ein schwaches Blöken, bei Gefahr ein gellendes Pfeifen. Mit bewundernswerter Gewandheit klettern diese scheuen und anmutigen Tiere an den steilsten Felsen auf und ab, ihre Nahrung besteht aus Alpenpflanzen, Gras, Flechten und den jungen Trieben der Nadelhölzer. Die Gemsjagd gehört zu den schwierigsten Jagden; Mut, Gewandheit und Ausdauer sind dazu im höchsten Grade erforderlich; das Fleisch der jungen Tiere ist wohlschmeckend, wenn es auch dem Rehfleisch bei weitem nachsteht, während man das von älteren Tieren vor der Zubereitung längere Zeit beizen muß; das Fell giebt ein äußerst dauerhaftes und weiches Leder, aus den Hörnern macht man Stockgriffe.

Gems-Braten. Rücken, Keulen oder Bug von einem jungen Tiere werden ganz wie Rehbraten behandelt, nach dem nötigen Abliegen gespickt und unter fleißigem Begießen mit Butter oder saurem Rahm im Ofen oder am Spieß gebraten; in letzterem Fall giebt man vorzugsweise gern folgende pikante Sauce dazu. Das Hals- und Brustfleisch der Gemse wird in Stücke geschnitten, zuerst in Butter bräunlich geschwitzt, dann mit Bouillon übergossen, 1—$1^1/_2$ Stunden ausgekocht, die Brühe durchgeseiht, entfettet, mit $^1/_2$ Liter brauner Coulis vermischt und langsam gekocht. Inzwischen schneidet man acht bis zehn Chalotten, ein wenig Sellerie, eine Möhre, eine Pastinake und eine Porréezwiebel in feine Scheiben, thut sie mit einigen Stückchen Citronen- und Pomeranzenschale, zwei Gewürznelken und etlichen Pfefferkörnern in ein Kasserol, übergießt alles mit einer halben Flasche Rotwein, dämpft das Wurzelwerk darin weich und schüttet es nebst $^1/_4$ Liter saurem Rahm zu der Brühe, die man unter fortgesetztem Umrühren über dem Herdfeuer bis zur Hälfte einkochen läßt. Hierauf reibt man sie durch ein Haarsieb, würzt sie mit einer Messerspitze voll Zucker, etwas Salz und dem Saft einer halben bitteren Pomeranze und giebt sie zu dem Braten auf.

Gemsbraten auf Schweizer Art. Der Rücken oder die Keule von einem nicht mehr ganz jungen Tiere wird in ein irdenes, längliches Kasserol gelegt, mit Salz eingerieben, mit einigen zerschnittenen Zwiebeln, drei Lorbeerblättern, einer Möhre, einer Pastinake, einem Zweig Thymian, einer in Scheiben zerschnittenen Citrone, etlichen Nelken und Wacholderbeeren bestreut, mit kochendem Essig übergossen, zugedeckt, beschwert und dann an einen kühlen Ort gestellt. Nach Verlauf von sechs Tagen nimmt man das Fleisch heraus, spickt es tüchtig, legt es in die Bratpfanne mit einem Stück zerlassener Butter, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörnern und mehreren gerösteten Brotscheiben, gießt $^1/_2$ Liter Rotwein, $^1/_4$ Liter sauren Rahm und $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe darüber und brät es unter häufigem Begießen braun und weich, worauf man die Sauce mit noch etwas Fleischbrühe aufkocht und durchseiht.

Gems-Pfeffer oder **Gemsfleisch-Ragout.** Man nimmt dazu Hals, Brust und Schultern des Tieres, zerlegt dieselben in passende Stücke und dämpft sie in Fleischbrühe mit etwas Essig, Salz, Gewürz und Wurzelwerk; dann röstet man vier Löffel Mehl nebst einer gehackten Zwiebel und einem Stückchen Zucker in 125 Gramm Butter dunkelbraun, verkocht diese Mehlschwitze mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, gießt dieselbe über das Fleisch, und dünstet es vollends weich damit. Nun nimmt man das Fleisch heraus, hält es in einer Schüssel warm, entfettet die Sauce, siedet sie mit etwas saurem Rahm dick ein, würzt sie mit Salz, Citronensaft und Essig, giebt sie über dem Fleisch auf und garniert die Schüssel mit Schmorkartoffeln oder Semmelklößchen.

Gemüse, franz. légumes, engl. vegetables. Die Gemüse bieten meistenteils eine leichte und gesunde Nahrung, enthalten aber wenig Nährstoff, wovon nur etwa die Hülsenfrüchte eine Ausnahme machen, und verursachen leicht Blähungen und zu starke Verdünnung des Blutes, weshalb eine einseitige Gemüsenahrung, wie sie bei den Vegetarianern üblich ist, für die Gesundheit und Lebenskraft des Menschen nicht genügt. Man unterscheidet die Gemüse in Gartengemüse, von zarten, in Gärten angebauten Pflanzen, Feldgemüse oder solches von getrockneten Hülsenfrüchten, und Wurzelgemüse, von Wurzelwerk aller Art. Oder man teilt sie in mehrere Gruppen, wie z. B. Hülsenfrüchte, Knollen, Wurzeln, Sprossen, Kräuter und krautartige Pflanzen, Blumen- und Blütenstände (Blumenkohl, Artischocken, Karden), Fruchtgemüse (Gurken, Kürbis).

Am nahrhaftesten sind die Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen), welche in grünem Zustande auch leicht verdaulich, getrocknet etwas schwerer zu verdauen sind; Kartoffeln sind wegen ihres Gehalts an Stärkemehl ziemlich nahrhaft, aber schwer verdaulich; von den Wurzelgemüsen sind die zartesten die Möhren, besonders die Carotten, und die Schwarzwurzeln oder Scorzoneren, welche beide auch in der Krankenküche Verwendung finden; unter den Sprossen sind die Hauptvertreter derselben, die Spargel, ebenso der Gesundheit zuträglich als wohlschmeckend; unter den krautartigen Gemüsen, welche größtenteils zu den schwerverdaulichen gehören, zeichnen sich der Spinat, der Löwenzahn und Portulak als leichte und gesunde Speisen aus; Blumenkohl, Rosenkohl und Artischocken gehören zu den edelsten und feinsten Gemüsen und sind, namentlich die beiden ersteren, ebenso nahrhaft und leicht verdaulich als schmackhaft; unter den Fruchtgemüsen ist die Gurke das beliebteste, darf aber nur sehr mäßig genossen werden.

Gemüse aufzubewahren, s. Aufbewahrung.

Gemüse einzumachen, s. Einmachen und Näheres bei den einzelnen Gemüsearten.

Gemüse zu trocknen, s. bei den einzelnen Gemüsearten.

Gemüse, gemischtes. Man verwendet hierzu alle Arten Gemüse, wie sie die Jahreszeit eben bietet, wie z. B. Spargel, Blumenkohl, Möhren, Kohlrabi, Bohnen, Rosenkohl, Welschkraut u. dergl., putzt alles gut, schneidet es mit dem geriefsten Gemüsemesser in nette Stücke, die Kohlrabi zerteilt man in Scheiben, aus denen man mit einem kleinen Ausstecher bogige und ausgezackte Rundungen sticht. Die Blumenkohlröschen und Spargelstücke kocht man in Salzwasser, die übrigen Gemüse in Fleischbrühe und Butter weich, ebenso dämpft man etwa 2 Kilogramm Hammel-Carré und zerlegt es in zierliche Stücke, aus denen man die Knochen zieht. In einer mit Butter bestrichenen, glatten, runden Blechform belegt man den Boden mit Möhren, Spargel, Kohlrabi und Blumenkohl, den man mit der Blume nach unten einlegt; darauf kommt eine Schicht Rosenkohl oder kleine Welschkohlherzen, alles möglichst dicht eingeschichtet, wobei man die Hammelfleischstücke in die Mitte legt, und so fortfährt, bis die Form völlig gefüllt ist. Man drückt das Ganze mit einem Löffel fest zusammen, gießt etwas starke Fleischbrühe darüber, deckt eine gebutterte Papierscheibe darauf und stellt die Form im bain-marie eine Stunde lang in einen nicht zu heißen Ofen. Von der Brühe, worin die Gemüse gedämpft worden, kocht man eine Sauce, verdickt sie mit heller Mehlschwitze und würzt sie mit gehackter Petersilie und Muskatnuß. Bei dem Anrichten deckt man eine große flache Schüssel auf die Form, dreht sie gewandt um, hebt die Form dann vorsichtig ab, gießt etwas von der Sauce über die Gemüse und garniert sie mit Coteletten oder kleinen Würstchen. Einfacher stellt man das gemischte Gemüse her, wenn man die einzelnen, für sich abgekochten Gemüse in geschmackvoll nach der Farbe abstechenden Feldern auf der Schüssel ordnet und in die Mitte das hierzu bestimmte gebratene oder gedämpfte Fleisch anrichtet.

Gemüse-Pastete. Dieselbe wird dem oben beschriebenen gemischten Gemüse sehr ähnlich hergestellt; man putzt die verschiedenen Gemüse, wie Pastinaken, Carotten, Kohlrabi, Spargel, Blumenkohl, Rosenkohl, Spinat 2c., schneidet die Wurzeln in zierlicher Form zu, dämpft jedes für sich in Butter und Fleischbrühe und schichtet sie geschmackvoll in eine mit Butter bestrichene und mit gebuttertem Papier ausgelegte Blechform ein. Außerdem brät man 1 Kilogramm Lamm-Coteletten, aus denen man die Knochen zieht, und bereitet eine pikante Farce aus $^1/_2$ Kilogramm gehacktem Kalbfleisch, Eiern, Semmel, Gewürzen 2c. (s. Farce), deren eine Hälfte man zu kleinen, flachen Fricandellen formt, während man aus einem Teil der anderen Hälfte runde Klößchen macht und beides in Butter überbrät. Zwischen das Gemüse legt man immer abwechselnd eine Schicht Coteletten, Fricandellen und Klößchen ein, füllt auf diese Art die Form bis oben herauf, glättet die oberste Gemüseschicht gut, übergießt sie mit Bouillon, belegt sie mit Butterstückchen und bedeckt sie mit Fleischfarce und einem gebutterten Papier, stellt die Pastete in einem ziemlich flachen Gefäß mit kochendem Wasser eine Stunde in den Ofen, nimmt sie dann aus dem Wasser und läßt sie noch eine Viertelstunde backen. Hierauf stürzt man sie vorsichtig auf eine Schüssel, garniert sie mit Scheiben von Pökelzunge oder mit gebackener Kalbsmilch und giebt sie möglichst heiß auf den Tisch.

Gemüse-Salat. Man putzt verschiedenes junges Gemüse, wie Carotten, Spargel, kleine Sellerieknollen, Bohnen und Kohlrabi, schneidet die zartesten Teile des Spargels und die Bohnen in 2 Centimeter lange Stücke, den Blumenkohl in kleine Röschen, die Kohlrabi, Carotten und Sellerieknollen in runde Scheiben, kocht alles in Salzwasser weich, läßt es abtropfen, legt den Blumenkohl in die Mitte der Schüssel, die übrigen Gemüse ringsherum, übergießt sie mit einer Salat-Sauce aus geriebenen harten Eidottern, Provenceröl, Senf, Essig, Pfeffer und Salz und umgiebt die Schüssel mit hartgekochten, in Viertel zerschnittenen Eiern.

Gemüse-Suppe. In sehr kräftiger brauner Fleischbrühe kocht man nett zurechtgeschnittene junge Gemüse aller Art, wie Carotten, Petersilienwurzeln, Schwarzwurzel, Blumenkohl, Sellerie 2c., thut etwas später auch grüne Erbsen und Spargel hinzu, bis alles gehörig weich ist, dann klärt man die Bouillon, thut außer den Gemüsen noch gehackte Petersilie und Kerbel, nach Belieben auch in Salzwasser gekochte Semmel- und Fleischklößchen hinzu, würzt das Ganze mit etwas geriebener Muskatnuß und giebt auf. Dieselbe Gemüse-Suppe läßt sich anstatt mit Fleischbrühe auch mit Wasser bereiten, indem man die Gemüse in Wasser mit Salz und reichlicher Butter kocht, die Brühe mit einer Mehlschwitze verdickt und mit einigen Eidottern abquirlt.

Gemüse-Suppe, französische, s. Französische Suppe.

Genever. Ein sehr starker, namentlich in Holland und England (wo er den Namen Gin führt) bereiteter beliebter Branntwein, der über Wacholderbeeren abgezogen ist und vorzüglich von den Seeleuten als erwärmendes, magenstärkendes und antiskorbutisches Getränk gebraucht wird. In Schiedam, Delft und Rotterdam wird Genever in großen Quantitäten fabriziert, in Schiedam allein befinden sich über 300 Brennereien. Der Genever zeichnet sich durch seinen aromatischen Geschmack sehr vorteilhaft vor dem Kornbranntwein und anderen gewöhnlichen Branntweinen aus und man hat je nach der verschiedenen Bereitungsweise und der Zeit des Lagerns eine Anzahl verschiedener Sorten davon. S. auch Wacholder-Branntwein.

Genfer-Kuchen. Man rührt 250 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, fügt nach und nach drei ganze Eier, vier Eidotter und 250 Gr. Zucker, zuletzt 250 Gramm feines gesiebtes Weizenmehl hinzu, überpinselt einen großen weißen Papierbogen, den man auf das Blech legt, mit Butter, streicht den Teig darauf und bedeckt denselben mit dem festgeschlagenen Schnee der vier Eiweiße, auf den man Zucker und Zimt nebst gehackten süßen und bitteren Mandeln streut. Hierauf bäckt man den Kuchen bei gelinder Hitze und zerschneidet ihn in länglich-viereckige Schnitten.

Genfer Mehlspeise, kalte. Eine kleingeschnittene Schote Vanille kocht man in 1 Liter Rahm aus, läßt denselben an einer warmen Stelle noch eine Weile ziehen, ohne daß er kocht, gießt ihn durch, rührt sechs Eidotter mit 200 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, fügt den Vanillerahm dazu, schlägt ihn über dem Feuer zu einer dicken Crème, die man mit einigen Löffeln Arak, dem Schnee der Eiweiße und 10 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt, und läßt die Crème im Kalten steif werden. Dann belegt man sie mit kleinen Makronen und dem bergartig aufgehäuften festen Schaum von $^1/_2$ Liter süßem Rahm, den man mit Zucker und gestoßener Vanille gewürzt hat.

Genfer Pudding. 90 Gramm vom besten Reis werden gebrüht und mit $^1/_2$ Liter Milch, einem nußgroßen Stück Butter, vier Eßlöffeln Zucker langsam ausgequellt, worauf man den Reis mit zwölf zu Mus gekochten feinen Aepfeln verrührt. Nach dem völligen Auskühlen thut man noch vier gut zerquirlte Eier und ein Weinglas Sherry hinzu, schüttet die Masse in eine gebutterte Form, bäckt den Pudding in mäßiger Hitze hellbraun und giebt ihn mit einer Wein-Sauce auf.

Genfer Sauce (zu gekochtem Lachs, Forellen ꝛc.). Man schmelzt 60 Gramm Butter, schwitzt etwa sechs zerschnittene Champignons, eine geschabte Möhre, eine große zerschnittene Zwiebel, ein wenig Petersilie und Thymian, drei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt und ein Blättchen Macis über gelindem Feuer, bis die Zwiebel völlig weich ist, dann gießt man $^3/_4$ Liter Fleischbrühe hinzu, läßt dieselbe eine reichliche Stunde damit verkochen, seiht sie durch, verdickt sie mit einer leichten Mehlschwitze, fügt ein Glas Weißwein, den Saft einer halben Citrone, etwas Pfeffer und Salz sowie 6—8 kleingehackte Sardellen hinzu, kocht die Sauce damit nochmals auf und serviert sie sehr heiß. — Ein anderes Verfahren zur Bereitung dieser Sauce besteht darin, die Champignons, Zwiebel und anderen Gewürze in einer Flasche Weißwein eine Stunde stark zu kochen, dann erst $^3/_8$ Liter braune Coulis, Citronensaft und Sardellen zuzusetzen, das Ganze noch tüchtig einzukochen und durch ein Sieb zu passieren.

Genfer Torte. Zehn hartgekochte Eidotter werden durch ein Haarsieb gerieben und mit 125 Gramm gestoßenen Mandeln vermischt, worauf man $^1/_2$ Kilogramm Butter zu Schaum rührt, sechs frische Eier und fünf rohe Eidotter, $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, die Mandeln nebst den harten Eidottern und $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl allmählich hinzurührt. Man schneidet sich 4—6 runde Blätter aus starkem Papier, überpinselt dieselben mit Butter, bestreicht sie gleichmäßig mit dem Teig und bäckt die Kuchen bei ziemlicher Hitze dunkelgelb, überzieht sie mit Citronen-Crème oder Frucht-Gelée, legt sie übereinander und glasiert sie mit einem Zuckerguß.

Génoise. Eine Art kleines Backwerk, meistens aus einem Mandelteig bereitet, welches man zum Dessert, als süße Zwischenspeise oder auch zum Thee giebt. Man reibt 250 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, rührt nach und nach zwei Eier, vier Dotter, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 250 Gramm Mehl und 90 Gramm sehr feingestoßene Mandeln hinzu, streicht die Masse in Form eines länglich-viereckigen Kuchens auf ein gebuttertes Blech, umklebt sie mit Hilfe von Eiweiß und Mehl mit einem aufrechtstehenden Papierrand, damit sie nicht aus der Form kommt, und bäckt sie langsam bei gelinder Hitze. Nachdem der Kuchen aus dem Ofen gekommen, schneidet man ihn vom Blech ab, zerteilt ihn in längliche Vierecke, in Rundungen oder Halbmonde, und glasiert dieselben mit Citronen-, Orangen- oder Punsch-Glasur.

Génoises à l'orange. 125 Gramm süße Mandeln werden sehr fein gestoßen und während des Stoßens mit einem halben Eiweiß angefeuchtet; hierauf vermischt man sie mit 180 Gramm Mehl, 130 Gr. Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Orange, sechs Eidottern, zwei ganzen Eiern, einem Löffel Rum und einer Prise Salz, verrührt die ganze Masse mit 180 Gramm zu Schaum geriebener Butter und bäckt sie auf einem mit Rand versehenen Blech oder in zwei länglich-viereckigen Kästchen von steifem Papier; wenn sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie in beliebige Form und glasiert sie mit einer Glasur aus Eiweiß, Zucker und Maraschino. Auf dieselbe Art kann man die Génoises aus Pistazien oder frischen Haselnüssen anstatt der Mandeln herstellen.

Génoises à la Reine. Vier Eidotter werden gut zerquirlt und mit soviel feinem Mehl und ein wenig Salz und Zucker vermengt, daß ein dicker, fester Teig entsteht, den man in vier Teile zerschneidet und so dünn als möglich ausrollt, worauf man die Kuchen etwas trocknen läßt und in sehr feine Nudeln zerschneidet, die man vor dem Feuer abdörrt. $^3/_4$ Liter Milch mit 180 Gramm Butter, ebensoviel Zucker, der feingeschnittenen Schale einer Citrone und einer Messerspitze Salz bringt man zum Kochen, rührt die Nudeln hinein und läßt sie unter häufigem Aufrühren eine reichliche halbe Stunde langsam aufquellen, schüttet sie dann zum Erkalten in eine Schüssel aus und vermischt sie mit sechs Eidottern. Hierauf streicht man sie 1 Centimeter hoch auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun, nimmt sie heraus, teilt den Kuchen in zwei Hälften, belegt die eine derselben mit Frucht-Marmelade, deckt die andere darüber, sticht mit einer kleinen Blechform Sterne oder Halbmonde davon aus und giebt die Génoises als süßes Entremet warm zu Tisch.

Genueser Kräpfchen. 250 Gramm Zucker rührt man mit sechs Eidottern zu Schaum, mengt nach und nach 250 Gramm zerlassene Butter, den Schnee von den sechs Eiweißen und 250 Gramm Mehl hinzu, streicht den Teig auf ein gebuttertes Randblech, bäckt ihn in einem gelinde warmen Ofen hellgelb, sticht runde oder ausgezackte Kräpfchen davon aus, setzt zwei und zwei davon mittels etwas Aprikosen-Marmelade zusammen und glasiert die Oberfläche mit einer beliebigen Art Glasur.

Genueser Sauce (zu Fischen). In $^1/_4$ Liter Weinessig läßt man einen Löffel feingehackte Petersilie, ebensoviel gehackte Chalotten, zwei kleingeschnittene Pfeffergurken, etwas Pfeffer, Muskatnuß und Fleisch-Glace eine Viertelstunde tüchtig kochen, gießt $^1/_2$ Liter braune Coulis zu, verkocht dies eine weitere Viertelstunde damit und giebt die Sauce auf. — In anderer Weise bereitet man die Sauce, indem man $^1/_2$ Liter braune Coulis mit einem Eßlöffel Petersilie, zwei Löffeln Portwein, 6—8 gehackten Sardellen, ein wenig geriebener Muskatnuß und etwas feinem Essig unter häufigem Umrühren eine knappe Viertelstunde kocht.

Genueser Torte. $^1/_2$ Kilogramm Butter wird geklärt und durchgeseiht; inzwischen rührt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit acht ganzen Eiern und acht Dottern zu Schaum, fügt $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl und die Butter löffelweise abwechselnd hinzu, rührt alles eine halbe Stunde nach einer Seite hin und zieht den festen Schnee von zwölf Eiweißen darunter. Mit dem Teige bestreicht man vier gleichgroße Tortenbleche, bäckt die Kuchen langsam bei mäßiger Hitze, löst sie warm mit einem langen dünnen Messer von den Blechen, überzieht sie nach dem Erkalten mit verschiedenen Obst-Marmeladen, legt sie übereinander und glasiert die Oberfläche, die man dann noch mit eingemachten Früchten belegt.

Gentleman-Suppe. In 7 Liter Wasser setzt man 1 Kilogramm Rindfleisch, 1 Kilogramm mageres Hammelfleisch und drei alte Tauben, deren Brustfleisch man zuvor abgeschnitten hat, zum Feuer, nimmt den Schaum beim Kochen ab, thut Salz, Wurzelwerk, eine Zwiebel, ein kleines Stückchen Ingwer und einige weiße Pfefferkörner in die Brühe und läßt alles vier Stunden langsam kochen, seiht die Brühe dann durch, entfettet sie, rührt eine hellbraune Mehlschwitze daran, würzt sie mit ein wenig gestoßener Muskatblüte und verkocht sie noch eine Viertelstunde damit. Inzwischen hackt man die abgehäuteten Taubenbrüste mit 125 Gramm Nierenfett, vermischt dies mit 70 Gramm schaumig gerührter Butter, zwei Eiern und zwei Dottern, zwei Löffeln Rahm und 70 Gramm geriebenem Chesterkäse, einer Prise Pfeffer, Salz, Muskatnuß und dem Schnee von zwei Eiweißen, stößt alles im Mörser durcheinander, bäckt die Masse in kleinen butterbestrichenen Formen eine Viertelstunde lang, stürzt sie aus, garniert die Farce-Törtchen mit gebackener Petersilie und reicht sie zu der Suppe.

Georg IV.-Punsch, s. Punsch.

Germ, s. v. w. Hefe.

Gerste, franz. orge, engl. barley, lat. Hordeum. Eine Getreideart mit viel kürzerem Stengel als Weizen und Roggen; die Aehren sind mit langen Grannen versehen und das Samenkorn ist dick, länglich, an beiden Enden spitz und mehrfach gefurcht. Die Gerste verlangt einen milden, mit Sand vermischten Lehmboden und liebt warmes, trockenes Klima, während sie Kälte und Nässe nicht gut verträgt; man hat sehr viele Arten von Gerste, die teils als Sommer-, teils als Winterfrucht angebaut werden, und die gebräuchlichsten Sorten sind die zweizeilige, die vierzeilige, die sechszeilige, die Astrachaner, die nackte, die Bartgerste, die bunte, die Himalaya-Gerste und die Chevalier-Gerste. Größtenteils verwendet man die Gerste als Malz zum Bierbrauen, zur Bereitung der Graupen und Gräupchen sowie einer Art Grütze, auch vermischt man das Mehl häufig mit Weizen- und Roggenmehl zum Brotbacken, seltener bäckt man aus Gerstenmehl allein; in vielen Gegenden macht man auch Mehlbrei und Klöße, in England und Schottland verschiedene Arten von Frühstückskuchen daraus. Alle Gerstenerzeugnisse sind außerordentlich nahrhaft und der Gesundheit zuträglich — wir erinnern hier nur an Malz-Extrakt, Malz- und Gerstenzucker, Graupenschleim u. dergl. Die Gerste wurde schon von den Aegyptern und Hebräern stark angebaut und zu Viehfutter und Brotbereitung benützt, ebenso war sie bei den alten Griechen und Römern beliebt; die letzteren benützten sie zu mancherlei Speisen und Getränken, weichten die Körner eine Nacht in Wasser, trockneten, rösteten und zermalmten sie, worauf sie das Mehl mit Wasser, Milch, Wein oder Honig zu einer Art Kuchen oder Brot verbuken. Ein bierähnliches Getränk stellte man durch Abkochung der enthülsten Gerste schon im alten Aegypten her, später auch in Griechenland und bei den Kelten; die Deutschen

Gesetzlich geschützt: Originaleigentum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.

Weiße, Wasser- oder Stoppelrübe.
5. Schwarzwurzel.
6. Karotten.
16. Möhre.
11. Schalotten.
12. Perlzwiebel.
14. Zittauer Zwiebel.
15. Silbergraue, helle Zwiebel.
13. Ägyptische Zwiebel.

1. Blumenkohl.

2. Münchener Rettich

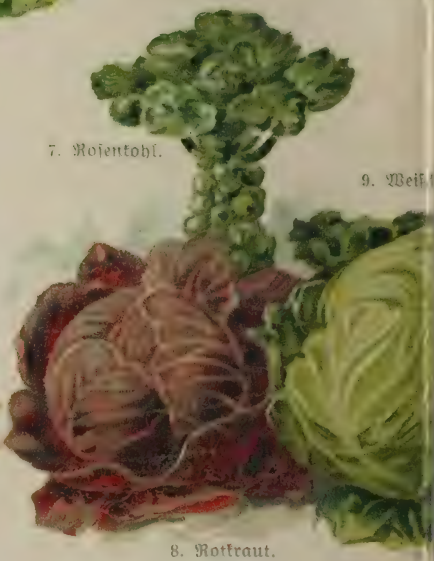
3. Weiß

7. Rosenkohl.

9. Weiß

6. Gelbe Radieschen.

5. Rote Radieschen.



8. Rotkraut.

11. Braunschweiger Kopfkohl.

13. Schwarzer Rettich.

Gesetzlich geschützt: Originaleigentum der Firma Aug. Kü

Verlag von J. J. Weber in Leipzig.

1. Paprika.

2. Melone.

5. Wachsbohne.

6. Schote oder Erbse.

Gesetzlich geschützt

3. Gurken.

4. Tomaten.

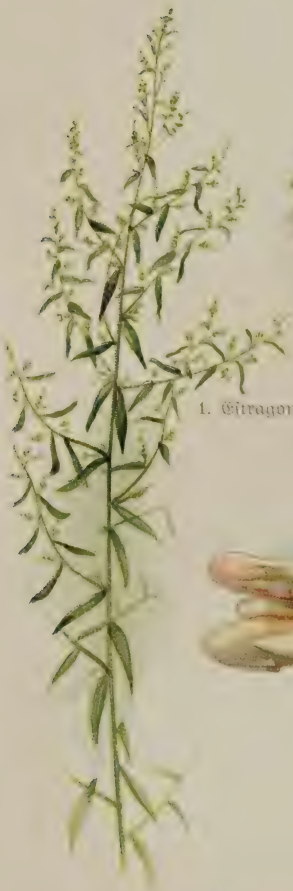
7. Kürbis.

8. Grüne Bohne.

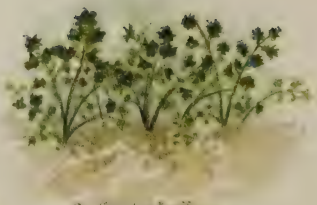
9. Puff- oder Zuckerbohne.

Eigentum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.

Verlag von J. J. Weber in Leipzig.



1. Estragon.



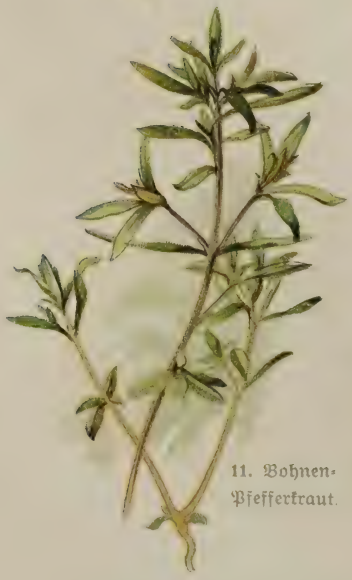
2. Gartenkresse.

3. Spina

6. Spargel.

7. Artischocke.

8. Portulak.



11. Bohnen-Pfefferkraut.

12. Thymian.

13

...meister.
...setzlich geschützt: Originaleigentum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.

müssen ebenfalls sehr früh Kenntnis davon gehabt haben, denn schon Tacitus berichtet über das deutsche Bier, welches damals aus Gerste und Eichenrinde bereitet wurde.

Gerstel, s. v. w. große Graupen.

Gerstel-Suppe. 125 Gramm große Graupen werden gelesen, zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, in $^1/_4$ Liter Milch und 70 Gramm frischer Butter langsam weichgedünstet, mit 3 Liter Fleischbrühe aufgefüllt und drei Viertelstunden damit verkocht; dann seiht man die Suppe durch und legiert sie mit zwei Eidottern.

Gersten-Brei. In 3 Liter kochendes, gesalzenes Wasser rührt man 1 Liter Gerstenmehl ein und kocht dasselbe unter fortdauerndem Umrühren zu einem steifen Brei, den man auf eine Schüssel ausschüttet und mit braungemachter Butter, gebratenem Speck und Zwiebeln oder Milch, die mit Zucker und Zimt gekocht worden, übergießt.

Gersten-Crème für Kranke. Man kocht eine Obertasse voll grobe Gerstengraupen langsam in Milch weich, seiht die Flüssigkeit durch, versetzt sie mit etwas Zucker und Citronenschale, wenn letztere vom Arzt gestattet ist, und läßt die Crème unter fleißigem Umrühren über gelindem Feuer dick einkochen, um sie dem Kranken warm oder kalt zu geben.

Gerstengrütze-Tumme, russische. $^1/_2$ Liter Gerstengrütze wird mit kaltem Wasser abgequirlt, eine Stunde in demselben eingeweicht und dann mit weichem Wasser und Salz zu einem sehr steifen Brei gekocht; hierauf nimmt man denselben vom Feuer, verrührt ihn mit 125 Gramm frischer Butter, verdünnt ihn durch allmähliches Zugießen von siedendem Wasser und reibt ihn durch ein feines Sieb, kocht ihn nochmals auf und vermischt ihn vor dem Aufgeben mit gekochten frischen oder gebackenen Pflaumen.

Gerstenmehl-Kuchen, englische. Ein Topf voll Milch wird zum Kochen gebracht, worauf man soviel Gerstenmehl hineinrührt, daß ein dicker Teig entsteht, den man ein wenig salzt und zu sehr dünnen Kuchen ausrollt, welche man über raschem Feuer bäckt, mit Butter bestreicht und heiß zum Frühstück giebt.

Gerstenmehl-Pfannkuchen, holsteinische. Ein knappes Liter Gerstenmehl und 30 Gramm Kartoffelmehl werden mit $1^1/_2$ Liter Milch und etwas Salz tüchtig verrührt; dann läßt man in der Eierkuchenpfanne etwas Butter braun werden, thut einige Löffel von dem Teige hinein und bäckt auf gewöhnliche Art möglichst dünne, hellbraune, spröde Kuchen, die man mit Zucker bestreut und mit irgend einer süßen Sauce aufträgt.

Gersten-Schleim, s. Graupen-Schleim.

Gersten-Suppe, s. Graupen-Suppe.

Gersten-Wasser, s. auch Orgeade. $^1/_2$ Kilogramm Gerstenkörner werden in 2 Liter Wasser so lange gekocht, bis die Körner aufspringen, dann gießt man das Wasser durch ein Sieb, läßt es eine halbe Stunde ruhig stehen, seiht es nochmals durch ein Tuch, versüßt es mit Zucker, fügt etwas Weißwein, Himbeer- oder Citronensaft hinzu und giebt es Kranken als angenehm kühlendes Getränk; ohne Citronensaft, mit etwas Rotwein vermischt, ist es bei Krankheiten wie Diarrhöe, Ruhr u. dergl. zu empfehlen. — Oder man kocht 200 Gramm gelesene und gewaschene Gerste mit der dünnabgeschälten Schale einer halben Citrone eine Stunde in 1 Liter Wasser, seiht die Flüssigkeit durch, versüßt sie mit Zucker und läßt sie erkalten.

Gersten-Zucker. $^1/_2$ Kilogramm Hutzucker wird in etwa $^1/_4$—$^3/_8$ Liter Gerstenwasser aufgelöst und zu einem dicken Sirup eingekocht; die noch warme Masse wird entweder zu langen Stangen ausgezogen, zu Stäbchen gedreht oder in Tafeln ausgegossen, um als gutes Mittel gegen Husten und Heiserkeit verwendet zu werden.

Geruch-Zucker. Man bedient sich desselben, um verschiedenem Backwerk einen feineren Geschmack zu geben, deshalb ist es nötig, denselben in größeren Haushaltungen stets in wohlverschlossenen Büchsen vorrätig zu halten. Die gebräuchlichen Arten solchen Zuckers sind folgende: Citronen-Zucker. Die gelbe Schale von zwei großen, schönen Citronen, welche man zuvor mit einem reinen Tuche abgewischt, wird auf Zucker abgerieben, mit einem Messer von demselben abgeschabt, auf einem Papierbogen in der lauwarmen Ofenröhre getrocknet, mit 125 Gramm weißem Zucker feingestoßen und in einer Glasbüchse aufbewahrt. Kaffee-Zucker. Man feuchtet 125 Gramm feinen Hutzucker mit vier Eßlöffeln sehr starkem Kaffee oder Kaffee-Extrakt an, trocknet ihn auf einem Papier im mäßig warmen Ofen, stößt ihn, siebt ihn durch und bewahrt ihn in einem fest verstöpselten Glasbüchschen. Orangen-Zucker. Von zwei Apfelsinen reibt man die Schale auf Zucker leicht ab und verfährt dann ganz wie bei dem Citronenzucker. Pomeranzen-Zucker. Von zwei halbreifen bitteren Pomeranzen reibt man die Schale ab und verfährt damit wie oben. Orangenblüten-Zucker. Eine Obertasse voll frischgepflückte, voll aufgeblühte Orangenblüten werden von dem grünen Stiel und Kelch befreit, auf einem Bogen Papier in einer lauwarmen Ofenröhre etwas übertrocknet, mit 125 Gramm Zucker gestoßen und dieser in einem festverschlossenen Fläschchen oder Büchschen aufbewahrt. Rosen-Zucker. Auf ein Stück Zucker von 70 bis 90 Gramm gießt man sechs bis acht Tropfen echtes Rosenöl, läßt den Zucker in der lauwarmen Röhre trocknen, stößt ihn und hebt ihn auf. Vanille-Zucker. Eine Stange der besten Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten, die man ein wenig trocknet, mit 60 Gramm Zucker stößt und durchsiebt; das bei dem Sieben Zurückgebliebene wird nochmals mit 30 Gramm Zucker gestoßen und aufs neue gesiebt, worauf man den Zucker in einem gut verschlossenen Gefäß aufhebt. Zimt-Zucker. Eine Stange vom feinsten Kaneel dörrt man ein wenig und verfährt dann ganz wie bei dem Vanille-Zucker.

Gervais. Eine Art kleiner, runder und flacher Käse, aus süßem Rahm hergestellt, fett und ohne jede Schärfe, der von Paris aus in den Handel kommt und in Kistchen von je sechs Stück versendet wird.

Gesälz, süddeutsche Benennung für Obstmus, Obstmarmelade.

Gesälz, dreierlei, s. v. w. Dreifrucht-Marmelade, s. d.

Geschlinge. Man versteht darunter Schlund, Lunge, Herz, auch Milz und Leber vom Kalb oder Lamm und bereitet das Geschlinge außer der Leber gewöhnlich ganz wie das Gekröse (s. d.) zu, oft mit demselben zusammen; Lunge und Herz werden auch zu besonderen Gerichten verwendet, s. Lunge und Kalbsherz.

Geschwind-Törtchen. 250 Gramm Zucker werden mit einem ganzen Ei und fünf Eidottern zu Schaum gerührt und mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, 200 Gramm Stärkemehl und dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweißen vermischt; dann füllt man die Masse in kleine, butterbestrichene und mit Semmel ausgestreute Tortenförmchen und bäckt sie auf einem Blech bei gelinder Hitze.

Gest, s. v. w. Hefe.

Gestreiftes Gelée, s. Band-Gelée.

Gesundheits-Suppe. Eine Handvoll Kerbel, die doppelte Menge junger Sauerampfer, vier Kopfsalathäuptchen und ein Bündel Petersilie werden gut gelesen, gewaschen und mit dem Wiegemesser nicht zu fein geschnitten; hierauf dämpft man sie in 125 Gramm Butter eine halbe Stunde lang, gießt 3—4 Liter kräftige Fleischbrühe, die mit vielem Wurzelwerk gekocht worden, hinzu, läßt die Brühe mit den Kräutern eine halbe Stunde langsam verkochen, schöpft die obenaufschwimmende Butter ab und giebt die Suppe über geröfteten Semmelwürfeln auf.

Getränke, warme und kalte, s. unter den betreffenden Artikeln.

Getränke für Kranke, s. auch den Artikel Kranken-Speisen. Dieselben sind natürlich je nach der Art des Uebels, an dem der Patient leidet, verschieden — bei Fieberkrankheiten giebt man kühlende und eröffnende Getränke, wie Limonaden von Fruchtsäften, Mandelmilch, Selterswasser mit Weißwein, Aepfelwasser u. dergl., während man bei Unterleibs- oder Brustkrankheiten mehr lindernde, schleimige Getränke reicht, wie Gerstenwasser, Graupenschleim Haferschleim, Reiswasser, Brotwasser (Tisane), Isländisches Moos, künstlich bereitete Molken, Semmellimonade u. s. w., die verschiedenen Kräuterthees ungerechnet, welche mehr in das Gebiet der Arzneikunde gehören. Ueber die Bereitung all dieser Getränke s. bei den betreffenden Benennungen.

Gewürz. Hierunter versteht man gewöhnlich Piment, Nelken und Pfefferkörner, wenn es heißt, das Fleisch soll mit Wasser, Wurzelwerk und Gewürz zugesetzt werden.

Gewürze, franz. épices, engl. spice, lat. Aromata. Dies sind eine große Anzahl vegetabilischer Produkte: Samenkörner, Knospen, Rinden, Wurzeln, Blätter und Kräuter, welche durch ihren Gehalt an ätherischen Oelen die Zunge und den Magen reizen und daher, wenn sie mäßig angewendet werden, sowohl den Wohlgeschmack als die Zuträglichkeit der Speisen erhöhen. Man unterscheidet exotische oder eigentliche Gewürze, die aus den tropischen Ländern, namentlich Ost- und Westindien, kommen, und einheimische oder europäische Gewürze. Die exotischen Gewürze sind: Pfeffer, Gewürznelken, Piment, Ingwer, Zimt und Zimtblüten, Vanille, Muskatnüsse und Muskatblüte, Kardamomen, Curcuma, Cayennepfeffer, Sternanis; die inländischen Gewürze sind: Lorbeerblätter, Safran, Koriander, Anis, Fenchel, Dill, Kümmel, Majoran, Thymian, Salbei, Estragon, Basilicum, Pfefferkraut, Rosmarin, Wacholderbeeren, Paprika, Senfkörner, Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und die übrigen Zwiebel- und Laucharten ꝛc.

Gewürz, englisches, s. Piment.

Gewürz, gemischtes, in der Küchensprache unter dem Namen „quatre épices" bekannt. Dies ist ein Gemisch aus weißem Pfeffer, Piment, Gewürznelken, Muskatnuß, Muskatblüte, Lorbeerblättern, getrocknetem Thymian, Majoran und Basilicum; von dem weißen Pfeffer und Muskatnuß nimmt man je 15 Gramm, von den übrigen Gewürzen und Kräutern je 8 Gramm, stößt alles zusammen fein, siebt es durch und verwahrt es in einer gutverschlossenen Büchse oder Flasche zum Gebrauch. Benützt wird das gemischte Gewürz zu Farcen und solchen Speisen, die aus Fleischfarce oder gehacktem Fleisch bereitet werden, auch wendet man häufig die Speckstreifen zum Spicken des Fleisches darin um.

Gewürz-Chocolade, s. auch Chocolade. Zur Herstellung von Gewürz-Chocolade rechnet man auf 1 Kilogramm geröfteten Cacao 1 Kilogramm gestoßenen Zucker, 15 Gramm feingestoßenen Zimt, 8 Gr. Vanille, 8 Gr. Kardamomen, $3^1/_2$ Gr. peruvianischen Balsam, stößt alles im Mörser durcheinander, verrührt es über Kohlenfeuer mit einer Reibekeule und schüttet es in die blechernen Tafelformen.

Gewürz-Eisenkuchen. 250 Gramm ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerührt und mit 250 Gramm Zucker, zwei ganzen Eiern, vier Eidottern, zwei Löffeln feinem Weißwein, 250 Gramm Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Messerspitze voll gestoßenem Zimt, ebensoviel Nelken, Macis, Muskatnuß, Zimtblüte und Kardamom gehörig vermischt. Hierauf sticht man mit einem in zerlassene Butter eingetauchten Löffel kleine Klumpen von dem Teige ab, legt sie auf ein mehlbestreutes Brett und bäckt sie nach und nach in dem mit Butter ausgestrichenen Eisen zu hellbraunen Kuchen, die man, sowie sie aus dem Eisen kommen, entweder um ein Nudelholz biegt oder in kleine Törtchenformen drückt, dann herausnimmt und mit versüßtem Rahmschaum füllt.

Gewürz-Essig, s. Essig.

Gewürz-Extrakte. Sowohl zur Bequemlichkeit und Zeitersparung im Haushalt, als auch um das Publikum vor der Gefahr zu bewahren, verfälschte oder entwertete Gewürze zu kaufen, hat sich die Chemie in neuerer Zeit bemüht, die Gewürze sowie die Küchenkräuter und Wurzeln, welche dazu dienen, den Wohlgeschmack der Speisen zu erhöhen, in Form von leicht verwendbaren Extrakten herzustellen. Am bekanntesten und verbreitetsten von den Präparaten dieser Art sind die vortrefflichen Gewürzextrakte und Gewürzsalze aus der Fabrik von Dr. L. Naumann in Dresden-Plauen, welche sich namentlich für den Verbrauch in großen Wirtschaften, aber auch für kleinere Haushaltungen eignen, jedoch freilich mit viel Vorsicht und Verständnis benützt werden müssen, um eine Ueberwürzung der Speisen zu vermeiden.

Gewürz-Extrakt, gemischtes. Die gebrühten und geschälten Kerne von einem Schock reifer Walnüsse legt man nebst 15 Gramm Muskatblüte, ebensoviel Gewürznelken, Knoblauch und Ingwer, 30 Gramm Senfsamen, 4 Gramm Pfefferkörnern, zwei Eßlöffeln Salz, 6 Lorbeerblättern und einer Stange geriebenem Meerrettig in abwechselnden Schichten in einen Topf, gießt 1 Liter kochenden Weinessig darüber, bindet nach dessen Erkalten den Topf zu, setzt ihn an einen luftigen Ort und füllt nach Verlauf von vierzehn Tagen den Essig in kleine Flaschen, die man verkorkt und versiegelt, worauf man nochmals 1 Liter kochenden Essig über die Gewürze gießt und drei Wochen ziehen läßt, bevor man ihn wieder abfüllt. Man verwendet diesen sehr kräftigen Gewürz-Extrakt zur Würze von braunen Ragouts; ein bis zwei Theelöffel davon genügen völlig, der Sauce einen höchst pikanten Geschmack zu geben.

Gewürze, konservierte, s. Gewürz-Extrakte.

Gewürz-Kuchen. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, thut 250 Gramm Zucker, drei Eier, 8 Gramm Zimt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 4 Gramm Kardamomen, 8—10 gestoßene Nelken, eine Messerspitze gestoßene Muskatblüte und ebensoviel Ingwer nebst 375 Gr. Mehl hinzu, verrührt alles tüchtig, streicht den Teig messerrückendick auf ein sauberes Blech, welches weder gebuttert noch mit Mehl bestreut wird, glättet ihn mit einem breiten, in heißes Wasser getauchten Messer und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze gelbbraun; noch warm schneidet man ihn auf dem Blech in fingerlange Stücke.

Gewürznelke, Nägelein, Kreidenelken, franz. clou de girofle, engl. clove, all-spice, lat. Caryophylli aromatici. Die Gewürznelken sind die noch unentfalteten, mit einem röhrenartigen Kelch versehenen Blüten des Gewürznelkenbaumes (Eugenia caryophyllata), welche von Oktober bis Dezember noch grün gepflückt, mit kochendem Wasser abgebrüht, erst durch Rauch und dann an der Sonne getrocknet werden, wodurch sie die dunkel rotbraune Farbe erhalten. Sie haben die Gestalt eines kleinen, oben vierspaltigen Nagels, sind mit einem runden, leicht abfallenden Knöpfchen versehen, das aus der noch geschlossenen Blumenkrone gebildet wird, und die Zeichen ihrer Güte bestehen in ihrer Glätte, Rundung, Schwere, sowie darin, daß sie bei einem festen Druck eine ölige Feuchtigkeit von sich geben, beim Zerstoßen glänzend werden und schwer zu pulverisieren sind, einen starken, angenehmen Geruch und scharfen, lange andauernden Geschmack besitzen. Früher wuchs der etwa 3—3½ Meter hohe, mehr strauchartige Gewürznelkenbaum nur auf den Molukken und der Handel mit den Gewürznelken war ausschließliches Eigentum der Holländischen Compagnie, die sie bloß auf Amboina und Banda anbaute; gegenwärtig aber kultiviert man sie auch in Ostindien, auf Isle de France, der Insel Bourbon und in Cayenne. Die ostindischen oder sogenannten Englische Compagnie-Nelken von hellrotbrauner Farbe sind die größten und besten; die Amboina-Nelken sind etwas kleiner, gelblichbraun und ebenfalls sehr geschätzt; die Bourbon-Nelken sind bedeutend kleiner, gelbbraun und ärmer an ätherischen Oelen, auch die dünnen, spitzigen, etwas dunkleren Cayenne-Nelken sind nicht sehr aromatisch; die Holländische Compagnie-Nelken sind schwarzbraun, von starkem Geruch und Geschmack, meist ohne Köpfchen und stets feucht, da sie bereits einmal zur Gewinnung von ätherischem Oel benützt worden sein sollen. — Man verwendet die Gewürznelken nicht allein als Küchengewürz, sondern auch zur Liqueurfabrikation und Herstellung von Parfümerien, ebenso findet das Nelkenöl und die Gewürznelkentinktur in der Arzneikunde mannigfache Verwendung.

Gewürznelken-Liqueur. Ohne Destillation stellt man sich selbst einen solchen her, indem man 8 Gr. gröblich gestoßene Nelken sowie 15 Gramm Koriander und ungefähr 20 Stück getrocknete Sauerkirschen in 1 Liter Franzbranntwein thut und die Mischung 2—3 Wochen an einem warmen Orte unter öfterem Umschütteln stehen läßt; dann kocht man 125 Gramm Zucker in ¼ Liter Wasser, verrührt ihn nach dem Abkühlen mit dem Branntwein und filtriert denselben durch Fließpapier.

Gewürz-Nüsse. Zwei Eier werden mit 250 Gr. Zucker eine Viertelstunde verrührt, hierauf fügt man 70 Gramm gehackte Mandeln, 30 Gr. geschnittenes Citronat, 30 Gr. kandierte Pomeranzenschale, 1 Gr. gestoßene Nelken, eine geriebene Muskatnuß und 250 Gr. Mehl hinzu, vermischt alles gehörig, rollt kleine runde Ballen davon, setzt sie auf ein butterbestrichenes Blech, drückt sie ein wenig flach und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Gewürz-Schnitten. Man rührt ½ Kilogramm Zucker mit zwölf Eiern zu Schaum, mischt allmählich 250 Gramm gestoßene Mandeln, 8 Gramm gestoßene Nelken, 16 Gramm Zimt, die abgeriebene Schale einer Citrone und 250 Gramm Mehl hinzu, füllt die Masse in butterbestrichene Papierkapseln, bäckt sie, zerschneidet sie dann in einzelne Schnitten und röstet dieselben auf beiden Seiten.

Gewürz-Senf. Man schneidet vier mittelgroße Zwiebeln, acht Lorbeerblätter und drei Zehen Knoblauch klein, kocht sie zehn Minuten in 1 Liter

Essig, seiht denselben durch, verrührt ihn mit 125 Gramm braunem und ebensoviel gelbem Senfmehl zu einem dicklichen Brei, fügt 200 Gramm gestoßenen Zucker, 2 Gramm gestoßene Nelken und ebensoviel Zimt hinzu und bewahrt den Senf in einer gut verkorkten Glasbüchse auf.

Gewürz-Torte. 1/2 Kilogramm gestoßene Mandeln, 375 Gramm Zucker, zwölf Eidotter, Saft und Schale von einer Citrone, 30 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 8 Gramm Zimt, vier gestoßene Nelken, 60 Gramm in Streifen geschnittene Pistazien und eine halbe geriebene Muskatnuß werden sehr gut verrührt und mit dem Schnee von zehn Eiweißen vermischt, worauf man die Masse in einem butterbestrichenen Tortenblech bei gelinder Hitze langsam bäckt und die Oberfläche dann mit einer Orangen- oder Chocoladenglasur überzieht.

Gewürz-Wein. Man gebraucht denselben zuweilen als magenstärkendes Mittel und stellt ihn meistens durch Digerieren von Wein mit Gewürzen her. Man stößt 8 Gramm Nelken, ebensoviel Ingwer, 15 Gramm Zimt und die gleiche Menge Muskatnuß, gießt drei Flaschen Madeira oder Canariensekt darüber und läßt den Wein so einige Tage in gelinder Wärme ziehen, filtriert ihn und trinkt ihn in sehr kleinen Quantitäten.

Gewürz-Zwieback. 1 1/2 Kilogramm feines Mehl werden mit 1 Liter lauwarmer Milch und 70 Gramm aufgelöster Hefe, 90 Gramm Zucker, 15 Gramm gestoßenem Zimt, 7 Gramm Kardamomen und 3 Gramm gestoßenem Macis zu einem Teige verrührt, der zugedeckt eine reichliche Stunde aufgehen muß, worauf man 125 Gramm Butter und nach Belieben auch 125 Gramm Korinthen darunterknetet. Man formt handbreite, lange Brötchen daraus, läßt sie auf dem Blech noch etwas aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie gelb, schneidet sie in Schnitten und röstet diese auf beiden Seiten.

Gibelotte, ein Ragout von Kaninchenfleisch.

Gibier, Wildbret.

Gichtbeeren, s. v. w. schwarze Johannisbeeren.

Gieß-Kuchen. Aus einem Hefenteig von 750 Gr. Mehl, 1/2 Liter Milch, 30 Gramm Hefe, etwas Salz und einem Eßlöffel Zucker rollt man einen fingerdicken, runden Kuchen aus, macht rings mit Daumen und Zeigefinger einen ziemlich hohen Rand, bestreut den Kuchen mit großen und kleinen Rosinen nebst gehackten Mandeln, zerquirlt 1/4 Liter Rahm mit zwei Eiern, zwei Dottern und zwei Löffeln Zucker, gießt dies über die Rosinen und bäckt den Kuchen eine Stunde bei gemäßigter Hitze.

Gigot, die Keule vom Hammel und Lamm, Gigot de mouton, Gigot d'agneau.

Gimblette, ein ringförmiges Gebäck aus Mandel- oder Zuckerteig, s. Mandel-Ringe.

Gin, s. Genever, englischer Wacholder-Branntwein.

Gingembre, Ingwer, s. d.

Gin-Punsch. Die sehr dünn abgeschälte Schale einer großen Citrone wird mit einem Eßlöffel voll Citronensaft in eine Terrine gethan, zwei Eßlöffel gestoßener Zucker und 1/2 Liter frisches Wasser zugesetzt und alles eine halbe Stunde stehen gelassen; hierauf kommen 1/4 Liter vom besten Gin, ein Weinglas voll Maraschino, zwei Eßlöffel gestoßenes Eis und zwei Flaschen Sodawasser hinzu, wonach man den Punsch sofort serviert.

Ginger-Bier, s. Ingwer-Bier.

Gingerette. Ein in England häufig bereiteter Liqueur, einer der beliebtesten „Haus-Schnäpse", den die englischen Hausfrauen auf folgende Art darstellen: 1/2 Kilogramm sehr reifer schwarzer Johannisbeeren werden von den Stielen gepflückt, zerquetscht und mit der dünn abgeschälten Schale von einer schönen Citrone in 1 Liter Gin (Wacholderbranntwein) gethan. Nachdem man die Flasche fest verkorkt hat, läßt man sie drei Tage stehen, seiht den Branntwein durch, gießt ihn in eine andere Flasche, fügt 15 Gramm gestoßenen Ingwer und 1/2 Kilogramm kleingeschlagenen Zucker hinzu, stellt die Flasche unter täglichem Umschütteln acht Tage an eine sonnige Stelle, seiht den Branntwein wiederum durch und läßt ihn, auf kleinere Flaschen abgefüllt, noch eine zeitlang lagern, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Ginger pop. In 5 Liter siedendes Wasser schüttet man 1/2 Kilogramm Zucker, 35 Gramm gemahlenen oder gestoßenen Ingwer, 35 Gramm Cremortartari; wenn das Wasser beinahe erkaltet ist, giebt man noch einen Löffel Hefe dazu, seiht es durch, zieht es auf Flaschen, bindet die Korke fest und kann das Getränk schon nach sechs bis acht Stunden gebrauchen.

Girofle, clou de, Gewürznelke.

Giroflée. Ein Art Glühwein aus Pontac oder Medoc, den man mit Zucker, ganzem Zimt und Gewürznelken einige Minuten kochen läßt.

Glace, s. v. w. Fleisch-Glace, s. d. Ebenso nennt man in der Küchensprache die Glasuren auf Kuchen, Torten 2c. Glace, s. Glasuren. Im Französischen heißt das Eis oder Gefrorene ebenfalls Glace.

Glace fondante, s. Glasur, schmelzende.

Glace royale, s. Glasur, weiße Zucker-.

Glace au four oder gebackenes Eis. Das Weiße von fünf Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, mit 250 Gramm gesiebtem Zucker vermischt und die Hälfte von dieser Masse in eine vertiefte Porzellanschale gestrichen; hierauf stellt man die Schüssel in einen ausgekühlten Ofen und läßt die Schaummasse langsam hellgelb und spröde backen, stellt die Schüssel kalt und bereitet Vanille-Eis, indem man sechzehn Eidotter, 375 Gramm gestoßenen Zucker und eine kleingeschnittene Stange Vanille zusammenmischt, 1 Liter süßen Rahm nach

und nach hinzugießt und das Ganze über gelindem Feuer zu einer dicken Crème verrührt, die man durch ein Haarsieb reibt und mit der Schneerute kaltschlägt, in die Gefrierbüchse thut und unter gehörigem Abarbeiten gefrieren läßt. Das Gefrorene füllt man danach in die Schüssel mit der Schaumkruste, überstreicht es mit der anderen Hälfte des Eisschnees, besiebt denselben dick mit Zucker und hält eine glühende Schaufel so lange darüber, bis sich eine hellgelbe Rinde gebildet hat. Man serviert das Glace au four namentlich bei Kaffeegesellschaften, zuweilen auch als Dessert bei Mittagessen.

Glacieren, s. glasieren.

Glarner Kuchen. Man rollt einen fingerdicken runden Kuchen von Blätterteig aus, bereitet eine Fülle aus 250 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, vier Eidottern und dem Schnee von acht Eiweißen, streicht dies gleichmäßig auf den Kuchen, breitet noch eine gleichstarke Schicht von Pflaumen-Marmelade darüber, belegt den Kuchen mit einem Deckel von Blätterteig, den man mit Einschnitten verziert, überpinselt ihn mit Eidotter und bäckt ihn langsam bei ziemlicher Hitze.

Glasgow-Punsch. Man thut 250 Gramm kleingeschlagenen Zucker und die sehr fein abgeschälte Schale einer halben Citrone nebst dem Saft von zwei großen Citronen in eine Terrine, gießt eine Flasche alten, feinen Jamaika-Rum und 5 Liter siedendes Wasser darüber, zerrührt den Zucker gehörig und füllt den Punsch in die Gläser.

Glasieren oder glacieren. Das Ueberziehen der Fleischspeisen oder Fische mit Fleisch-Glace, was mittels eines Pinsels geschieht; Coteletten, Fricandeaux und ähnliche Speisen glasiert man während des Gardämpfens durch häufiges Begießen mit der stark eingekochten Sauce. Zwiebeln, Rüben und Kastanien glasiert man durch Dämpfen mit Zucker, Butter und ein wenig Jus; Mehlspeisen, indem man sie mit sehr feingestoßenem Zucker überstreut und eine glühende Schaufel darüberhält; Kuchen und Torten durch Bestreichen mit den verschiedenen Glasuren aus Eiweiß, Zucker und anderweitigen Zusätzen.

Glas-Kuchen. $^1/_2$ Kilogramm Butter, $^1/_2$ Kilogramm Mehl und $^1/_2$ Kilogramm Zucker, zwei Eier und zwei Löffel Rahm werden zu einem Teige verrührt, den man eine Viertelstunde tüchtig durcheinanderarbeitet, dann messerrückenstark ausrollt und mit einem Glase zu kleinen Kuchen aussticht; man bäckt dieselben auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei gelinder Hitze und bestreut sie mit Zucker.

Glas-Krapfen. 250 Gramm feines Weizenmehl schüttet man auf das Kuchenbrett, verarbeitet zwei Eier und eine knappe Tasse Rahm nebst einer Messerspitze voll Salz mit dem Mehl, knetet den Teig gehörig durcheinander, schlägt ihn öfters mit dem Nudelholz, deckt ihn mit einer gewärmten Schüssel zu und läßt ihn eine Stunde ruhen. Dann treibt man ihn auf und zieht ihn aus wie einen Strudelteig, schneidet ihn in handbreite Streifen, belegt dieselben mit kleinen Häufchen einer Fülle von Obst-Marmelade, Rosinen und gehackten Mandeln oder Quark, den man mit Zucker, Eidottern und Korinthen angemacht hat, schlägt sie übereinander, zerschneidet sie mit dem Kuchenrädchen in einzelne Krapfchen und bäckt sie in Schmelzbutter, doch müssen sie weiß bleiben; sie werden als Mehlspeise aufgegeben.

Glas-Torte. Drei Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen, mit 250 Gramm Zucker eine Stunde lang verrührt und hierauf rasch mit 70 Gramm feinem Mehl vermischt; dann streicht man den Teig auf ein gebuttertes Tortenblech, bestreut die Torte mit 60 Gramm geschnittenen Mandeln und bäckt sie bei sehr gelinder Ofenwärme.

Glasuren. Die verschiedenen Glasuren, mit denen man Torten, Kuchen und kleineres Backwerk teils überzieht, teils bespritzt, dienen dazu, das appetitliche und schöne Aussehen wie den Wohlgeschmack des Gebäcks zu erhöhen. Der zu den Glasuren verwendete Zucker muß von der besten Sorte, sehr weiß, trocken und staubfein gestoßen und gesiebt sein, sonst werden die Glasuren nicht glatt. Man unterscheidet besonders drei verschiedene Arten von Glasuren: die Wasser-Glasuren, aus Wasser und Zucker, mit oder ohne Zusatz von Fruchtsäften, feinem Liqueur 2c.; die Eiweiß-Glasuren, aus etwas schaumig gerührtem Eiweiß mit Zucker und zuweilen auch anderen Zuthaten, und die Chocolade-Glasuren, gekochte und ungekochte.

Glasur, Ananas-. Man verrührt sehr fein gesiebten Zucker mit ganz wenig Wasser und etwas Saft von eingemachter Ananas so lange, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat und einen dicklichen flüssigen Brei bildet, den man mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Torte streicht und sehr rasch im Ofen trocknen läßt.

Glasur, Chocoladen-, s. Chocolade.

Glasur, Citronen-. Man reibt die Schale einer Citrone auf Zucker ab, stößt den Zucker staubfein, verrührt ihn mit etwas Citronensaft zu einem dickflüssigen Brei und erwärmt denselben ein wenig, bevor man die Torte oder anderes Backwerk damit bestreicht, die man dann einen Augenblick zum Trocknen in den lauwarmen Ofen stellt. — Auf andere Art stellt man diese Glasur her, indem man den Zucker, auf dem die Citronenschale abgerieben worden, in Wasser eintaucht, zu klarem Sirup verkocht und den Sirup dann mit gestoßenem Zucker zu einem dicklichen Brei verrührt. Apfelsinen-Glasur wird auf dieselbe Art bereitet.

Glasur, Erdbeer-. Der gestoßene Zucker wird mit eingekochtem Erdbeersaft zu einer dicken Sauce vermischt, die man unter beständigem Rühren über schwachem Feuer gelinde erwärmt und über das Backwerk streicht.

Glasur, gelbe. Die Schale von einer Citrone wird auf Zucker abgerieben und der Zucker nebst

einigen Fäserchen Safran im Mörser so fein als möglich gestoßen, durchgesiebt und mit einem Eiweiß zu einer dicklichen Masse verrührt; auch braucht man nur Eiweiß und Zucker zu vermischen und einige Tropfen Safrangelb (s. Farben) darunter zu mengen.

Glasur, grüne. Das Weiße von einem Ei wird mit feingesiebtem Zucker und etwas ausgepreßtem Spinatsaft eine Viertelstunde nach einer Seite hin gerührt, bis die Glasur ungefähr so dick wie saurer Rahm geworden ist, worauf man sie über die Torte streicht und rasch im Ofen trocknen läßt.

Glasur, Himbeer-. Wird ganz auf dieselbe Art hergestellt wie die Erdbeer-Glasur, nur daß man anstatt des Erdbeersaftes Himbeersaft dazu nimmt

Glasur, Kaffee-. Man kocht von 30—40 Gramm gemahlenen, frischgebrannten Kaffeebohnen ungefähr eine halbe Obertasse sehr starken Kaffee, läßt denselben kalt werden und verrührt einen Teil davon mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Brei, den man unter fortgesetztem Umrühren gelinde erwärmt und über den Kuchen oder die Torte streicht.

Glasur, Maraschino-. 125 Gramm Puderzucker vermischt man nach und nach mit einigen Löffeln geläutertem Zucker-Sirup und einem knappen Eßlöffel Maraschino zu einer dickfließenden Masse, bestreicht die Torte messerrückendick damit und trocknet sie einige Minuten in einem lauwarmen Ofen.

Glasur, Orangen-, s. Glasur, Citronen-.

Glasur, Pistazien-. 60 Gramm geschälte Pistazienkerne werden fein gestoßen, mit 125 Gr. Puderzucker, einem knappen Löffel Orangenblütenwasser und etwas Citronensaft vermischt und die Torte damit glasiert; häufig färbt man diese Glasur mit etwas Spinatmatte grün.

Glasur, Punsch-. 125 Gramm feingesiebten Zucker vermischt man mit dem Saft einer halben Citrone, einem halben Eßlöffel feinem Rum und einigen Tropfen Wasser zu einem dickflüssigen Brei, erwärmt denselben schwach und streicht ihn auf das Backwerk.

Glasur, Rosenwasser-. 125 Gramm Puderzucker werden mit ein wenig Wasser, einem halben Eßlöffel Rosenwasser und einigen Tropfen Cochenilletinktur verrührt und vor dem Aufstreichen schwach erwärmt; ebenso kann man ein Eiweiß mit dem nötigen Zucker, etwas Rosenwasser und Cochenilletinktur vermischen und das Backwerk sofort damit glasieren.

Glasur, rote, s. Glasur, Rosenwasser-.

Glasur, schmelzende. Dieselbe braucht nicht wie alle übrigen Glasuren erst direkt vor dem Gebrauch, sondern kann schon vorher bereitet und überhaupt vorrätig gehalten werden. Man schlägt 250 Gramm Hutzucker in kleine Stücke, löst denselben in einer reichlichen Obertasse Wasser auf, setzt ihn zum Feuer, kocht, schäumt ihn und siedet ihn bis zum Faden ein, d. h. bis ein zwischen Daumen und Zeigefinger genommener Tropfen des Zuckers sich zu einem langen Faden ausdehnen läßt, ohne zu zerreißen. Dann stellt man das Kasserol mit dem Zucker in sehr kaltes Wasser oder noch besser auf Eis, rührt den Zucker mit einer Reibekeule, bis er sehr weiß und dicklich geworden, und kann ihn so in einer Porzellanbüchse bis zum Bedarf aufbewahren. Man nimmt dann die erforderliche Menge davon, verrührt sie über gelindem Feuer mit Citronen- oder Orangenzucker, Vanillenzucker, einem beliebigen Fruchtsaft oder Liqueur, Rosenwasser u. dergl. und bestreicht das Backwerk damit.

Glasur, Schnee-. Man schlägt 2—3 Eiweiße zu nicht ganz festem Schnee, streicht ihn mit einem Pinsel auf das Backwerk, streut eine dichte Lage Puderzucker darüber, besprengt ihn mit etwas kaltem Wasser, setzt das Gebäck in einen mäßig warmen Ofen und läßt die Glasur gelb und glänzend werden.

Glasur, Spiegel-. Man wendet sie nur bei Blätterteig-Gebäck an, indem man dieses, wenn es fast gargebacken ist, mit feingesiebtem Zucker bestäubt und noch so lange im heißen Ofen stehen läßt, bis der Zucker geschmolzen ist, braun und spiegelblank aussieht.

Glasur, Spritz-. 125 Gramm sehr feiner Puderzucker werden mit einem frischen Eiweiß und einigen Tropfen Essigsprit so lange verrührt, bis ein zur Probe davon aufgesetzter Punkt fest stehen bleibt, ohne zu verlaufen; man deckt die Masse mit einem angefeuchteten leinenen Tuch zu, füllt einen Löffel davon in eine kleine, sehr fest zusammengedrehte Düte von steifem Papier, schließt dieselbe oben fest, schneidet unten die äußerste Spitze der Düte ab, nimmt letztere in die rechte Hand, drückt mit dem Daumen daran und bespritzt die Torte mit dem unten aus der Oeffnung hervorgehenden Schaumfaden in glatten oder punktierten Kreisen; mit einiger Uebung kann man auf diese Art die zierlichsten Muster, wie Blumenkörbchen, Füllhörner, Blumen und Früchte 2c. herstellen, auch hat man zu dem Zweck Dillen mit Mustern zum Einsetzen in die Papierdüten. Die Spritz-Glasur trocknet sehr rasch, wenn man sie einige Augenblicke in einen lauwarmen Ofen stellt.

Glasur, Vanille-. Man stößt eine halbe, kleingeschnittene Stange Vanille oder nur den vierten Teil einer großen Schote mit 125 Gramm Zucker sehr fein, siebt denselben durch, vermischt ihn mit einem Eiweiß und rührt die Glasur so lange, bis sie schneeweiß und schaumig wird, worauf man das Backwerk damit bestreicht und einen Augenblick im Ofen trocknet.

Glasur, Wasser-. 125 Gramm Puderzucker werden mit etwas frischem Wasser zu Brei verrührt, den man über schwachem Feuer gelinde erwärmt und messerrückendick auf die Gegenstände streicht, worauf man dieselben nur sehr rasch in einem lauwarmen Ofen trocken werden läßt.

Glasur, Wein-. Ganz auf die gleiche Art und Weise vermischt man 125 Gramm Puderzucker mit 1—2 Löffeln feinem Weißwein.

Glasur, weiße Zucker-, auch Glace royale genannt. 125 Gramm Zucker vermischt man mit einem Eiweiß und einem Kaffeelöffel Citronensaft und rührt alles mit einem weißen Holzlöffel eine reichliche Viertelstunde lang nach einer Seite hin, bis die Glasur schneeweiß, schaumig und dickflüssig ist, worauf man sie möglichst gleichmäßig aufstreicht und einen Moment im Ofen trocknen läßt.

Glatt-Butte, franz. carrelet, engl. pearl, lat. Pleuronectes oder Rhombus vulgaris. Eine vornehmlich in der Nordsee lebende Art Scholle, sieht braun aus, mit gelben Flecken; ihr Fleisch ist weniger zart, schmeckt aber ähnlich wie das der Seezungen und wird auch ganz in derselben Art zubereitet. Man ißt sie entweder gebacken zu Sauerkraut und anderen Gemüsen, oder siedet sie in Salzwasser und serviert sie mit Senfsauce und holländischer Sauce, oder bloß mit brauner Butter und Senf nebst Salzkartoffeln.

Glatt-Roche, franz. raie lisse, engl. scate, lat. Raja batis. Gehört zur Familie der Knorpelfische aus der Ordnung der Quermäuler, mit oben plattgedrücktem Körper in Gestalt einer rundlichen Scheibe; die Augen liegen auf der Oberseite, Maul, Nasenlöcher und Kiemenöffnungen dagegen auf der Unterseite des Kopfes wie bei allen Rochenarten; der Glatt-Roche hat im Gegensatz zu den Stachel-Rochen eine zwar rauhe, aber nicht mit Stacheln versehene Oberfläche, nur der dreiseitige Schwanz hat eine Stachelreihe. Oben sieht er schwarzbraun, unten gelblichweiß aus, wird 90 Centimeter bis fast 2 Meter lang und bis 100 Kilogramm schwer und lebt in der Nordsee, im Mittelmeer und im Atlantischen Ocean. Das Fleisch des Glatt-Rochen ist minder wohlschmeckend, als das des Stachel-Rochen, überhaupt ist es weder zart noch leicht verdaulich und nur Personen mit sehr gutem Magen zu empfehlen.

Glatt-Roche, gebacken. Man häutet den Fisch, schneidet ihn in Stücke, an denen man die Gräten läßt, legt ihn vier bis fünf Stunden in eine Marinade von viel Oel, etwas feinem Weinessig, Zwiebelscheiben, Petersilie, Estragon, etlichen Gewürznelken, Pfeffer und Salz, nimmt die Fischstücke dann heraus, trocknet sie ab, wendet sie in Mehl um und bäckt sie in Oel oder Butter, worauf man sie mit Kapernsauce oder Sauce poivrade aufgiebt. Ebenso kann man die sorgsam gewaschenen Fischstücke auch zuerst mit Wasser, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Möhren, Petersilie und etwas Essig zum Kochen bringen, eine Viertelstunde sachte sieden lassen, dann herausnehmen, eine Viertelstunde in halb Essig, halb Fleischbrühe marinieren, abtrocknen, mit Pfeffer, Salz und Mehl bestreuen und in Butter oder Oel backen. Oft kocht man den Fisch nur und giebt eine pikante Sauce dazu.

Gleichschwer-Kuchen, Schweizer. Man verrührt 250 Gramm Mehl, 250 Gramm zerlassene Butter, 250 Gramm Zucker, vier zerquirlte Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein wenig Zimt oder gestoßene Vanille drei Viertelstunden nach einer Seite hin, indem man zuerst die Butter schaumig schlägt, dann Eier, Zucker, Mehl und Gewürz nach und nach hinzufügt; schließlich füllt man den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt ihn langsam eine Stunde.

Gloria. Dieses in Frankreich sehr beliebte Getränk besteht aus sehr starkem, gut geklärtem Kaffee, der in kleinen Tassen serviert und so versüßt wird, daß man die Hälfte der Tasse mit Zucker füllt und den Kaffee dadurch sirupartig verdickt. Im Moment des Auftragens gießt man einen Löffel Cognac oben darauf, zündet denselben an, bläst die Flamme nach einem Augenblick des Brennens wieder aus und trinkt das Gloria so heiß als möglich.

Gloucester-Käse. Ein in England sehr beliebter, in der Grafschaft Gloucester hergestellter Vollmilchkäse, der in cylinderförmigen Laiben von 10 bis 40 Centimeter Höhe und 20—40 Centimeter Durchmesser in den Handel kommt. Eine besondere Art davon ist der grünliche Salbei-Käse von eigentümlich gewürzigem Geschmack.

Glückstädter-Plättchen. 125 Gramm ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerührt, mit zwei ganzen Eiern, 210 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenem Kardamom und 270 Gramm Mehl vermischt; dann setzt man mit einem Löffel kleine Klöße von dem Teig auf ein gebuttertes Blech, drückt die Plättchen breit und bäckt sie langsam hellgelb.

Glühwein. Ein Liter guter Rotwein wird mit 200 Gramm Zucker, einem Stück ganzem Zimt, sechs Gewürznelken und der auf Zucker abgeriebenen oder dünn abgeschälten Schale einer Citrone erhitzt, einmal aufgekocht, durchgeseiht und in Gläsern präsentiert. — Oder man kocht die Schale einer Citrone, 8 Gramm ganzen Zimt und acht Gewürznelken in $^1/_2$ Liter Wasser sehr langsam eine halbe Stunde lang, gießt hierauf zwei Flaschen Rotwein hinzu, versüßt das Ganze mit $^1/_2$ Kilogramm in Stücke zerschlagenem Zucker, stellt in einem festzugedeckten Topf die Mischung so lange in siedendes Wasser, bis sie zum Kochen kommt, seiht den Glühwein durch und serviert ihn.

Glühwein auf französische Art. Drei Flaschen Bordeaux oder Roussillon werden in einem Kasserol mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker, 10—12 Gramm ganzem Zimt, 2—3 Blättchen Macis und sechs Lorbeerblättern über Kohlenfeuer zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen, mit einem brennenden Span angezündet und drei Minuten brennen gelassen, worauf man den Wein durchgießt und aufträgt.

Glums, der in Ostpreußen übliche Name für Käsequark.

Gnocci, italienische. In $^1/_4$ Liter siedendes Wasser thut man 20 Gramm Butter, 8 Gramm Salz, zwei Prisen Pfeffer und quirlt 150 Gramm Mehl nebst 50 Gramm geriebenem Parmesankäse

hinein; man verrührt diesen Brei so lange, bis er sich vom Kasserol ablöst, schüttet ihn dann aus, läßt ihn etwas auskühlen, vermischt ihn mit drei Eiern, formt ihn zu kleinen runden Klößchen und kocht dieselben in siedender Milch gar. Hierauf macht man eine Mehlschwitze von 20 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl, verkocht dieselbe eine Viertelstunde mit 1 Liter Milch und seiht die Sauce durch. In ein Kasserol oder eine Form legt man eine Schicht der Gnocci oder Klößchen, überstreut sie mit geriebenem Parmesankäse und übergießt sie mit einer dicken Schicht Sauce; dann kommen abermals Klößchen, Käse und Sauce, bis das Kasserol gefüllt ist. Oben darauf streut man eine dichte Lage Parmesankäse, läßt die Gnocci im Ofen backen, bis sich eine bräunliche Kruste darauf gebildet hat, und giebt sie auf.

Gnocci von Kartoffeln. Nachdem man acht bis zehn gute mehlige Kartoffeln mit der Schale gekocht hat, schält man sie, läßt sie auskühlen, reibt sie und preßt sie durch ein feines Sieb. Zu diesen durchpassierten Kartoffeln mischt man nun etwas Salz und weißen Pfeffer, eine Handvoll geriebenen Parmesankäse, ein ganzes Ei und zwei Dotter nebst einigen Löffeln Mehl, mengt alles sehr gut durcheinander, formt mit den in Mehl getauchten Händen kleine runde Klößchen daraus, kocht sie in Salzwasser gar und richtet sie auf einer vertieften Schüssel an, indem man sie mit hellbraun gemachter Butter übergießt und mit Parmesankäse bestreut.

Godard, à la, s. Filet à la Godard.

Godiveau. Die französische Bezeichnung für eine feine Fleischfarce von Kalb-, Hühner- oder Wildgeflügelfleisch, mit Kalbs- oder Rindsnierenfett, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Petersilie, vielleicht auch ein wenig Schnittlauch und Thymian, sowie einigen Eiern vermischt, woraus man kleine runde oder längliche Klößchen zum Einlegen in Suppen, Ragouts oder Pasteten bereitet.

Göttinger Wurst. Diese weitbekannte, in Kalbsblasen gefüllte Art von Wurst, welche einige Aehnlichkeit mit der Braunschweiger und Gothaer Cervelatwurst besitzt, wird auf folgende Art bereitet: auf 12 Kilogramm Schweinefleisch, am besten von einer sehr großen Schweinskeule, welches vom Knochen abgelöst und, fettes und mageres untereinander, sehr fein gehackt wird, mischt man 19 Gramm Salpeter, drei Hände voll feines Salz, 29 Gramm grobgestoßenen und 15 Gramm ganzen Pfeffer, sowie 15 Gramm feingestoßenen Zucker, mengt alles sehr gut, füllt die Masse möglichst fest in die Kalbsblasen und räuchert die Würste vierzehn Tage bis drei Wochen.

Gogelhopfen oder **Gogelhupf,** s. Gugelhupf.

Goldbutte, s. v. w. Scholle, s. d.

Goldene Hauben. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit 5—6 gehäuften Löffeln Mehl verrührt, dann verdünnt man den Teig mit 2—3 Eiweißen, mischt 50 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, thut einen Löffel davon in einen Trichter mit drei Löchern und läßt ihn wie bei den Strauben in heiße Butter fließen, nimmt jedoch ein kleines Kasserol dazu, denn die Hauben dürfen nicht größer als eine kleine Untertasse werden und man bäckt nie mehr als eine auf einmal. Sobald sie schön gelb gebacken sind, nimmt man sie heraus, legt sie über ein Nudelholz, damit sie sich krumm biegen, und bestreut sie hernach noch mit Zucker.

Goldhühner, Salzburger. $^3/_4$ Liter frische Milch wird zum Feuer gesetzt, mit 40 Gramm Butter und, sobald sie zu kochen beginnt, mit 125 Gramm feinem Mehl zu einem nicht zu festen Brei verrührt, den man mit einer Prise Salz würzt und solange abbrennt, bis er sich vom Kasserol ablöst; dann schüttet man ihn aus, bestreicht eine flache Pfanne mit Butter, streicht den Teig fingerdick hinein und bäckt ihn bei mäßiger Hitze, bis er ziemliche Festigkeit erlangt hat. Man sticht nun mit einer Schaufel oder einem Messer Stücke von der Länge und Breite eines Daumens davon aus, bäckt dieselben langsam in nicht gar zu heißer Schmelzbutter unter beständigem Schütteln des Kasserols von allen Seiten und giebt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, als Mehlspeise zu Tisch.

Goldschaum-Gelée. 60 Gramm Gelatine löst man in einer Obertasse Wasser über gelindem Feuer auf, fügt dann den Saft von drei Citronen und $^1/_4$ Liter Weißwein dazu, schlägt drei Eiweiße mit drei Eßlöffeln Wasser zu Schnee, gießt denselben zu der Geléemasse, läßt sie unter öfterem Umrühren zum Kochen kommen, eine Viertelstunde an der Seite ganz leise fortkochen und seiht sie durch ein Tuch. Hierauf klärt man $^1/_2$ Kilogramm zerschlagenen Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser und dem Saft einer halben Citrone, gießt ihn durch und vermischt ihn unter fleißigem Umrühren mit der Geléemasse und $^3/_4$ Liter Weißwein. Eine kupferne mit Wein ausgespülte Form wird in kleingeschlagenes Eis eingegraben und mit einer fingerdicken Schicht von dem Gelée begossen; sobald dasselbe erstarrt ist, peitscht man die übrige Geléemasse mit der Schneerute eine Weile sehr stark, so daß sie sich in einen goldglänzenden Schaum verwandelt, den man in die Form schüttet, um ihn nach dem völligen Erkalten des ganzen Gelées auf eine Glasschale auszustürzen.

Gold-Schnitten. Man brüht, schält und stößt 70 Gramm Mandeln, unter denen einige bittere sind, verrührt sie mit zwei Eiern und einem Eßlöffel Zucker und schneidet 3—4 Mundbrote in Scheiben, die man zuerst kurze Zeit in Milch weicht, dann in die Mandelmasse eintaucht, auf beiden Seiten in Schmalz bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut anrichtet.

Goldwasser, s. Danziger Goldwasser.

Goldwasser-Gelée. 375 Gramm Zucker werden geklärt, durchgeseiht und mit 45 Gramm aufgelöster Hausenblase, $^1/_4$ Liter Danziger Goldwasser und dem Saft einer Citrone vermischt; man fügt außer-

dem zur Verzierung noch 70 Gramm geschälte und in feine Streifen zerschnittene Pistazien sowie einige in Stückchen zerpflückte Blättchen Gold hinzu und rührt das Gelée auf Eis, bis es sich zu verdicken beginnt, füllt es in eine auf Eis gestellte Form, läßt es erstarren und stürzt es später auf eine Krystallschale.

Gorgonzola-Käse. Ein vorzüglicher fetter, mit grünen Adern durchzogener Rahmkäse von runder Form, der aus Gorgonzola in der italienischen Provinz Mailand kommt und weit versandt wird, aber nicht die Haltbarkeit des Schweizerkäse besitzt.

Gose. Eine besondere Art helles, sehr kohlensäurehaltiges Weißbier, das in früheren Jahrhunderten nur in Goslar am Harz mit dem Wasser des dort in die Ocker einmündenden Gosefließchens gebraut wurde, seit längerer Zeit aber auch an anderen Orten, namentlich in und um Leipzig gebraut wird. Man unterscheidet obergärige und untergärige Gose; den verbreitetsten Ruf genießt die obergärige sogen. Döllnitzer Gose, die auf breite langhalsige unverschlossene Glasflaschen abgezogen wird, sich aber nicht versenden läßt, während die untergärige oder Stöpsel-Gose fest verschlossen und verschickt werden kann.

Gouda-Käse, ein südholländischer, ziemlich weicher Rahmkäse, der in walzenförmigen Laiben von 5—15 Kilogramm in den Handel kommt und eine safrangelbe Farbe hat.

Goujon, Gründling, s. d.

Gourmand-Ragout. Man dünstet 125 Gr. Trüffeln in Butter und ein wenig Fleisch-Glace weich, ebenso etwa 10—20 Champignons in Butter und Citronensaft; sechs Karpfen-Milche und einige Hechtlebern werden in Wasser mit Salz, Citronensaft und ein wenig Butter gekocht, 30—40 Krebse gekocht und ausgeschält, etwa 3—4 Dutzend Austern aufgebrochen und mit Citronensaft beträufelt, 70 Gr. Sardellen gewässert und ausgegrätet, und alles nebst 250 Gramm gekochter Pökelzunge in gleichmäßige Würfel zerschnitten. $^1/_2$ Liter kräftige weiße Coulis siedet man mit etwas Geflügel-Essenz und einer halben Flasche Champagner auf starkem Feuer bis zur Hälfte ein, legiert die Sauce mit vier bis sechs Eidottern, schärft sie mit dem Saft einer Citrone ab und schüttet sie über die Bestandteile des Ragouts, das man im bain-marie wieder heiß werden läßt und in einem Butterteig-Rand aufgiebt.

Gourmand-Speise. Eine Blechform wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit in geschmolzene Butter getauchten Semmelschnitten und frischem oder gebackenem Obst, geschälten und in Scheiben geschnittenen Aepfeln, in Hälften zerteilten Birnen, ausgekernten Pflaumen oder Kirschen belegt. Man kann auch mehrere Sorten Obst in den abwechselnden Schichten anbringen; falls man gebackenes Obst nimmt, muß dasselbe zuvor ziemlich weichgekocht und aus der Brühe genommen werden. Auf das Obst kommt eine Lage dünner Scheibchen von rohem Schinken, den man mit einem Guß von $^1/_2$ Liter Rahm, sechs Eiern und drei Eßlöffeln voll geriebener Semmel zum Teil überschüttet, worauf man eine neue Schicht Semmel, Obst und Schinken einlegt, mit der Mischung übergießt, und so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist. Oben darüber schüttet man den Rest des Eierrahms, legt kleine Butterstückchen darauf und bäckt die Speise zwei Stunden bei mäßiger Hitze, um sie dann in der Form, ohne weitere Zuthaten, aufzutragen.

Goûter, Vesperbrot, Jause, Nachmittagskaffee.

Grafen-Brötchen. 250 Gramm Mandeln und 70 Gramm Pistazien werden geschält und gestoßen, mit 70 Gramm kleingehacktem Citronat, 250 Gr. gestoßenem Zucker und sieben Eidottern vermischt, kleine Häufchen von dem Teig auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech gesetzt, mit dem Löffel zu länglichen Brötchen geformt, mit Eiweiß und Zucker bestrichen und bei gelinder Hitze gebacken.

Graham-Brot, s. Brot, Graham-.

Grammeln, s. v. w. Speckgriesen, kleine, in der Pfanne gebräunte Speckwürfel, die in Oberösterreich, Steiermark und Tirol zu verschiedenen Mehlspeisen verwendet werden, namentlich den beliebten **Grammelpogatscherln,** die auf folgende Weise hergestellt werden. Man hackt $^1/_4$ Liter erkaltete Grammeln mit dem Wiegemesser fein, mischt $^1/_8$ Liter Mehl hinzu und verarbeitet beides mit 1 Eidotter, 1 Eßlöffel Weißwein, $1^1/_2$ Löffel saurem Rahm und 10 Gramm in lauer Milch aufgelöster Preßhefe zu einem glatten Teig. Diesen rollt man aus, schlägt ihn wie Butterteig dreimal zusammen, treibt ihn dann nochmals messerrückenstark aus, sticht runde Küchel davon aus, läßt dieselben aufgehen, bestreicht sie mit Eidotter, schneidet sie sternförmig ein und bäckt sie auf dem Blech im heißen Ofen goldgelb.

Gramolata. Eine Art gefrorener oder halbgefrorener Limonade, welche besonders in Italien sehr üblich ist; man nennt sie Gramolata wegen ihres körnigen Zustandes und richtet die Gefrierbüchsen dazu ganz so her wie zur Eisbereitung, nur daß man um die Hälfte weniger Salpeter zu dem die Büchse umgebenden Eis mischt. Wenn man die Masse in die Büchse geschüttet hat, dreht man die letztere und löst mit dem Spatel stets die am Rande anfrierenden Teile ab; sobald die Flüssigkeit beginnt klümpig zu werden und etwa wie schmelzender Schnee aussieht, ohne zu stark gefroren zu sein, schraubt man den Deckel auf die Büchse, zieht den Zapfen unten aus dem Eiseimer, läßt die Hälfte des Salzwassers abfließen und umgiebt die Gefrierbüchse mit Eis und Salpeter bis zu dem Moment, wo man die Gramolata serviert.

Gramolate, Citronen-. Man läßt 1 Liter vierzehngrädigen Zucker-Sirup mit der dünn abgeschälten Schale von drei und dem Saft von sechs Citronen eine Stunde lang ziehen, gießt ihn dann durch ein Haarsieb und thut ihn in die Gefrierbüchse.

Gramolate, Erdbeer-. ½ Kilogramm sehr reife Walderdbeeren und 250 Gramm rote Johannisbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben, worauf man den erhaltenen Saft mit ¾ Liter Zucker-Sirup, der bis zum kleinen Faden gekocht ist, sowie dem Saft von zwei Citronen vermischt und die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse schüttet.

Gramolate, Johannisbeer-. Man reibt ½ Kilogramm rote Johannisbeeren und 250 Gramm Himbeeren durch ein Haarsieb, mischt ¾ Liter Zucker-Sirup und den Saft von zwei Citronen hinzu und läßt die Gramolate gefrieren.

Gramolate, Kirsch-. 750 Gramm reife Sauerkirschen werden samt ihren Kernen in einem Marmor-Mörser gestoßen, in einer Terrine mit ¾ Liter Zucker-Sirup übergossen und zwei Stunden stehen gelassen, worauf man das Ganze durch ein dichtes Haarsieb reibt und in die Gefrierbüchse schüttet.

Gramolate, Mandel-. 185 Gramm süße und 60 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und in einem Marmor-Mörser gestoßen, wobei man von Zeit zu Zeit die Mandeln mit etwas frischem Wasser besprengt; hierauf verrührt man die Mandeln mit 1 Liter vierzehngrädigem Zucker-Sirup, läßt denselben einige Zeit damit ziehen, seiht ihn durch und fügt der Mischung 60 Gramm Orangenblütenwasser zu, bevor man sie in die Gefrierbüchse schüttet.

Gramolate, Orangen-. Man schüttet 1 Liter vierzehngrädigen Zucker-Sirup in eine Terrine, thut die sehr feinabgeschälte Schale von drei und den Saft von vier Orangen hinein, deckt die Terrine zu und läßt den Sirup eine Stunde ziehen, fügt den Saft von zwei Citronen und einige Tropfen Cochenilletinktur bei, seiht das Ganze durch und läßt es gefrieren.

Gramolate, Pfirsich-. Zwölf sehr reife, saftige Pfirsichen reibt man durch ein Haarsieb, zerschlägt, schält und zerbricht die Kerne, legt sie in den Saft, läßt denselben drei Stunden mit 1 Liter Zucker-Sirup ziehen, drückt den Saft von drei Citronen hinein, seiht alles durch ein Haarsieb und schüttet die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse. Auf ganz gleiche Art stellt man aus reifen Aprikosen eine Gramolate her.

Granate. Eine Art warmer Pastete, welche bei dem Anrichten aus der Form auf eine Schüssel gestürzt und mit einer passenden Sauce aufgegeben wird.

Granate von Hühnern. Das Brustfleisch von vier jungen Hühnern wird sauber vom Knochen gelöst, abgehäutet und mit feinen Speckstreifen gespickt; ebenso löst man die zarten Fleischstreifen unterhalb der Flügel (filets mignons) ab, spickt sie mit nagelförmig zugeschnittenen Trüffeln und bereitet aus dem übrigen Hühnerfleisch nebst ½ Kilogramm Kalbfleisch, in Milch geweichtem Mundbrot, einigen Eidottern, Salz und Muskatnuß eine Farce. Eine runde, kuppelartige Form wird fett mit Butter bestrichen, auf dem Boden mit Krebsschwänzen, Pfeffergürkchen Trüffelscheiben und Zunge zierlich bedeckt und an den Seitenwänden mit den gespickten und mit Salz bestreuten Hühnerbrüstchen und Filets ausgelegt, worauf man Boden und Seitenwand vorsichtig mit einer dichten Schicht Farce überstreicht, die Mitte mit einem Ragout von Ochsengaumen, Kalbsmilch, Kalbszungen, Champignons, Krebsschwänzchen, Morcheln und kleinen Farceklößchen in dicklich eingekochter Fricassée-Sauce (s. d.) ausfüllt, das Ragout mit Farce und einem gebutterten Papier bedeckt und die Granate im bain-marie bei mäßiger Hitze langsam zwei Stunden kochen läßt. Hierauf nimmt man sie aus dem Ofen, läßt sie einige Minuten stehen, deckt eine Schüssel über die Form, kehrt dieselbe rasch um und glasiert die Hühnerfilets rings an den Seiten mit einer dicklichen Fleischglace von Kalbsbrühe, garniert den Schüsselrand mit Blätterteig-Fleurons und reicht eine Fricassée-Sauce noch besonders dazu.

Granate von Kalbfleisch. Man bereitet dieselbe ganz auf die gleiche Art und Weise, nur daß man anstatt der Hühnerbrüste kleine gespickte Fricandeaux aus einer Kalbskeule dazu verwendet.

Granate von Rindslende oder Wildbret. Man schneidet 1—1½ Kilogramm Lende oder Fleisch von Hirsch- oder Rehblättern in dünne Scheiben, spickt dieselben reichlich, stellt eine Farce aus Wildfleisch oder Rindslende her (s. Farce) und bereitet ein braunes Ragout von Wildbret, Rebhuhn, Kalbsmilch, Trüffeln, Champignons u. dergl., welches in die Mitte gefüllt wird; im übrigen ist die Verfahrungsweise ganz die nämliche wie bei der Granate aus weißem Fleisch.

Grangen, s. v. w. Preißelbeeren.

Granit. Halbgefrorene Limonade, s. v. w. Gramolata.

Granité, körnig gefrorenes Eis von Champagner oder Fruchtsaft.

Gras-double, s. v. w. Kaldaunen, s. d.

Gratin, au. Speisen au gratin bereiten oder gratinieren heißt soviel, als Gerichte von Fleischfarce oder Gemüse, die oben darauf mit einer Schicht geriebener Semmel oder Parmesankäse bedeckt sind, bei guter Oberhitze, auch mit Holzkohlenfeuer auf dem Deckel so zu backen, daß sie eine bräunliche Kruste bekommen. S. bei den verschiedenen Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, wie Becassinen-Gratin, Blumenkohl au gratin u. s. w.

Gratinieren, s. Gratin.

Graupen, Gerstel, Gräupchen, s. auch Gerste, franz. orge ou froment mondé, engl. peeled grain, peeled barley. Die von ihren Hülsen befreiten und in besonderen Graupenmühlen zerkleinerten Körner der Gerste, des Weizens und Buchweizens, welche in Wasser oder Fleischbrühe, auch zuweilen in Milch gekocht und als Zuthat zu den Suppen oder als breiartiges Gemüse ge-

nossen werden. Die feinsten Graupen, auch Perlgraupen genannt, werden aus Weizen oder Dinkel hergestellt, wogegen die Gerstengraupen bedeutend gröber sind und einen rauheren Geschmack haben; alle Graupenarten geben vermöge ihrer schleimigen Beschaffenheit eine sehr leichte, gesunde und nahrhafte Speise.

Gräupchen-Gemüse. Zu einem Gericht für 4—6 Personen nimmt man 250—375 Gramm feine Gräupchen, quirlt dieselben mit kaltem Wasser ab, gießt das Wasser weg und schüttet die Gräupchen in einen irdenen Topf mit $^3/_4$ Liter kochendem Wasser, zu dem man 70 Gramm frische Butter thut. Man läßt sie unter häufigem Umrühren so lange langsam kochen, bis sie gehörig aufgequollen sind, gießt dann 1 Liter Fleischbrühe hinzu und kocht sie damit vollends weich, worauf man sie zu Rind- und Hammelfleisch, altem Huhn oder gekochten Tauben aufgiebt. Das Gemüse gewinnt sehr an Geschmack, wenn man Selleriescheiben oder Portulak mit darin kochen läßt, auch kann man es durch Zuthat von Butterklößchen, Spargel, Blumenkohl, Morcheln und Krebsbutter bedeutend verfeinern. — Ein anderes Verfahren der Zubereitung besteht darin, die Gräupchen gleich, nachdem sie abgequirlt worden, mit kräftiger Fleischbrühe langsam weich zu dünsten und später die kleingeschnittene Schale einer halben Citrone hineinzuwerfen; kurz vor dem Anrichten legiert man sie mit zwei bis drei in etwas Weißwein gerührten Eidottern. Große Graupen spült man erst in kaltem Wasser ab, quellt sie mit Wasser und Butter ziemlich weich aus und gießt dann Rindsbrühe oder Brühe von Schinken, geräuchertem Schweinefleisch oder Pökelfleisch zu; zuletzt würzt man sie mit gehackter Petersilie und ißt sie zu Rindfleisch oder gepökeltem Rind- und Schweinefleisch. Zu bemerken ist noch, daß man $1^1/_2$—2 Stunden auf die Zubereitung von Gräupchen-Gemüse rechnen muß, da man dieselben nie über rasches Feuer setzen darf, weil sie leicht anbrennen und nur schmackhaft sind, wenn sie sehr langsam ausquellen; auch soll man sie nie in eisernem Geschirr kochen, was ihnen eine unappetitlich graue Farbe verleiht.

Graupen-Grütze als Stärkungsmittel für Kranke. 125 Gramm Perlgraupen werden mit kaltem Wasser abgespült, mit 2 Liter Wasser und einem Stück ganzem Zimt so lange gekocht, bis das Wasser zu 1 Liter eingekocht ist; dann gießt man die Brühe durch, läßt sie mit einem Eßlöffel Zucker und $^3/_8$ Liter Portwein oder Madeira nochmals aufwallen und giebt sie tassenweise nach und nach zu trinken.

Graupen-Klößchen. 250 Gramm mittelfeine Graupen quellt man mit Wasser und 70 Gramm Butter recht weich aus, indem man sie drei Stunden unter häufigem Umrühren langsam kochen läßt, schüttet sie dann aus zum Abkühlen, rührt nach und nach 125 Gramm zerlassene Butter, vier ganze Eier und vier Dotter, zwei Eßlöffel geriebene Semmel, ein Prise Salz und geriebene Muskatnuß sowie 125 Gramm gewaschene Korinthen hinzu und formt Klößchen aus dem Teig, die man in Geflügel- oder andere helle Suppen einlegt.

Gräupchen-Kuchen. $^1/_2$ Liter Mehl, 70 Gramm grobgehackte Mandeln, 125 Gramm heiße, zerlassene Butter und zwei Eßlöffel Zucker werden gut durcheinandergearbeitet, so daß aus der Masse lauter ganz kleine Kügelchen von der Gestalt der Gräupchen werden; diese streut man sehr dicht auf einen fingerdick ausgerollten und mit Eiweiß bestrichenen Kuchen von Hefenteig und bäckt ihn bei mäßiger Hitze; wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, besprengt man ihn mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Graupen in Milch gekocht. 250 Gramm ziemlich feine Graupen quirlt man mit kaltem Wasser ab, gießt das Wasser weg, schüttet 1 Liter kochende Milch zu und quellt die Graupen darin sehr langsam aus, indem man allmählich noch $^1/_2$—$^3/_4$ Liter Milch nachschüttet und etwas Salz hinzufügt. Nach dreistündigem Kochen richtet man die Milch-Graupen an, indem man sie entweder mit brauner Butter begießt oder mit Zucker und Zimt bestreut.

Graupen mit gebackenen Pflaumen. Dieses in Norddeutschland und Westfalen beliebte Gericht wird aus sogenannten mittelgroben Graupen bereitet; man kocht 250 bis 375 Gramm derselben mit 70 Gramm Butter und wenig Wasser unter öfterem Umrühren und Nachgießen langsam sehr weich und salzt sie in genügender Weise. Inzwischen kocht man zugleich die gleiche Menge, also ebenfalls 250—375 Gramm gute, sauber gewaschene gebackene Pflaumen mit Wasser, ein wenig Zucker, ganzem Zimt und Citronenschale sehr langsam, schüttet sie samt ihrer Brühe zu den Graupen, verrührt alles gut durcheinander, läßt es noch einmal zusammen aufkochen und giebt das Gericht zu gewärmtem Braten, kaltem Schinken oder Rauchfleisch. Häufig begießt man bei dem Aufgeben die Speise noch mit brauner Butter und überstreut sie mit etwas Zucker und Zimt.

Graupen- oder Gersten-Ritscher, österreichischer. Man nimmt hierzu $^1/_2$ Liter große Gerstengraupen und $^1/_2$ Liter weiße, getrocknete Bohnen, kocht die ersteren in Fleischbrühe, die letzteren in Salzwasser langsam völlig weich, schwitzt einen Eßlöffel Mehl und zwei gehackte Zwiebeln in 125 Gramm Butter, thut dies zu den Graupen und Bohnen und gießt $^1/_2$—$^3/_4$ Liter Fleischbrühe zu, mit der man die Gemüse und die Mehlschwitze gehörig verkochen läßt. Hierauf säuert man die Speise mit dem Saft einer halben Citrone, richtet sie an und belegt den Ritscher mit gekochtem Rauchfleisch oder Wurst.

Graupen-Schleim für Kranke. 125 Gramm nicht zu feine Graupen werden in vier Liter Wasser so lange gekocht, bis sie völlig weich, dick und weiß geworden sind; hierauf gießt man die dickschleimige Brühe durch und würzt sie mit geklärtem Zucker und etwas Citronensaft; auch kann man bei dem Kochen der Graupen etwas feinabgeschälte Citronenschale hinzuthun und den Schleim dann mit Wein vermischen. Ist dem Kranken gestattet, den

Graupen-Schleim mit Fleischbrühe zu trinken, so kocht man $^1/_4$ Liter Graupen mit 2 Liter Bouillon langsam weich, seiht dieselben dann durch und legiert sie mit zwei Eidottern; in Oesterreich giebt man bei Abendessen oder namentlich bei Tanzgesellschaften solchen Graupenschleim in Tassen, wobei Citronenscheiben dazu herumgereicht werden, um sich etwas von dem Saft in das Getränk zu thun.

Graupen-Seim, s. Graupen-Schleim.

Gräupchen- oder Graupen-Suppe. Zu einer Suppe für 5—6 Personen nimmt man eine Obertasse voll Perlgraupen, quirlt dieselben in kaltem Wasser ab, schüttet sie in $^3/_8$ Liter siedendes Wasser, in dem man 60 Gramm Butter zerkocht hat, und läßt sie darin langsam weichdünsten, bis alles Wasser eingekocht ist, worauf man $1^1/_2$—2 Liter Fleischbrühe zugießt; man würzt die Suppe zuletzt mit etwas gehackter Petersilie, bisweilen kocht man auch etwas würflig geschnittenen Sellerie mit den Graupen, was ihnen einen sehr kräftigen Geschmack giebt.

Graupen-Suppe mit Béchamel. Man schwitzt 2—3 feingehackte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und einige Gewürzkörner in 60 Gramm Butter, wobei man von Zeit zu Zeit einige Eßlöffel Fleischbrühe zugießt, bis die Zwiebeln vollständig weich sind; dann fügt man einen halben Löffel feines Mehl bei, läßt es hellgelb anziehen, füllt $^3/_8$ Liter heiße Milch auf, verkocht dieselbe eine kurze Zeit, streicht sie durch ein Sieb und gießt sie zu den Graupen, von denen man $^1/_4$ Liter mit 70 Gramm Butter und 1 Liter Wasser zwei und eine halbe Stunde gekocht hat. Außerdem schüttet man noch die nötige Menge Fleischbrühe zu, um die Suppe gehörig zu verdünnen, und giebt dieselbe auf.

Graupen-Suppe mit Buttermilch auf rheinländische Art. Eine Obertasse feine Perlgraupen läßt man eine Viertelstunde in $^3/_8$ Liter siedendem Wasser kochen, schüttet dann $2^1/_2$—3 Liter Buttermilch zu, quellt die Gräupchen darin langsam $2^1/_2$ Stunden aus, thut 80 Gramm gewaschene Korinthen, einen bis zwei Eßlöffel Zucker und das erforderliche Salz hinein, läßt die Suppe noch eine Viertelstunde damit verkochen und richtet sie an.

Graupen-Suppe, durchgeschlagene. $^1/_4$ Liter mittelfeine Graupen werden mit Wasser und Butter zugesetzt; nachdem sie darin halbweich gekocht sind, gießt man 3 Liter Bouillon an, quellt die Gräupchen noch vollends aus, schlägt die Brühe durch, legiert sie mit drei Eidottern und richtet sie über gerösteten Semmel-Croutons an.

Graupen-Suppe mit Milch. 125 Gramm Perlgraupen werden in Wasser mit ein wenig Butter weichgekocht, worauf man $2^1/_2$ Liter siedende Milch, die mit Zimt und Citronenschale gewürzt ist, hinzugießt, etwas Zucker und eine Prise Salz beifügt und das Ganze noch eine Viertelstunde verkochen läßt.

Graupen-Suppe mit Wasser. Man quellt 125 Gramm feine Gräupchen in Wasser und Butter aus, gießt noch 2—$2^1/_2$ Liter siedendes Wasser zu, würzt die Suppe mit Salz und gehackter Petersilie, und legiert sie mit zwei Eidottern.

Graupen-Suppe mit Wein. 100—125 Gr. feine Perlgraupen kocht man in $1^1/_2$ Liter Wasser mit einem nußgroßen Stückchen Butter weich, gießt dann eine Flasche Weißwein zu, fügt die Schale und den Saft einer halben Citrone, ein Stück ganzen Zimt, 30—40 Gramm Zucker und 80 Gr. gewaschene Korinthen bei, läßt alles noch eine Viertelstunde langsam kochen, nimmt Zimt und Citronenschale heraus und legiert die Suppe mit drei Eidottern.

Grenade, Granatapfel.

Grenadin. Heißt in der Küchensprache so viel wie kleine Fleischschnitten, die ganz nach Art der Fricandeaux zubereitet werden; man macht Grenadins von Wildbret, Kalbfleisch und Rindfleisch.

Grenadin von Hasen. Ein oder zwei Hasenrücken werden vom Knochen abgelöst, gehäutet, in schräge Scheiben geschnitten, gespickt und in einem zugedeckten Kasserol auf einer Unterlage von Speckscheiben, mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einer Zwiebel gewürzt, mit etwas starker Fleischbrühe nebst einem Glase Rheinwein übergossen, auf mäßigem Feuer und bei starker Oberhitze eine halbe Stunde lang gedämpft und unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce glasiert. Man richtet das Grenadin, mit glasierten Kastanien verziert, in einem Reisrand an und giebt spanische Sauce dazu.

Grenadin von Rindfleisch. $1^1/_2$—2 Kilogramm Rindslende werden in fingerstarke Scheiben geschnitten, mit feinen Speckstreifen gespickt, in $^1/_2$ Liter Kraftbrühe und einem reichlichen Weinglase Madeira weichgedämpft, bei dem Anrichten mit Fleisch-Glace überzogen und mit gebratenen Kartöffelchen, Kastanien, Carotten oder Champignons garniert, während man die mit einer Mehlschwitze verdickte Sauce mit etwas Citronensaft abgeschärft und nach Belieben mit einigen zerschnittenen Trüffeln verfeinert hat.

Grenouille, Frosch, s. d.

Greyerzer oder Gruyères-Käse, ein fetter, im Kanton Freiburg bereiteter Schweizerkäse, der dem Emmenthaler ähnelt, aber noch weit milder und zarter im Geschmack ist, jedoch seltener nach Deutschland kommt.

Griblettes. In der Küchensprache versteht man unter dieser Bezeichnung gespickte Schnitten von frischem Kalb-, Schweine- oder Hammelfleisch, welche man auf dem Rost brät und wie Coteletten serviert, meist als Beilagen zu Gemüse. Auch aus Fleischfarce von Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wild oder Geflügel (auf $^1/_2$ Kilogramm Fleisch 250 Gramm Speck, zwei in Milch geweichte Mundbrote, ein Ei und drei Eidotter, etwas Pfeffer und Salz gerechnet) bereitet man Griblettes in länglich-vier-

eckiger Form, wendet diese in Ei und Semmel um, bäckt sie in Butter hellbräunlich und beträufelt sie dann mit Citronensaft.

Grick. Zur Herstellung dieses in der Schweiz, im Elsaß und in Schwaben üblichen Gerichts nimmt man das Herz, die Lunge, die Leber, Nieren, Milz und die Füße von einem frischgeschlachteten Kalb, wäscht alles sauber ab und schneidet es in ziemlich große Stücke. Nun erhitzt man 125 Gr. Butter, röstet 2—3 Eßlöffel Mehl darin hellbraun, gießt ein Glas Wein und $^1/_2$—$^3/_4$ Liter kochendes Wasser zu, verkocht die Sauce gut, legt die Stücke vom Herz, der Lunge, der Milz und den Füßen hinein, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Citronenschale, dämpft alles eine Stunde fest zugedeckt, fügt hierauf noch die Leber und die Niere hinzu, läßt das Gericht noch eine Viertelstunde kochen, thut ein Stückchen frische Butter an die Sauce und giebt auf.

Gries, franz. semoule, gruau, engl. semolina, groats. Grobgemahlene und von Mehl und Kleie befreite Getreidekörner nennt man Gries und man bereitet denselben am vorzüglichsten aus gutem Weizen, ebenso aus Reis, Buchweizen und Mais; er wird zur Herstellung von Suppen, Brei und Mehlspeisen benützt, ist außerordentlich leicht verdaulich, dabei auch nahrhaft und findet deswegen in der Krankenküche vielfache Anwendung. Gewöhnlich versteht man unter der Bezeichnung Gries nur Weizengries, den man auf besonderen Mahlwerken schrotet und am feinsten und besten aus Oesterreich unter dem Namen Wiener Gries erhält; der aus Buchweizen bereitete Gries wird mehr Heidegries oder Heidegrütze genannt, der Maisgries und Reisgries sind in Deutschland seltener, werden dagegen in Italien in Menge fabriziert und zur Bereitung der Polenta verwendet. Guter Gries muß trocken, möglichst frisch und von gleichmäßiger Körnung sein; er darf nur an sehr trockenen Orten und nicht zu lange aufbewahrt werden, da er sehr leicht einen dumpfigen, bitterlichen Geschmack annimmt.

Gries-Auflauf. In einem Kasserol setzt man $^3/_4$ Liter Milch mit 90 Gramm Butter zum Feuer; sobald die Milch kocht, rührt man 200 Gramm feinen Gries hinein, quellt denselben unter fortgesetztem Umrühren zu einem steifen Brei aus, der sich vom Kasserol ablöst, und schüttet ihn dann zum Erkalten in eine Schüssel. Hierauf reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach acht bis zehn Eidotter, den Griesbrei und 125 Gramm Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone oder etwas Vanillezucker hinzu, zieht den Schnee der Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden in einer gebutterten Form.

Gries-Auflauf, Wiener. Der Gries wird auf dieselbe Art in $^3/_4$ Liter Milch mit 90 Gramm Butter dick ausgequellt, nach dem Erkalten mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, zwölf Eidottern, 135 Gramm Zucker, auf dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben, und dem Schnee der zwölf Eiweiße vermischt. Man füllt eine zwei Finger hohe Schicht von der Masse in eine butterbestrichene Form, bestreicht die Griesschicht mit Obst-Marmelade, legt eine neue Lage von Gries und Obst-Marmelade ein und fährt damit fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist, worauf man den Auflauf drei Viertelstunden backen läßt.

Gries-Beignets, s. Beignets.

Gries-Blini, s. Blini.

Gries-Flammeri, s. Flammeri.

Gries-Fleckel. 125 Gramm Gries werden in etwas Butter gelblich geröstet, mit $^1/_2$ Liter heißer Milch aufgefüllt, mit einer Prise Salz gewürzt, zugedeckt und so etwa eine halbe Stunde in eine lauwarme Ofenröhre gestellt, wobei der Gries langsam gehörig aufquillt. Inzwischen bereitet man einen dünn ausgerollten Nudelteig aus zwei Eiern, schneidet ihn nach dem Trocknen in kleine, viereckige Fleckchen, kocht dieselben in gesalzenem Wasser einmal auf, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, vermischt sie mit dem Gries, sowie etwas Zucker und Zimt, füllt das Ganze in eine butterbestrichene Form, bäckt es bei mäßiger Hitze hellbraun und giebt es zu gedämpftem Obst oder gekochtem Backobst.

Gries, gebackener. 250 Gramm Gries werden in $1^1/_4$ Liter frischer Milch ausgequellt und zum Abkühlen ausgeschüttet; hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, thut allmählich sechs Eidotter, 90 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 40 Gramm gestoßene süße und 6—8 bittere Mandeln nebst einem Kaffeelöffel voll Salz hinzu, zuletzt den Griesbrei und den Schnee der sechs Eiweiße, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie $1^1/_4$ Stunden bei mäßiger Ofenhitze.

Gries-Klöße von rohem Gries. Man rührt 80 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach vier Eier, 125 Gramm feinen Gries, eine Prise gestoßene Muskatblüte, Salz und 2—3 Eßlöffel Wasser hinzu, läßt den Teig eine Stunde lang stehen und formt dann entweder mit der Hand mäßig große, runde Klöße mit Hilfe von etwas Mehl, oder sticht deren mit dem in siedendes Wasser getauchten Löffel ab, die man in ein großes Kasserol mit mindestens 3 Liter stark wallendem Wasser einlegt und fast eine Stunde kochen läßt, ohne das Kasserol zuzudecken und indem man die Klöße mit dem Rührlöffel öfters umwendet. Bei dem Anrichten bestreut man sie mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, übergießt sie mit brauner Butter oder giebt sie zu Backobst, auch zu Braten oder Schinken, zu Ragouts oder anderen Saucengerichten. Sind die Klöße klein, wie man sie zu Ragouts zu machen pflegt, so bedürfen sie natürlich kaum einer halben Stunde zum Garwerden.

Gries-Klöße von abgebranntem Gries. $^1/_2$ Liter Milch wird mit 70 Gramm Butter, einem Eßlöffel Zucker, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale

einer Citrone zum Kochen gebracht, 125 Gramm feiner Gries hineingerührt und zu einem steifen Brei abgebrannt. Sobald derselbe ausgekühlt ist, mischt man ein ganzes Ei und zwei Eidotter nebst etwas geriebener Muskatnuß hinzu und formt mit Hilfe von Mehl eigroße Klöße daraus, die man 10—12 Minuten in 3 Liter abgerahmter Milch oder Wasser kocht und dann entweder mit einer Obst- oder Vanillen-Sauce oder mit brauner Butter zu kaltem Schinken und Pökelfleisch aufgiebt. — Auf einfachere Weise verfährt man, indem man $^1/_2$ Liter Milch mit einer Prise Salz und 60 Gramm Butter zum Kochen bringt, 125—160 Gramm Gries hineinrührt und denselben unter beständigem Umrühren so lange kochen läßt, bis der dicke Brei sich vom Kasserol ablöst. Dann schüttet man ihn aus, vermischt ihn nach dem Erkalten mit zwei Eiern und ein wenig geriebener Muskatnuß, formt ihn mit etwas Mehl zu runden oder länglichen Klößen, kocht sie in Salzwasser gar und giebt sie zu Backobst, Braten, Schinken oder mit brauner Butter zu Tisch. — Noch anders ist folgendes Rezept: In 1 Liter mit 100 Gramm Butter und etwas Salz verkochter Milch rührt man 250 Gramm Gries ein, setzt das Umrühren über dem Feuer fort, bis der Brei sich von dem Kasserol ablöst, vermischt die Masse nach dem Auskühlen mit 4—5 Eiern, einer Prise Muskatnuß und noch ein wenig Salz und setzt mit einem in siedendes Wasser getauchten Löffel die Klöße in das kochende Salzwasser oder kleine Klößchen in die Bouillon ein.

Gries-Klöße, gebackene. Ein reichliches Liter Milch wird nebst 125 Gramm Butter zum Kochen gebracht, worauf man 250 Gramm feinen Gries damit verrührt, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst; man fährt dann noch eine Weile mit dem Rühren fort, schüttet den Gries zum Abkühlen aus, vermengt ihn nach dem Erkalten mit sechs bis acht ganzen Eiern, etwas Salz und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und sticht von dem Teige eigroße Klöße ab, die man länglichrund formt, in geriebener Semmel umwendet, in Butter oder Ausbackefett goldbraun bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut. Man giebt sie als Mehlspeise mit einer Obst- oder Wein-Sauce zu Tisch.

Gries-Klößchen in die Suppe. Man bringt $^1/_4$ Liter Milch mit 60 Gramm Butter zum Sieden, quellt eine halbe Obertasse feinen Gries unter fortgesetztem Umrühren eine Viertelstunde darin aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit drei ganzen Eiern und sticht mit einem Kaffeelöffel Klößchen davon ab, die man mit einem in siedendes Wasser getauchten Messer glättet und zehn Minuten in Fleischbrühe oder Salzwasser kochen läßt.

Gries-Klößchen von rohem Gries. 60 Gramm Butter rührt man zu Schaum, thut zwei Eier, 60 Gramm sehr feinen Gries, etwas Salz und Muskatnuß dazu, läßt die Masse wenigstens zwei Stunden oder noch besser über Nacht im Kühlen stehen und macht dann runde, nußgroße Klößchen davon, die man eine knappe Viertelstunde in Bouillon oder Salzwasser siedet und sofort mit der Suppe aufgiebt, da sie bei längerem Stehen leicht zerfallen.

Gries-Kloß, großer. Man schüttet $^1/_2$ Liter feinen Gries in eine Schüssel, übergießt ihn mit 1 Liter siedender Milch, rührt nach dem Erkalten der Milch sechs Eier, zwei in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Semmeln oder Mundbrote, sowie etwas Salz und Muskatnuß hinzu, bindet alles locker in eine mit Butter bestrichene, fest zugeschnürte Serviette ein, hängt diese in einen Topf mit siedendem Salzwasser, läßt den Kloß eine Stunde darin kochen und serviert ihn zu Braten oder gedämpftem Obst.

Gries-Knödel, s. Gries-Klöße.

Gries-Koch mit Chocolade. 125 Gramm Gries werden in $^3/_4$ Liter Milch zu einem dicken Brei ausgequellt und zum Auskühlen in eine Schüssel geschüttet; hierauf rührt man 125 Gramm Butter schaumig, mischt vier bis sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker und den ausgekühlten Griesbrei hinzu und zieht den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße darunter, teilt die Masse in zwei Hälften und verrührt die eine davon mit 70 Gramm geriebener Vanille-Chocolade. Dann legt man in eine mit Butter ausgestrichene Form eine Schicht von der weißen Griesmasse, darauf eine Schicht mit Chocolade vermischten Gries und wiederholt dies nochmals, streut obenauf viel Zucker und in Streifen geschnittene geschälte Mandeln, stellt die Form auf einen Dreifuß in den mäßig heißen Ofen und bäckt den Koch beinahe eine Stunde.

Gries-Kränze, gebackene. 250 Gramm feinen Gries kocht man in $1^1/_4$ Liter Milch zu einem sehr dicken Brei, läßt ihn etwas auskühlen, verrührt ihn mit 70 Gramm Butter, acht Eidottern und ein wenig Salz, rollt den Teig auf einem dicht mit geriebener Semmel bestreuten Brett zu fingerdicken, etwa 16 Centimeter langen Würstchen, die man an den Enden zusammendrückt und zu Kränzen formt, in heißer Butter langsam auf beiden Seiten ausbäckt und mit Zucker und Zimt bestreut serviert.

Gries-Krapfel. Der Gries wird wie gewöhnlich in Milch mit einem Stückchen Butter und einem Eßlöffel Zucker zu einem sehr dicken Brei gekocht, den man zum Erkalten fingerdick auf ein weißes Blech streicht; man sticht den steifen Brei dann mit beliebig geformten Ausstechern von dem Blech ab, erwärmt das Blech, um die Krapfel ablösen zu können, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker oder serviert sie als Mehlspeise mit einer beliebigen Crème. Auch kann man den ausgequellten Gries mit Krebsbutter und Eiern verrühren, Krapfel davon ausstechen, dieselben in Ei und Semmel umkehren und in Schmelzbutter backen.

Gries-Kuchen. Aus einem Hefenteig von $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 30 Gramm Hefe, $^1/_4$ Liter Milch, 250 Gramm zerlassener Butter, 60 Gramm

Zucker und drei Eidottern, was man sehr gut durcheinandergeknetet hat, treibt man einen Kuchen aus, berändert ihn mit dem Daumen und Zeigefinger, sticht ihn mehrmals mit einer Gabel, läßt ihn noch zehn Minuten am warmen Ofen aufgehen, bestreicht ihn mit Butter und mit $^1/_2$ Kilogramm feinem Gries, der mit 250 Gramm heißer Butter vermischt einige Stunden im Kühlen gestanden hat und vor dem Aufstreichen etwas erwärmt worden ist, siebt eine dichte Schicht Zucker und Zimt darüber und bäckt den Kuchen in einem gut durchheizten Ofen. Auch kann man zu dem Gries, bevor man ihn auf den Kuchen bringt, 250 Gramm gestoßene süße Mandeln mengen und erst nach dem Backen Zucker und Zimt darüberstreuen.

Gries-Küchel. In $^1/_2$ Liter Rahm oder Milch mit 40 Gramm Butter läßt man 90—100 Gramm feinen Gries ausquellen, verrührt denselben hierauf mit 30 Gramm Zucker, drei bis vier Eidottern, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, auch nach Belieben 30 Gramm gestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln, streicht den Brei auf ein mit geriebener Semmel überstreutes Brett, sticht mit einem Weinglase oder einer Form kleine runde Kuchen aus, kehrt sie in Ei und Semmel und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Schmalz, worauf man sie mit einer Obst- oder Wein-Sauce aufgiebt.

Gries-Mehlspeise mit Aepfeln. In 1 Liter Milch mit 80 Gramm Butter quellt man 200 Gramm feinen Gries aus, verrührt ihn nach dem Abkühlen mit 8—10 Eidottern, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und dem steifen Schnee der Eiweiße. Eine Form, die gut mit Butter bestrichen ist, wird auf dem Boden mit halbgar gedämpften, geschälten und vom Kernhaus befreiten Borsdorfer Aepfeln, die man mit Obst-Gelée oder Marmelade gefüllt hat, dicht belegt, dann schüttet man die Griesmasse darüber, bestreut sie oben mit Zucker und Zimt und bäckt die Speise langsam eine Stunde lang.

Gries-Mehlspeise mit Apfelsinen. Den nach obiger Vorschrift ausgequellten Gries vermischt man mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von zwei Apfelsinen, füllt ihn in die gebutterte Form, belegt ihn dann mit Apfelsinenscheiben, die man dicht mit Zucker überstreut, und bäckt ihn eine Stunde lang.

Gries-Mehlspeise mit Chocolade, s. auch Gries-Koch mit Chocolade. Die in 1 Liter Milch und 80 Gramm Butter ausgequellten 200 Gramm Gries vermengt man nach dem Abkühlen mit 200 Gramm geriebener Vanille-Chocolade, acht Eiern und 80 Gramm Zucker nebst dem Schnee der acht Eiweiße und bäckt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Gries-Mehlspeise mit Käse. 125 Gramm feiner Gries werden in $^1/_4$ Liter Bouillon, ebensoviel Rahm und 80 Gramm Butter zu einem steifen Brei gekocht, den man nach dem Auskühlen mit sechs Eidottern, 90 Gramm geriebenem Parmesankäse, etwas Salz, Muskatnuß und dem Schnee der sechs Eiweiße vermischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgestreute Form füllt und eine Stunde im Wasserbade kochen läßt. Hierauf stürzt man die Speise auf eine Schüssel und giebt sie zu kaltem Schinken, gedämpfter Rindslende, Fricandeau oder Boeuf à la mode.

Gries-Mehlspeise mit Mandeln und Rosinen. Zu 250 Gramm in $1^1/_4$ Liter Milch und 90 Gr. Butter zu dickem Brei gekochtem Gries mischt man acht Eidotter, 180 Gramm Zucker, etwas Salz, 125 Gramm süße und 10 Gramm bittere geschälte und geriebene oder gestoßene Mandeln und 125 Gramm gewaschene Sultanrosinen sowie den Schnee der Eiweiße, bäckt die Speise eine Stunde in einer gebutterten Form und serviert sie mit einer Himbeer- oder Wein-Sauce.

Gries-Mehlspeise mit Maraschino. Nachdem man 250 Gramm Gries in $1^1/_4$ Liter Milch zu Brei verkocht hat, rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach acht Eidotter, den Griesbrei, 120 Gramm Zucker, zwei Liqueurgläser voll Maraschino und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, bäckt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde, glasiert sie mit Zucker und einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel und giebt eine Maraschino- oder Rahm-Sauce dazu.

Gries-Mehlspeise mit Vanille. 250 Gramm Gries quellt man sehr langsam in $1^1/_2$ Liter Milch mit 90 Gramm Butter und einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille aus, liest nach dem Erkalten des Breies die ausgekochten Vanillestückchen heraus, thut acht Eidotter, 160 Gramm Zucker, eine Prise Salz und den Eiweißschnee hinzu und bäckt die Speise eine Stunde lang; man giebt eine Vanille-Weinsauce dazu.

Gries-Mus oder Brei. 200 Gramm feiner Gries werden in $^1/_2$ Liter kalte Milch oder Rahm eingequirlt, dann gießt man noch 1 Liter siedende Milch unter fortgesetztem Quirlen hinzu und kocht den Gries bei gelinder Hitze langsam zu einem nicht zu steifen Brei, den man mit einem Kaffeelöffel voll Salz und einem nußgroßen Stückchen Butter würzt; nach Gefallen kann man auch 30 Gramm gestoßene süße Mandeln mitkochen lassen. Das Mus wird entweder nur mit Zucker und Zimt bestreut oder außerdem noch mit gebräunter Butter übergossen.

Gries-Mus mit Wein. 250 Gramm Gries quirlt man in $^1/_2$ Liter kaltes Wasser, schüttet dann unter fortgesetztem Umrühren das Wasser mit dem Gries zu 1 Liter kochendem Wasser, das man mit 40 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, einem Stück ganzem Zimt und etwas Citronenschale bis zum Sieden gebracht hat, und läßt alles unter häufigem Aufquirlen eine halbe Stunde langsam weiter kochen. Dann fügt man das nötige Salz bei, gießt $^1/_2$ Liter Weißwein zu, läßt den Brei damit einigemal aufwallen und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

Gries-Nocken. Man rührt 90 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach zwei ganze Eier, zwei Eßlöffel voll laues Wasser, 125 Gr. Gries, eine Prise Salz und eine Messerspitze voll geriebene Muskatnuß hinzu, läßt den Teig drei Viertelstunden stehen, taucht einen großen Kaffeelöffel in siedendes Salzwasser oder in Bouillon, sticht damit die Nocken ab, hält den Löffel in das kochende Wasser oder die Fleischbrühe, bis die Nocken von selbst abfallen, und läßt sie so eine reichliche Viertelstunde kochen. Am besten thut man, sie in Salzwasser gar zu kochen und dann erst in die Suppe einzulegen.

Gries-Nocken, gebackene. 1 Liter Milch wird mit 70 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker und einem Stück ganzem Zimt zum Kochen gebracht; hierauf rührt man 250 Gramm Gries hinein, verkocht ihn zu einem steifen Brei, läßt ihn auskühlen und vermischt ihn mit vier ganzen Eiern und vier Dottern. Von dieser Masse sticht man Nocken ab, läßt sie in heiße Schmelzbutter fallen, bäckt sie auf beiden Seiten dunkelgelb, nimmt sie heraus, bestreut sie nach dem Abtropfen mit Zucker und Zimt und giebt sie mit einer Frucht-Sauce auf.

Gries-Nocken in Milch. In 1 Liter Milch läßt man 125 Gramm Zucker, ein Stück Zimt und eine Prise Salz aufkochen, rührt 250 Gr. feinen Gries hinein und quellt ihn zu einem steifen Brei aus, den man, nachdem er ziemlich ausgekühlt ist, mit 70 Gramm Butter, zwei ganzen Eiern und vier Dottern vermischt. Inzwischen schüttet man ein knappes Liter Rahm oder Milch in ein flaches Kasserol, thut 70 Gramm Butter und 70 Gramm Zucker hinzu, legt mit einem in die kochende Milch getauchten Löffel die Nocken nebeneinander in dieselbe ein, stellt das Kasserol auf einen Dreifuß über gelindes Kohlenfeuer und belegt auch den Deckel mit glühenden Holzkohlen, bis die Nocken oben und unten lichtbraun gebacken sind, worauf man sie mit einer Vanille- oder Zimt-Sauce aufgiebt.

Gries-Nocken mit Chocolade. Man bereitet sie ganz wie die eben beschriebenen, bestreut sie bei dem Anrichten mit geriebener Chocolade und giebt eine Chocoladen-Sauce dazu.

Gries-Pfanzel. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben und mit vier Eiern, 250 Gr. Gries und vier Löffeln Rahm verrührt, worauf man die Masse fingerhoch in eine viereckige, niedrige Blechform mit einem Rand, welche gut mit Butter bestrichen ist, einfüllt, glattstreicht und in einem nur noch lauwarmen Ofen auf dem Dreifuß langsam backen läßt. Dann stürzt man das Pfanzel aus, schneidet es in zollgroße Würfel und kocht sie eine Viertelstunde in Salzwasser oder Bouillon, um sie dann in die Suppe einzulegen, oder man kocht sie in Milch und giebt sie mit einer süßen Sauce zu Tisch.

Gries-Plattenmüesli, Schweizer. In $^3/_4$ Liter süßem, fettem Rahm, den man zum Kochen gebracht hat, rührt man 180—200 Gramm feinen Gries ein, fügt eine reichliche Prise Salz hinzu und kocht davon einen nicht zu steifen Brei; dann bestreicht man eine Steingut- oder Porzellanschüssel (Platte), welche die Hitze verträgt, mit frischer Butter, schüttet den Griesbrei darauf, ebnet die Oberfläche gut mit einem Löffel, überstreut sie mit kleingeschnittenem Citronat und gießt 125 Gramm zu Karamel gebrannten Zucker, den man mit ein wenig Wasser aufgekocht hat, darüber hin. Hierauf stellt man die Schüssel auf einen starken Ziegelstein in den Ofen; falls derselbe nicht genug Oberhitze hat, bedeckt man die Schüssel mit einem Deckel, der mit glühenden Kohlen belegt wird, bis das Müesli zu kochen beginnt und oben darauf ziemlich braun glasiert ist, wonach man es gleich in derselben Schüssel, worin es bereitet worden, auf den Tisch bringt.

Gries-Pudding. In 1 Liter Milch, welche man mit 125 Gramm Butter zum Kochen gebracht, quirlt man 375 Gramm feinen Gries ein und kocht denselben unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei, bis er sich vom Kasserol ablöst, worauf man ihn ausschüttet. Nachdem die Masse ziemlich ausgekühlt ist, vermischt man sie mit einer Prise Salz, 125 Gramm Zucker, acht Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und sechs bis acht feingestoßenen bitteren Mandeln nebst dem Schnee der Eiweiße, kocht den Pudding in einer gutgebutterten Form $1^1/_2$—2 Stunden im Wasserbade und serviert ihn mit einer Wein-, Milch- oder Frucht-Sauce.

Gries-Pudding, bunter, s. Almaviva oder auch Figaro-Mehlspeise.

Gries-Pudding mit Crème. Man bereitet einen Griesbrei von $^3/_4$ Liter Milch und 170 Gr. Gries, mischt während des Kochens 70 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker und eine Prise Salz hinzu, schüttet den Brei dann aus und läßt ihn erkalten. Inzwischen verrührt man $^1/_2$ Liter süßen Rahm, 40 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, vier Eidotter, 45 Gramm feines Mehl und eine Prise Salz über dem Feuer zu einer dicklichen Crème, welche man halb ausgekühlt unter den Griesbrei mengt, ebenso thut man drei Eidotter, sechs bis acht süße und vier bittere kleingebröckelte Makronen und den Schnee von sieben Eiweißen hinzu, füllt alles in eine gebutterte Form, streut Zucker und gehackte Mandeln oben darauf und bäckt den Pudding eine Stunde in einer gleichmäßig durchheizten Röhre.

Gries-Pudding mit Kastanien. 1 Liter Milch bringt man mit 90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, einem Stück ganzem Zimt und etwas feinabgeschälter Citronenschale zum Kochen, rührt 200 Gramm Gries hinein und verkocht den Brei so lange, bis er sich vom Geschirr ablöst. Nach dem Erkalten mischt man acht Eidotter und 180 Gr. weichgekochte, geschälte und gestoßene oder kleingehackte Kastanien nebst etwas Salz und dem Schnee der acht Eiweiße darunter, kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbade und giebt eine Wein-, Maraschino- oder Frucht-Sauce dazu.

Gries-Schmarrn. 200 Gramm Gries werden in $^3/_4$ Liter siedende Milch eingequirlt und mit derselben zu einem dicken Brei verkocht; wenn derselbe ausgekühlt ist, rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, thut den Griesbrei hinzu, schlägt nach und nach sechs bis acht Eier hinein, salzt die Masse ein wenig, schüttet sie in ein Kasserol oder besser einen flachen Tiegel mit 60 Gramm zerlassener Butter, deckt den Tiegel zu, läßt den Schmarrn auf der unteren Seite hellbraun backen und wendet ihn nach und nach um, worauf man ihn mit der Schaufel oder zwei Gabeln in Stücke zerreißt wie jeden anderen Schmarrn, mit Zucker und Zimt bestreut und aufgiebt.

Gries-Schnitten. 1 Liter Milch wird mit 80 Gramm Butter, zwei Eßlöffeln Zucker, einer Messerspitze Salz, einem Stück Zimt und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone einmal aufgekocht, mit 200 Gramm Gries verrührt und zu einem dicken Brei gekocht, den man noch heiß mit zwei bis drei Eidottern vermischt und fingerdick auf flache, mit Mehl bestäubte Schüsseln streicht. Nach dem Erkalten schneidet man den Brei in länglich-viereckige Schnitten, die man mit etwas Mehl bestäubt, in geschlagenen, mit Zucker versüßten Eiern umwendet, mit geriebener Semmel überstreut, auf beiden Seiten in Butter gelbbraun bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Gries-Strudel. Nachdem man einen Strudelteig bereitet und sehr fein ausgezogen hat (über Strudelteig s. Näheres bei Apfel-Strudel, Chocoladen-Strudel, Strudel), stellt man die Fülle her, indem man 125 Gramm Butter mit sechs Eidottern sehr schaumig abtreibt, $^1/_2$ Liter süßen Rahm, 250 Gramm Gries, eine reichliche Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone, 70 Gramm Zucker und den Schnee der sechs Eiweiße hinzuthut, das Ganze über den Strudelteig streicht, letzteren leicht zusammenrollt und schneckenförmig ineinanderlegt. Man kann den Strudel in einer butterbestrichenen Strudelpfanne mit etwas an der Seite hinzugegossenem Rahm backen oder ihn mit süßem Rahm überstreichen und auf einem gebutterten Blech in den Ofen stellen. Bei dem Anrichten giebt man eine Rahm-Sauce mit Vanille, Mandeln, Karamel oder dergl. dazu.

Gries-Suppe. Auf 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser rechnet man 60 Gramm oder eine reichliche halbe Obertasse Gries, den man in die kochende Flüssigkeit einquirlt und unter öfterem Umrühren eine Viertelstunde ausquellen läßt. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit einem Eidotter ab und reibt ein wenig Muskatnuß darüber; kocht man den Gries in Wasser, so fügt man 70 bis 90 Gramm Butter und eine reichliche Prise Salz hinzu. Durch Hinzuthun von in Salzwasser abgekochtem Spargel oder Blumenkohl sowie ein wenig Krebsbutter läßt sich die Gries-Suppe bedeutend schmackhafter machen. Gries-Wassersuppe ist eine der leichtestverdaulichen Kranken-Suppen.

Gries-Suppe mit Bier. Man kocht 1 Liter Weißbier mit zwei Eßlöffeln Zucker, einer Prise Salz, einem Stück ganzem Zimt, der Schale und dem Saft einer halben Citrone einmal auf, verrührt es dann mit einer hellen Mehlschwitze zu einer dünnsämigen Suppe, seiht dieselbe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, quirlt 50 bis 60 Gramm Gries hinein, läßt denselben unter häufigem Umrühren zehn Minuten ausquellen und zieht die Suppe mit vier Eidottern ab.

Gries-Suppe mit Milch. In $^1/_2$ Liter kalte Milch quirlt man 100 Gramm feinen Gries ein und schüttet denselben dann zu $1^1/_2$—2 Liter siedender Milch, würzt die Suppe mit einer Prise Salz, nach Belieben auch mit etwas Zucker und Zimt und läßt sie unter häufigem Umrühren noch etwa zehn Minuten mit dem Gries kochen.

Gries-Suppe mit Wein. 1 Liter Wasser wird mit 70 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, einigen Stückchen ganzem Zimt und Citronenschale zum Kochen gebracht; hierauf läßt man 125 Gr. Gries zehn Minuten unter häufigem Aufquirlen darin verkochen, gießt eine Flasche Weißwein hinzu und legiert die Suppe vor dem Aufgeben mit zwei in Wein zerquirlten Eidottern. Zuweilen würzt man sie auch mit süßen und bitteren geriebenen Mandeln oder in Wasser ausgequellten Korinthen.

Gries-Torte. Zwölf Eidotter rührt man mit 250 Gramm Zucker zu Schaum und fügt allmählich 90 Gramm süße und 30 Gramm bittere, feingestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 200 Gramm feinen Gries hinzu, rührt alles noch eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, zieht dann den steifen Schnee der zwölf Eiweiße darunter, füllt die Masse in ein fett gebuttertes und mit geriebener Semmel bestreutes Tortenblech und bäckt die Torte bei guter Hitze eine Stunde, bestreut sie mit Zucker und Zimt und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

Gries-Würfel in die Suppe. 70 Gramm feinen Gries quirlt man in kaltes Wasser, schüttet ihn dann in $^1/_4$ Liter siedende Fleischbrühe oder Milch, kocht ihn mit einem Stückchen Butter und einer Messerspitze Salz unter fortwährendem Umrühren zu einem steifen Brei, streicht denselben auf einem flachen Teller fingerdick auf und läßt ihn erkalten. Die Fleischbrühe zur Suppe legiert man vor dem Anrichten mit einigen Eidottern, würzt sie mit geriebener Muskatnuß, schneidet die kalte Griesmasse in viereckige Stücke und legt sie in die Suppe ein.

Grillade. Schnitten und Stücke von rohem oder gekochtem Fleisch, Geflügel oder Fisch, welche in geschmolzene Butter oder Provenceröl getaucht, in Ei und Semmel gewendet und auf dem Rost (gril) gebraten werden.

Grillieren. Das Braten von Fleisch ꝛc. auf dem Bratrost.

Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent. Dieser als Gourmand wie als geistreicher

gastronomischer Schriftsteller bekannte Mann wurde am 20. November 1758 zu Paris geboren; er stammte aus einer sehr reichen Familie, wo das Amt als Generalpächter und die Leidenschaft für die Gutschmeckerei sich seit mehreren Generationen von Vater zu Sohn vererbt hatte, und seine Mutter war eine Schwester des als Staatsmann und Naturforscher ausgezeichneten Herrn v. Malesherbes, der 1794 guillotiniert wurde. Der junge Grimod de la Reynière widmete sich dem Advokatenstande, hing denselben jedoch an den Nagel, als er 1786 wegen einer satirischen Denkschrift gegen den Dichter Fariau de Saint-Ange zur Verbannung verurteilt wurde. Seit jener Zeit begann er das absonderliche Leben, durch welches er soviel Stoff zum Gerede der Welt, zu Anekdoten aller Art lieferte; sein origineller Geist, die Unabhängigkeit seines Charakters und seiner Stellung verleiteten ihn zu unzähligen Excentricitäten. Er verkehrte fast nur noch in litterarischen Kreisen und suchte seine Freunde unter den Gelehrten, Journalisten und Schauspielern, welche gern allezeit bereit waren, ihm bei seinem Streben nach Vervollkommnung und Ausbildung der gastronomischen Wissenschaft beizustehen und nichts eifriger wünschten, als unter den von ihm ernannten Jury zum Prüfen der alten und neuen Speisen und Gerichte aufgenommen zu werden, welche er allmonatlich bei großartigen Diners diesem Jury dégustateur vorzusetzen pflegte. Es war jedoch nichts Leichtes, allen Gesetzen zu entsprechen, deren Befolgung zur Aufnahme unter die Geschworenen berechtigten, denn es galt nach Grimods Ausspruch und Vorbilde die starke Eßlust des Vitellius mit der Feinschmeckerei des Lucullus zu vereinigen und einen eben so robusten Magen wie eine fein unterscheidende Zunge mitzubringen, auch überdies durch Frohsinn und Geist zur allgemeinen Unterhaltung und Anregung beizutragen. Grimod de la Reynière betrieb die Gastronomie praktisch und theoretisch; er veröffentlichte eine lange Reihe von Jahren hindurch einen „Almanach des Gourmands", schrieb einen „Manuel des Amphitryons" und außerdem noch eine Menge in Journalen verstreuter gastronomischer Artikel, so daß man ihn in Paris den größten Gourmand unter den Gelehrten und den gelehrtesten unter den Gourmands nannte. Wollte man nur einen Teil der merkwürdigen Einfälle dieses originellen Mannes erzählen, der übrigens wegen seiner Herzensgüte und unermüdlichen Gefälligkeit von seinen Freunden und Untergebenen wahrhaft geliebt wurde, so müßte man ein Buch schreiben. Wir erwähnen hier nur noch seine philosophischen Frühstücke, zu denen sich Mittwochs und Sonnabends alle seine Bekannten einfinden und Gäste mitbringen durften, falls sie Mut genug besaßen, zu leisten, was dabei verlangt wurde und was in goldenen Buchstaben an den Wänden vorgeschrieben stand. Wenn die Gäste versammelt waren, wurde die Thüre des Saales mit einer großen Eisenstange verrammelt, so daß Niemand wieder hinaus konnte; man setzte sich um einen riesigen Mahagonitisch und erwartete den Gastgeber, der bald nach zwölf Uhr erschien und ungeheure Kannen voll Kaffee und Milch sowie wahre Pyramiden von Butterbroten hereinbringen ließ. Die Regel lautete, daß jeder Gast 22 oder allerwenigstens 18 Tassen Kaffee trinken mußte; wer zuerst seine 22 Tassen verschluckt hatte, wurde zum Vorsitzenden ernannt und nahm auf dem erhöhten Präsidentenstuhl Platz. Nachdem Kaffee und Butterbrote vertilgt waren, erschien stets ein kolossaler Rinderbraten, der feierlich dreimal um den Tisch getragen und dann ohne weitere Zuthaten verzehrt wurde, wobei man auf das Angenehmste über Theater, Litteratur u. dergl. plauderte, aber nicht eher das philosophische Frühstück verlassen durfte, bis man allen Vorschriften genügt hatte, die der liebenswürdige, aber tyrannisch-eigensinnige Hausherr erlassen. Führte ihm Jemand einen neuen Gast zu, so frug er den Bekannten: „Kann er soviel trinken, als erforderlich ist? wo nicht, so müssen Sie, mein Freund, das Doppelte trinken, und leistet er nicht im Essen, was ich verlange, so werden Sie für zwei essen!" — Für die Schweine, welche so viele Delikatessen auf die Tafel liefern, legte Grimod eine außerordentlich große Verehrung an den Tag; vor jeder Schweineherde zog er mit tiefer Verbeugung den Hut ab und eins dieser niedlichen Tierchen hatte er dergestalt gezähmt, daß es ihn überall begleitete wie ein Schoßhund und bei allen großen Diners in einem Fauteuil den Ehrenplatz am Tische einnahm. Nach dem Sturze des Kaiserreichs und der Rückkehr der Bourbonen nach Paris zog sich Grimod de la Reynière, obgleich er nicht zu den Bonapartisten gehörte, auf sein reizendes Schloß von Villers-sur-Orge bei Longjumeau zurück, wo er die ausgedehnteste Gastfreundschaft entfaltete und seine Gäste mit den seltsamsten Ueberraschungen unterhielt, da das Schloß mit allen erdenklichen Maschinerien wie ein Theater ausgestattet war und von Versenkungen, unterirdischen Gängen, akustischen Apparaten, feurigen Inschriften, Geistererscheinungen, Skeletten, Ungeheuern ꝛc. nur so strotzte, während Gewitter mit Sturm, Donner, Blitz und Hagel von Zeit zu Zeit in den Zimmern tosten. Hier starb der merkwürdige Mann, bis zum Ende mit außergewöhnlichen Fähigkeiten des Magens und Geistes ausgestattet, im Jahre 1838, 80 Jahre alt.

Grimpel oder **Grimpe**, s. v. w. Ellritze oder Bitterfisch, s. d.

Griotte, Amarelle, helle Weichselkirsche.

Grisette. Eine Art Pastete, mit Geflügel, Wild oder Fischen gefüllt, auch häufig mit verschiedenem Fleisch und Fischen zusammen. Man belegt eine Form, die gut mit Butter bestrichen ist, auf dem Boden mit einer pikanten, beliebigen Fleischfarce (s. Farce), schichtet das in Butter und Bouillon mit Wurzelwerk und Gewürz halbgar gedünstete Fleisch (junge Hühner, Tauben, Hasenfleisch, Lamm- oder Kalbfleisch, Wildgeflügel und Fischstücke, die von den Gräten befreit sind) darauf und zu oberst wieder eine Lage Farce, die man mit Speckscheiben bedeckt, stellt die Form in ein Kasserol mit etwas Wasser, belegt den Deckel des Kasserols mit glühenden Holzkohlen und läßt die

Grisette so $1^1/_2$—2 Stunden backen, stürzt sie auf eine Schüssel und serviert sie mit einer Austern-, Krebs- oder Sardellen-Sauce.

Grisette von Aepfeln. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit 12 Eßlöffeln fertig gekochtem Apfelmus, vier Eidottern, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 125 Gramm Zucker, ebensoviel Korinthen, 12 Eßlöffeln voll geriebener Semmel und dem festen Schnee von vier Eiweißen vermischt, in einer gebutterten und mit Semmel ausgesiebten Form $1^1/_2$ Stunden gebacken und mit Wein-Sauce zu Tisch gegeben.

Grive, Krammetsvogel, s. d.

Grobzucker oder Hagelzucker gebraucht man zum Bestreuen von mancherlei kleinem Backwerk und stellt ihn auf folgende Art her. Eine beliebige Menge Zucker, etwa $^1/_2$—1 Kilogramm, wird im Mörser nicht zu fein gestoßen und durch Siebe von verschiedener Weite gesiebt; zuerst siebt man durch ein feines Sieb den Staubzucker ab, dann durch ein weiteres Sieb, in dem nur die größeren Stückchen zurückbleiben, welche man nochmals zerstoßen kann, den Grobzucker, welcher die Gestalt von kleinen Hagel- oder Graupelkörnchen haben muß. Man färbt denselben auch zuweilen bunt, indem man eine Quantität davon auf einem Porzellanteller mit Cochenille- oder Safran-Tinktur, Spinatsaft oder Veilchensaft besprengt und nach mehrmaligem Durcheinandermengen in der lauwarmen Ofenröhre auf einem Papierbogen trocknen läßt; man bewahrt den weißen wie den gefärbten Grobzucker in Blechbüchsen oder Glasflaschen auf und bestreut kleine Küchel verschiedener Art, Zuckerbrezeln u. dergl. vor dem Abbacken damit.

Grog. Eine Mischung von siedendem Wasser mit Rum, Cognac oder Arak und Zucker, die man nach Belieben stärker oder schwächer, mehr oder weniger süß herstellen kann. Am üblichsten ist dieses Getränk auf den Schiffen, wo jeder Matrose täglich seine bestimmte Ration Grog erhält, doch bereitet man es auch häufig im geselligen Kreise anstatt eines Punsches oder zur Erwärmung nach einem anstrengenden Gang oder einer Fahrt bei sehr nassem und kaltem Wetter. Man rechnet dann ungefähr auf 1 Liter kochendes Wasser oder kochend heißen Thee $^3/_8$—$^1/_2$ Liter feinen Rum oder Arak und 200—250 Gramm Zucker.

Grog, kalter. Anstatt des siedenden Wassers nimmt man frisches Wasser und fügt außer Rum und Zucker häufig noch einige Löffel Himbeersaft hinzu.

Groseille, Johannisbeere.

Grouse, Birkhuhn.

Gruau, Grütze.

Grümpelwurst, Schweizer. Hierzu verwendet man das Gekröse und Geschlinge vom Schwein oder einem Kalb, also Herz, Magen, Lunge, Nieren nebst den kleinen fetten Därmen sowie dem hautigen Brustfleisch, kocht alles vorher im Kessel ab, hackt es gut, vermischt es mit würflig geschnittenem Speck, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken nebst einer Prise Salpeter, füllt die Masse in krumme Rindsdärme, räuchert sie wenigstens acht Tage und läßt sie vor dem Gebrauch in Wasser einigemal aufkochen.

Gründling, Grundel, Kresse, Kreßling, franz. goujon, engl. gudgeon, groundling, lat. Cyprinus gobio. Dieser in Bächen, Flüssen und klaren Seen lebende, namentlich in Deutschland sehr häufig vorkommende Fisch gehört zu den bauchflossigen Weichflossern und zur Familie der Karpfen, er hat große Schuppen, zwei Bartfäden, einen rundlichen Leib von olivengrüner Farbe mit dunkleren Flecken, weißen Bauch, gefleckte Flossen, wird nur etwa 20 Centimeter lang, nährt sich von Wasserinsekten und Würmern, lebt meist auf dem Grunde des Wassers und wühlt sich im Winter in den Schlamm. Sein Fleisch ist weiß, zart und leicht verdaulich und ist am schmackhaftesten vom Juli bis September, während es im März und April während der Laichzeit nicht gut eßbar ist.

Gründlinge, blaugesotten. Die sauber gewaschenen und ausgenommenen, aber sonst ganzgelassenen Fische werden mit heißem Essig übergossen, mit einem Blatt Papier zugedeckt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Inzwischen bringt man in einem großen Kasserol Wasser mit Salz, Wurzelwerk, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und etwas Gewürz zum Kochen, thut die Gründlinge samt dem Essig, womit sie geblaut worden, hinein, läßt sie sehr kurze Zeit kochen und serviert sie mit Essig und Oel.

Gründlinge mit Butter-Sauce. Nachdem man die Fische, ohne sie vorher zu blauen, wie oben angegeben gargekocht hat, läßt man, je nach der Menge der Fische, 60—125 Gramm Butter schmelzen, schwitzt etwas gehackte Petersilie, geriebene Semmel und geriebene Muskatnuß darin, gießt etwa zwei Schöpfkellen von der Fischbrühe zu und verkocht alles zu einer dicklichen Sauce, die man über die Fische anrichtet.

Gründlinge, gebacken. Die ausgenommenen und gewaschenen Fische läßt man eine halbe Stunde mit Salz bestreut stehen, trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, wendet sie in einer Mischung von halb Mehl, halb geriebener Semmel und bäckt sie dann sehr schnell in heißer Schmelzbutter goldbraun; man giebt sie zu grünem Salat oder mit Kartoffeln und brauner Butter.

Gründonnerstags-Torte. Man blanchiert zwei reichliche Hände voll Spinatblätter in siedendem Salzwasser, kühlt sie in kaltem Wasser, läßt sie abtropfen und stampft sie fein in einem Mörser oder hackt sie mit dem Wiegemesser und streicht sie durch ein Haarsieb; ebenso werden 150 Gr. gebrühte und geschälte Pistazien gestoßen, während man sie dabei mit etwas Orangenblütenwasser anfeuchtet. Dann reibt man die Schale einer noch grünen, bitteren Pomeranze auf 250 Gr. Zucker ab, stößt den Zucker, rührt ihn eine halbe Stunde

lang mit zwei ganzen Eiern und fünf Dottern, mischt 200 Gramm geriebene Semmel, den Spinat, die Pistazien und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt alles in eine gut gebutterte Form, läßt die Torte eine Stunde bei gemäßigter Hitze backen, überzieht sie mit einer grünen Glasur (s. Glasuren) und belegt sie mit Frucht-Gelée.

Grüne Kerne oder **Grünkorn.** Diese in Süddeutschland und am Rhein als Suppeneinlage außerordentlich beliebten Körner sind eine Art Graupen, welche aus den unreifen Körnern des Dinkelweizens oder Spelz bereitet werden; zur Zeit, wenn dieselben ihre milchige Beschaffenheit zu verlieren beginnen und in einen mehligen Zustand übergehen, schneidet man die grünen Aehren ab, dörrt sie im Backofen, drischt und siebt sie aus, wonach sie auf einer Mühle geschält werden.

Grünkorn-Suppe. Die Körner werden gut gelesen (zu einer Suppe für sechs Personen rechnet man 150—200 Gramm), dann quirlt man sie einmal in lauem Wasser ab, gießt das Wasser weg und setzt sie mit $^1/_2$ Liter Wasser nebst 50 Gr. Butter zum Feuer, kocht sie unter jeweiligem Umrühren und Zugießen zwei Stunden langsam weich, reibt sie durch ein Sieb und bringt sie mit $2^1/_2$—3 Liter kräftiger Fleischbrühe wieder zum Kochen, legiert die Suppe mit zwei Eidottern und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. Auf andere Art bereitet man die Suppe, indem man 150 Gramm Körner, welche zuweilen auch zuvor gemahlen oder gestoßen werden, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser und 50 Gramm Butter eine halbe Stunde ausquellt, dann 3 Liter kräftige Fleischbrühe zugießt und die Suppe damit langsam fest zugedeckt noch fast eine Stunde durchkocht, bis die Körner völlig weich geworden sind. Hierauf verquirlt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit einer Obertasse frischer Milch, verrührt dies mit der Suppe, die unter öfterem Umrühren noch eine halbe Stunde damit verkochen muß, seiht sie durch, legiert sie mit zwei Eidottern und etwas saurem Rahm und giebt sie über gerösteten Semmel-Croutons oder beliebigen Suppenklößchen auf.

Grüne Knöpflein auf süddeutsche Art. Man pflückt eine reichliche Handvoll Petersilie, Schnittlauch und Spinat oder Kerbel, liest, wäscht und hackt die Kräuter, dünstet sie eine kurze Zeit in ein wenig Butter, vermischt sie mit zwei geriebenen Semmeln oder Mundbroten, zwei Eiern, etwas Salz und Muskatnuß zu einem soliden Teig, formt mit Hilfe von etwas untergestreutem Mehl runde Klößchen daraus oder legt sie mit dem Löffel in die siedende Fleischbrühe ein, läßt sie nur einmal darin aufkochen und giebt die Suppe dann sofort auf, da sonst die Knöpflein leicht zerfallen.

Grünkohl, Krauskohl oder Braunkohl, franz. chou vert, chou frisé, engl. colewort, lat. Brassica oleracea acephala. Diese Kohlart mit dunkelgrünen, oft auch bläulichen oder rotbraunen gekrausten Blättern, welche sich nicht zu festen Köpfen schließen, deren verschiedene Abarten teils hochstengelig, teils niedrig, auch in Form und Farbe der Blätter voneinander abweichen, bieten den Vorteil, daß sie fast sämtlich einen hohen Grad von Kälte ertragen und meist erst nach ausgestandenem Frost zart und wohlschmeckend werden, wovon nur die französischen Federkohlarten eine Ausnahme machen, welche strenge Winter nicht ertragen können. Unter den niedrigen Sorten sind die bekanntesten: der eigentliche Grünkohl oder Krauskohl, der schottische Grünkohl, der Dachskohl, der Erfurter Winterkrauskohl, der niedrige Federkohl, der Pariser Kräuselkohl, der russische oder Budakohl; von den hochstengeligen der gekrauste breitblätterige Grünkohl, der Mosbacher Winterkrauskohl, der Riesen- oder Baumkohl, der Kavalierkohl, der schwedische Kohl, der tausendköpfige Kohl, der Palmkohl und der perennierende Staudenkohl. Auch der sogenannte Schnittkohl mit grünen, braunen, blauen und zartgelben Blättern, eine durch die Kultur veredelte und veränderte Art Raps, die man als junge Sprossen vom Samenbeete abschneidet und als frisches Gemüse verwendet, gewöhnlich unter dem Namen Kohlkeimchen oder Sprossenkohl bekannt, gehört mit zu den Grünkohlarten.

Grünkohl als Gemüse. Nachdem die Blätter von den Rippen gestreift, werden sie mehrmals gewaschen, in einen großen Topf mit siedendem Wasser, dem man gewöhnlich etwas Salz hinzufügt, mit dem Kochlöffel eingedrückt und jenachdem der Kohl mehr oder weniger hart ist, eine Viertelstunde oder länger darin gekocht, worauf man das Wasser abgießt, den Kohl auf einem Siebe abtropfen läßt, dann mit dem Wiegemesser kleinschneidet und mit sehr kräftiger Fleischbrühe, auch fetter Schinkenbrühe oder Braten-Sauce in ein Kasserol thut, mit Muskatnuß überstäubt und unter häufigem Umrühren noch eine reichliche halbe Stunde über gelindem Feuer schmort. Ist die Fleischbrühe nicht fett, so muß man auch ein Stück Butter hinzufügen, denn der Kohl verlangt viel Fett, bedarf hingegen wenig Salz; bei dem Aufgeben garniert man ihn mit gebratenen Kartöffelchen oder gerösteten Kastanien und serviert Coteletten, Bratwürste, Fleisch-Bouletten, Schinken, Zunge, gepökeltes Rindfleisch u. dergl. dazu. Häufig bereitet man ihn auch so zu, daß er nach dem Blanchieren und Zerhacken in erhitztem Gänse- oder Schweinefett, wohl auch in Butter gedämpft, mit etwas Zucker und ein wenig Mehl überstäubt und erst bei dem Anrichten mit einigen Löffeln Bouillon übergossen wird; auch mischen viele einen Eßlöffel voll in Butter braungeröstete Zwiebeln darunter.

Grünkohl auf Bremer Art. Nachdem der Kohl 10 Minuten in reichlichem Wasser blanchiert worden, legt man die nur wenig zerkleinerten Blätter in siedendes Wasser mit einer reichlichen Zuthat von Gänsefett, Schweinefett oder Butter, fügt Salz, etwas Piment, Nelken und viel kleine Zwiebeln oder Porré hinzu, dünstet das Gemüse fest zugedeckt langsam darin weich, ohne es zu zerrühren, stäubt später etwas Mehl darüber, thut ein Stück Zucker

daran und giebt Wurst, Schweine- oder Gänsebraten, Rauchfleisch u. dergl. dazu.

Grünkohl auf holsteinische Art. Nachdem der Kohl gelesen, gewaschen und gebrüht ist, hackt man ihn mit einer Porrézwiebel sehr fein, setzt ihn mit siedendem Wasser, reichlichem Fett und einigen Gewürznelken zu, läßt ihn eine Stunde langsam kochen, fügt hierauf etliche Eßlöffel voll Hafergrütze hinzu, mit der man den Kohl unter fleißigem Umrühren noch eine Stunde verkocht, und richtet ihn zu Wurst, Rauchfleisch 2c. an.

Grünkohl mit Rahm. Der Kohl wird gelesen, in siedendem Wasser ziemlich weichgekocht, abgetropft, ausgedrückt und gröblich gehackt; hierauf läßt man einige Löffel voll geriebener Semmel in reichlicher Butter durchschwitzen, dünstet den Kohl unter fortgesetztem Umrühren eine Weile damit, gießt dann $^1/_4$ Liter siedenden Rahm hinzu, reibt Muskatnuß darüber und dämpft den Kohl noch eine halbe Stunde damit; in Frankreich fügt man auch noch eine starke Prise weißen Pfeffer bei.

Grünkohl auf Vegetarianer-Art. Nachdem der Kohl gelesen und in siedendem Wasser gebrüht worden, schmort man ihn in Bucheckernöl, worin einige feingeschnittene Zwiebeln gedämpft worden, und würzt ihn mit Salz und etwas gestoßenem Zucker.

Grünkohl-Suppe. Der gelesene, gewaschene und abgetropfte Kohl wird nebst etwas Porré und Selleriekraut sehr fein zerhackt und in kochende Brühe von frischem oder gepökeltem Rindfleisch gethan; ebenso streut man unter fortwährendem Umrühren eine der Menge des Kohls entsprechende Quantität Hafergrütze in die Suppe, die man fest zugedeckt zwei Stunden langsam kochen läßt, zuletzt noch mit etwas Fleischbrühe verdünnt und mit Zucker, Muskatnuß und einer Prise gestoßenen Nelken würzt; bei dem Anrichten thut man häufig noch etwas würflig geschnittenes Rauchfleisch hinzu.

Grünkraut. Ein ganz angenehmes Frühjahrsgemüse aus Spinat, jungen Brennesseln, Melde, Schafgarbe, Sauerampfer und jungen Kohlrabiblättern; man kocht alle diese Bestandteile einzeln für sich weich, läßt sie abtropfen, hackt sie mit Kerbelkraut, etwas Petersilie oder Schnittlauch, schwitzt sie eine Viertelstunde in steigender Butter, stäubt etwas Mehl darüber, welches man gut mit dem Gemüse verrührt, gießt kräftige Fleischbrühe zu, würzt das Ganze mit einer Prise weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß und verkocht dies zusammen noch eine halbe Stunde; man giebt Schinken, Coteletten, gekochtes Rindfleisch oder Bratwurst dazu.

Grüne Sauce. Man stößt eine reichliche Handvoll Petersilie, Spinat und Estragon in einem Mörser und preßt den Saft durch ein Tuch; dann schwitzt man zwei Eßlöffel Mehl in 60 Gramm Butter gelb, gießt $^1/_2$ Liter Fleischbrühe hinzu, thut eine Prise Salz nebst dem Saft einer halben Citrone daran, läßt alles eine Viertelstunde verkochen, rührt hierauf den Kräutersaft in die Sauce und quirlt sie mit einem Eidotter ab; man giebt sie zu Kalbfleisch, Hühnern oder Fisch. — Auf andere Art bereitet man eine solche grüne Sauce, indem man $^1/_4$ Liter Weißwein mit ebensoviel Bouillon und zwei Eßlöffeln Olivenöl bis fast zur Hälfte einkochen läßt, einen Kaffeelöffel voll gehackte Petersilie, ebensoviel Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Chalotten hinzufügt, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzt und zuletzt mit einem Eidotter legiert.

Grüne Sauce, kalte. Vier hartgekochte Eidotter werden mit vier Eßlöffeln feinem Provenceröl verrieben, worauf man nach und nach eine Prise Salz, weißen Pfeffer, drei Löffel Weinessig, vier sehr fein zerhackte Chalotten, etwas Schnittlauch, Petersilie und Estragon hinzufügt und alles durch längeres Rühren nach einer Seite hin sehr gut vermischt; man giebt die Sauce zu Fisch, kaltem Braten, Rindfleisch, Schweinskopf u. dergl.

Grüne Suppe. In einer Obertasse kaltem Wasser zerquirlt man zwei Eßlöffel Mehl, thut feingehackte Petersilie, Kerbel, nach Belieben auch etwas Sauerampfer oder Schnittlauch hinzu und verrührt dies mit etwas zugegossener kochender Fleischbrühe, worauf man alles zusammen in $1^1/_2$—2 Liter siedende Brühe (oder Wasser, welches man mit Wurzelwerk gekocht und dann durchgegossen hat) schüttet und unter fortgesetztem Umrühren einigemal aufkochen läßt; zuletzt legiert man die Suppe mit zwei Eidottern und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Grütze. Mit diesem Namen bezeichnet man mehrere Arten ausgehülste, geschrotene und gestampfte Getreidekörner; die Grütze ist feiner als Graupen und gröber als Gries, man stellt sie vornehmlich aus Buchweizen, aber auch aus Hafer her und hat außerdem noch die sogenannte Schwaden- oder Manna-Grütze, auch Grashirse oder Himmelstau genannt, lat. Glyceria fluitans, eine Art wilder Hirse, welche auf sumpfigen Wiesen wächst und besonders im Oberbruch und der Danziger Niederung gesammelt wird. In Norddeutschland nennt man überhaupt jede breiartige Speise Grütze, sie mag nun aus einer der genannten Grützearten oder ebensogut aus Reis, Graupen, Gries, Sago oder Mehl bereitet sein.

Grütze, Apfel-, s. Apfel-Grütze.

Grütze, braune, auf russische Art. 1 Liter grobe Buchweizengrütze wird unter fortdauerndem Umrühren trocken in einer eisernen Pfanne über gelindem Feuer gebräunt, dann schüttet man sie in 3 Liter kochendes Wasser, fügt 60 Gramm frische Butter und einen Kaffeelöffel Salz hinzu und rührt die Grütze anfangs öfters auf, deckt dann aber den Topf zu und läßt sie auf mäßigem Feuer langsam sehr dick ausquellen, schüttet den Brei in einen irdenen Topf und stellt ihn eine halbe Stunde in einen heißen Ofen, worauf man die Grütze entweder zu Kohlsuppe aufträgt oder mit geschmolzener Butter ißt. — Etwas anders verfährt man, indem man die Grütze nicht von vornherein röstet, sondern in siedendem Wasser mit Butter und Salz

in einer schwach geheizten Röhre ausquellt und dann gut zugedeckt zwei Stunden in dem Topfe backen läßt, ohne sie umzurühren, worauf man den Brei in eine Pfanne ausstürzt und noch eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt. Man entfernt mit einem Löffel die oberste Schicht der zu stark gebräunten Grützekörner und ißt die braune Grütze, welche so trocken ist, daß sie in einzelnen Körnern auseinanderfällt, mit frischer oder gebräunter Butter.

Grütze-Brei, s. Buchweizen-Grütze-Brei.

Grütze, dicke. $^1/_2$ Liter feine Buchweizengrütze oder Schwadengrütze quirlt man in kaltem Wasser ab, läßt sie dann eine halbe Stunde in frisch hinzugegossenem Wasser weichen, setzt sie darauf mit $1^1/_2$ Liter frischer Milch und einer starken Prise Salz zum Feuer und kocht sie langsam unter fleißigem Umrühren zu einem ziemlich dicken Brei, den man mit einer Zimt-Sauce oder brauner Butter zu Tisch giebt.

Grütze, dicke, mit Buttermilch auf holsteinische Art. Drei Liter Wasser bringt man mit 90 Gramm Butter zum Kochen, worauf man $^1/_2$ Kilogramm Grütze hineinrührt, einen Kaffeelöffel voll Salz beifügt und die Grütze unter öfterem Aufrühren langsam dickkochen läßt; man giebt den Brei sehr heiß auf und reicht Buttermilch dazu. Oder man quellt die Grütze in wenig Wasser mit Butter aus, schüttet dann Buttermilch, die man mit einem Löffel Mehl glattgerührt hat, daran, salzt den Brei, läßt ihn unter fortdauerndem Umrühren aufkochen und giebt ihn auf.

Grütze, Gurjefsche oder russische. Man spült $^1/_2$ Kilogramm grobe Buchweizengrütze mit kaltem Wasser ab, schüttet sie in einen Topf, der nur zur Hälfte gefüllt werden darf, und gießt soviel kräftige, mit Pilzen gekochte Fleischbrühe darauf, daß sie die Grütze gerade bedeckt. Nachdem die Grütze über langsamem Feuer gehörig gargekocht ist, schüttet man sie aus und belegt den Boden eines Kasserols mit einer Schicht Rindermark, dann einer Schicht Grütze und so fort, bis die Grütze verbraucht ist; zu oberst kommt eine Lage Mark, worauf man das Kasserol zudeckt und die Grütze eine reichliche Stunde auf dem Dreifuß bei ziemlich starker Hitze backen läßt.

Grütze, Gurjefsche, süße. $^1/_2$ Liter Manna- oder Buchweizengrütze kocht man langsam in $2^1/_2$ Liter süßem dicken Rahm mit 250 Gramm süßen gestoßenen Mandeln oder Haselnüssen, 100 Gramm Zucker und einigen Stückchen Vanille zu einem nicht zu steifen Brei, den man dann in eine tiefe irdene Schüssel ausschüttet, mit gestoßenem Zwieback bestreut, mit zerlassener Butter besprengt und eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Grütze-Klöße, s. Buchweizen-Grütze-Klöße.

Grütze, in Kohlblättern gebacken, auf russische Art. $^1/_2$ Liter Grütze, auch Graupen oder Reis, kocht man mit 2 Liter süßer Milch und etwas Salz zu einem sehr dicken Brei, den man völlig erkalten läßt und mit fünf bis sechs Eiern, einem Eßlöffel Zucker, einer Prise Zimt, etwas feingehackter Citronenschale und 125 Gramm ausgequellten Korinthen vermischt. Dann bestreicht man große, zuvor in heißem Wasser blanchierte Krautblätter mit geklärter Butter, legt auf jedes Blatt einige Löffel voll von dem Grützebrei, den man mit einem Messer zu einem länglichen, 2 Centimeter hohen Viereck formt, wickelt das Blatt darüber zusammen, biegt die Enden um und steckt sie mit Holzspänchen fest, worauf man diese Paketchen auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger Hitze $^3/_4$ Stunden bäckt, bis sie schön hellbraun sind. Bei dem Anrichten nimmt man die Blätter ab und giebt süßen Rahm mit Zimt oder eine Obst-Sauce zu der Grütze.

Grützkuchen, russischer, zu Kohlsuppe. Aus Buchweizen- oder Mannagrütze, wenig Wasser und Butter kocht man einen sehr dicken Brei, den man kalt werden läßt; zu einem Suppenteller voll Brei nimmt man zwei feingehackte, in Butter geröstete Zwiebeln, eine Prise Salz, ein Ei und ein wenig Weizenmehl, macht einen festen Teig aus der Masse und rollt sie zu einem großen, fingerdicken Kuchen aus, überstreut ihn dick mit Mehl, sticht mit einem Weinglase kleine runde Kuchen aus und brät diese in Butter auf beiden Seiten hellbraun, worauf man sie zu den verschiedenen russischen Kohl-Suppen aufträgt.

Grütze-Pudding. $^1/_2$ Kilogramm Buchweizen- oder Schwaden-Grütze (letztere muß mehrmals mit kochendem Wasser gebrüht werden, wogegen man die Buchweizengrütze nur einmal in lauwarmem Wasser abquirlt) wird mit 1 Liter Milch, $^1/_2$ Liter Rahm und 125 Gramm Butter sowie dem nötigen Salz zu einem dicken Brei ausgequellt, den man in eine Schüssel schüttet und auskühlen läßt. Hierauf rührt man zehn bis zwölf Eidotter mit 200 Gramm Zucker, 35 Gramm geriebenen bitteren Mandeln, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einem Kaffeelöffel gestoßenem Zimt zu Schaum, mischt den Grützebrei allmählich hinzu, zieht den steifen Schnee der Eiweiße darunter und kocht den Pudding in einer gut gebutterten Form im Wasserbade $1^1/_2$—2 Stunden. Man giebt ihn mit einer Wein- oder Rahm-Sauce auf, welche mit Zimt, Vanille oder Karamel gewürzt ist. Thut man bei dem Kochen der Grütze keine Butter hinzu, so rührt man auf 250 Gramm Grütze, die in $1^1/_2$ Liter Milch ausgequellt worden, 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach sieben bis acht Eidotter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, einen Kaffeelöffel Zimt und 70 Gramm feingeschnittenes Citronat sowie den Schnee der Eiweiße hinzu und kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade.

Grütze, rote, s. auch Flammeri von Obstsaft. Man nimmt hierzu Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen oder Brombeeren, auch kann man zweierlei Früchte dazu verwenden. Ungefähr 1 Kilogramm Früchte oder ein wenig mehr wird von den Stielen befreit (die Kirschen ausgesteint), gewaschen, in einem irdenen glasierten Topfe zerdrückt und in einem Gefäße mit siedendem Wasser eine Viertelstunde gekocht, bis aller Saft aus den Früchten gezogen

ist; dann streicht man dieselben durch ein Haarsieb, verdünnt den Saft mit etwas Wasser, so daß man fast 1 Liter Flüssigkeit erhält, versüßt sie mit 250 Gramm Zucker und bringt sie zum Kochen. Eine reichliche Obertasse voll Buchweizengrütze oder Perl-Sago, oder auch statt dessen $1\frac{1}{2}$ Tassen Gries oder Reismehl quirlt man in ein wenig kaltes Wasser ein, vermischt es unter fortwährendem Quirlen mit dem siedenden Fruchtsaft und läßt es unter andauerndem Umrühren langsam gehörig darin ausquellen, bis die Grütze völlig klargekocht ist. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie mehrere Stunden, am besten über Nacht, im Kalten stehen und gehörig starr werden, stürzt die Grütze auf eine Schüssel und giebt sie mit Milch, Rahmschaum oder kalter Vanillen-Sauce zu Tisch, was in ganz Norddeutschland im Sommer eine beliebte Abendspeise bildet.

Grütze, schwarze. Zwei Liter Buchweizengrütze oder Perlgraupen werden in Wasser mit Salz sehr dick, aber nicht völlig weich gekocht, worauf man sie erkalten läßt und mit drei feingehackten Zwiebeln, 250 Gramm würflig geschnittenem Nierenfett, gestoßenem Pfeffer, Piment, Muskatblüte, einer Prise Ingwer, etwas Majoran und Thymian nebst dem erforderlichen Salz vermischt und allmählich mit $2\frac{1}{2}$ Liter durchgeseihtem Schweineblut verrührt. Dann schüttet man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne oder Form und bäckt sie langsam in einem nicht zu heißen Ofen durch.

Grütze-Suppe mit Kerbel. 125 Gramm Hafer- oder Buchweizengrütze läßt man in 2 bis $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser eine Stunde ausquellen, seiht sie durch, stellt sie wieder zum Feuer, thut 70 Gr. Butter, eine reichliche Prise Salz und zwei Eßlöffel feingehackten Kerbel hinzu, läßt alles einmal aufkochen und giebt die Suppe mit Eierklößchen oder gerösteten Semmelwürfeln auf.

Grütze-Wurst. $3\frac{1}{2}$ Liter Hafer- oder Buchweizengrütze werden mit 5 Liter Wasser zugesetzt und mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm würflig geschnittenem Speck, den man gut ausgebraten hat, sowie einer beliebigen Menge weichgekochter und feingeschnittener Schwarten nebst einem gehäuften Eßlöffel Salz zu einem weichen, steifen Brei gekocht, den man nach dem Erkalten mit ungefähr $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Liter Schweinsblut, etwas zerriebenem Majoran, Pfefferkraut, 2—3 sehr feingehackten Zwiebeln und noch etwas Salz vermischt, nicht gar zu fest in gutgereinigte Schweinsdärme füllt, da die Grütze noch etwas aufquillt, und eine halbe Stunde kocht.

Grütze-Wurst, weiße holsteinische. 4 Liter Hafergrütze werden zu Brei gekocht, mit Wellfleischbrühe etwas verdünnt, mit 375 Gramm ausgebratenem Fett, 250 Gramm ausgequellten Korinthen, 125 Gramm gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffel gestoßenem Zimt, einem reichlichen Eßlöffel Salz, etwas geriebenem Thymian und Majoran sowie einigen Messerspitzen gestoßenen Nelken und Gewürzkörnern vermischt, worauf man die Masse in dünne, krumme Därme ziemlich locker füllt, die Würste mit der Gabel sticht und eine halbe Stunde kochen läßt. Bei dem Gebrauch werden beide Arten Grützwurst mit kaltem Wasser zugesetzt, bis zum Kochen erhitzt, dann auf dem Rost oder in einer Pfanne auf beiden Seiten kurze Zeit gebraten und zu Gemüse, Apfelmus, roten Rüben oder einer Sauce aus Sirup und Butter gegessen.

Grund-Sauce, s. Coulis.

Guffen, gebackene. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, dann mischt man nach und nach fünf ganze Eier, 250 Gramm feingestoßenen Zucker, 125 Gramm gestoßene süße Mandeln und die gehackte Schale einer halben Citrone nebst 125 Gramm feinstem Mehl hinzu, bäckt die Masse löffelweise in einem mit wenig Butter bestrichenen Oblateneisen rasch auf beiden Seiten, nimmt sie heraus, rollt sie trichterförmig zusammen und füllt sie, wenn man sie nicht ungefüllt vorzieht, mit einem sehr steifen Schnee aus $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, zwei Eiweißen und zwei Löffeln Vanillezucker.

Gugelhupf oder **Gugelhopf,** auch **Kugelhupf.** In Oesterreich, ganz Süddeutschland und am Rhein üblicher Kuchen von Hefenteig, welcher ganz nach Art der Napf- oder Aschkuchen in einer glatten oder gerieften hohen Form von verzinntem Kupfer oder glasiertem Töpfergeschirr gebacken wird.

Gugelhupf, abgeriebener. Man rührt 250 Gr. frische, etwas erwärmte Butter zu Schaum, mischt allmählich zehn bis zwölf Eidotter, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Rahm, 30 Gramm aufgelöste Hefe, 375 Gramm feines, erwärmtes und gesiebtes Mehl, zwei Eßlöffel Zucker, eine gute Prise Salz und den Schnee von sechs Eiweißen hinzu, füllt den Teig in die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Form, die nur zur Hälfte voll werden darf, deckt sie zu und läßt den Gugelhupf an einer warmen Stelle aufgehen. Dann läßt man den Kuchen im mäßig heißen Ofen eine Stunde backen, wobei er nicht hin- und hergeschoben werden darf, stürzt ihn auf eine Schüssel und besiebt ihn mit Vanillezucker.

Gugelhupf, Badener. 160 Gramm Butter treibt man schaumig ab, rührt zehn Eidotter, sechs Löffel Rahm, drei Löffel Zucker, drei Löffel Bierhefe oder 40 Gramm aufgelöste Preßhefe und etwas Salz hinzu, zieht zuletzt den Schnee von drei Eiweißen und 250 Gramm Stärkemehl leicht darunter, läßt den Gugelhupf in der Form aufgehen, bäckt ihn langsam eine Stunde und bestreut ihn mit Zucker.

Gugelhupf, feiner. Zu 250 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach zehn Eier und 320 Gramm feines Mehl, indem man immer abwechselnd ein Ei und einen Löffel Mehl unterrührt, fügt einen Kaffeelöffel Salz, zwei Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 45 Gramm aufgelöste Preßhefe hinzu, läßt

den Kuchen in der gebutterten Form aufgehen, bäckt ihn eine knappe Stunde und bestreut ihn mit Zucker.

Gugelhupf, gewöhnlicher. Man siebt $^1/_2$ Kilogramm Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, gießt 50 Gramm in einer Tasse lauer Milch aufgelöste Preßhefe hinein, verrührt diese mit einem Teil des Mehles, läßt das Hefenstück aufgehen, fügt vier Eier, 125 Gramm zerlassene Butter, zwei Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz, $^1/_4$ Liter lauwarme Milch und 125 Gramm gesäuberte Korinthen zu dem Teig, knetet denselben tüchtig durch, läßt ihn in der gebutterten Form aufgehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Gugelhupf, ohne Hefe. 250 Gramm schaumig gerührte Butter werden nach und nach mit zwölf Eidottern und zwölf Löffeln Mehl, etwas Rahm, Zucker und Salz sowie dem steifen Schnee der zwölf Eiweiße vermischt, worauf man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit langgeschnittenen Mandeln ausgestreute Form füllt und bei mittlerer Hitze bäckt.

Gugelhupf, holländischer. 125 Gramm frische Butter werden nach und nach mit sechs ganzen Eiern und sechs Dottern recht schaumig abgerührt, worauf man die abgeriebene Schale einer Citrone, 45 Gramm aufgelöste Preßhefe, 300 Gramm sehr feines Mehl, etwas lauwarmen Rahm, zwei gehäufte Löffel gesiebten Zucker und eine gute Prise Salz hinzumischt, den Teig in einer gebutterten Form gehörig aufgehen läßt und den Kuchen drei Viertelstunden bei gelinder Hitze bäckt.

Gugelhupf, schwäbischer. 1 Kilogramm Mehl wird in zwei Teile geteilt; den einen siebt man in eine Schüssel, gießt in die Mitte 50 Gramm in lauer Milch aufgelöste Preßhefe, verrührt sie mit einem Teil des Mehls und läßt das Hefenstück aufgehen. Inzwischen rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach zehn bis zwölf Eier, etwas Salz, 100 Gramm Zucker, die andere Hälfte Mehl, 20 Gramm feingestoßene bittere Mandeln, 60 Gramm gereinigte Rosinen und 60 Gramm Korinthen hinzu, vermischt alles mit dem aufgegangenen Hefenstück, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, füllt ihn in eine große gebutterte Form, läßt ihn aufgehen und bäckt den Kuchen eine Stunde bei ziemlicher Hitze.

Gugelhupf, Wiener. Zu 125 Gr. schaumig gerührter Butter mischt man allmählich sechs Eidotter, vier Löffel Zucker, eine Prise Salz, 40 Gramm aufgelöste Preßhefe, $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl, $^1/_2$ Liter lauen Rahm, die feingehackte Schale einer Citrone, 70 Gramm Rosinen, 30 Gramm Korinthen, 70 Gramm geschälte, in dünne Streifchen geschnittene Mandeln und den Schnee der sechs Eiweiße, läßt den Teig in einer ausgestrichenen Form aufgehen und bäckt ihn drei Viertelstunden im nicht zu heißen Ofen.

Guisado, spanisches. Besteht aus Rind- und Kalbfleisch mit Kartoffeln, die je nach Belieben entweder gleich mit dem Fleisch zusammen gekocht oder vorher für sich allein geröstet und erst beim Anrichten dazugethan werden. Das Guisado wird gewöhnlich zur Zeit des Mittagessens um 2 Uhr zugesetzt und bei sehr langsamem Feuer allmählich gekocht bis abends 11 Uhr, der allgemeinen Stunde des Abendessens in Spanien.

Gullaschfleisch, ungarisches (Guliás-hús, s. v. w. Rinderhirten-Fleisch), nach einem ungarischen Originalrezept. Man schneidet 6—7 mittelgroße Zwiebeln nach dem Schälen in sehr dünne Scheiben, thut sie in ein Kasserol, darauf $1^1/_2$—2 Kilogramm in viereckige zollgroße Stückchen geschnittenes saftiges Rindfleisch samt seinem natürlichen Fett, fügt einen reichlichen Theelöffel Salz, einen Eßlöffel voll Kümmelkörner und je nach Geschmack $1^1/_2$—2 Theelöffel feinsten Paprika hinzu und läßt das Ganze bei mäßigem Feuer unter häufigem Umrühren zwei volle Stunden und darüber langsam dünsten, bis die Zwiebeln sich völlig aufgelöst haben. Dann gießt man $1^1/_2$ Liter kaltes Wasser an und legt 10—12 rohe geschälte Kartoffeln mittlerer Größe in das Kasserol, deckt dasselbe fest zu und läßt das Ganze wiederum eine reichliche Stunde sachte fortkochen, wobei die Kartoffeln ganz erhalten bleiben müssen. Hierauf giebt man das Gericht zu Tisch. In Ungarn pflegt man das Gullasch stets portionsweise in kleinen Metallschüsseln zu servieren, damit es warm bleibt; auch betrachtet man dort diese Speise, zu der man weder Speck noch Butter verwendet, als überaus leicht verdaulich.

Gullaschfleisch, österreichisches. 1 Kilogramm saftiges Rindfleisch vom Rippenstück wird in viereckige zollgroße Stückchen zerschnitten, mit Salz bestreut und mit einer gehackten Zwiebel in 60 Gramm zerlassener Butter wohl zugedeckt gedämpft; man bindet einen Eßlöffel voll Kümmelkörner in ein leinenes Läppchen und legt dies mit zu dem Fleisch. Nach Verlauf von anderthalb Stunden stäubt man ein wenig Mehl darüber, welches man mit der sehr kurzen Sauce verrührt und ebenso wie eine kleine Prise Paprika kurze Zeit damit verkochen läßt; vor dem Anrichten nimmt man den Kümmel heraus und garniert das Fleisch mit geschmorten Kartöffelchen oder kleinen Speckklößchen. Falls man das Gericht verfeinern will, kann man der Sauce noch mit einem kleinen Weinglas voll Madeira einen kräftigeren Geschmack geben.

Gullasch von Hasenfleisch. Ein gehäuteter Hase wird in beliebige Stücke zerteilt und in steigende Butter gelegt, in der man eine mittelgroße, in Ringe zerschnittene Zwiebel gelbbraun geröstet hat; man würzt das Fleisch mit Salz und einer Prise Paprika und läßt es etwa 10 Minuten dünsten, dann gießt man Fleischbrühe an und läßt das Hasenfleisch wohl zugedeckt weichdämpfen. Die Sauce wird mit einem in Rahm klar gerührten Löffel Mehl sämig gemacht und nochmals aufgekocht, wonach man das Gullasch zu Maccaroni oder in Butter geschwenkten Nudeln serviert.

Gullasch, Kalbs-, s. Kalbs-Gullasch.

Gumbo, s. v. w. Okra, s. d.

Gunners delight-Essig, englischer, zu kaltem Fleisch und Fisch. 250 Gramm säuerliche Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und mit 250 Gramm rohen geschälten Zwiebeln nebst zwei Schoten spanischem Pfeffer sehr fein zerhackt, mit 1 Liter feinem Essig übergossen und 12—14 Tage in einem zugedeckten Steintopf stehen gelassen, worauf man den Essig durchseiht.

Gurke, franz. concombre, engl. cucumber, lat. Cucumis sativus. Die Gurken gehören zu den beliebtesten Fruchtgemüsen und sind in jeder Art von Zubereitung, als Salat, Gemüse, Ragout, auf verschiedenartige Weise eingelegt, sehr angenehm und erfrischend im Geschmack, aber wegen ihrer wässerigen Beschaffenheit sehr wenig nährend und schwer zu verdauen, daher nur völlig gesunden Personen zum mäßigen Genuß zu empfehlen. Schon bei den alten Aegyptern sollen die Gurken bekannt gewesen sein, wie man aus Abbildungen auf mehreren pharaonischen Monumenten schließt; auch die Juden bauten unter ihren Königen bereits Gurken, Kürbisse und Melonen. Die Griechen und Römer lernten sie erst später durch die Araber kennen und namentlich letztere verstanden sich trefflich auf die Gurkenzucht; Kaiser Tiberius war ein so leidenschaftlicher Gurkenesser, daß er auch im Winter Gurken in Treibhäusern für sich ziehen ließ. Die Pflanze ist ein einjähriges Rankengewächs mit rauhen Blättern und blaßgelben Blüten, sie verlangt geschützte Lage, viel Sonne und einen lockeren, gutgedüngten Boden, der viel gegossen werden muß; man keimt die Gurkenkerne vor der Aussaat an und zieht sie im Frühjahr in Mistbeeten, aber im Sommer im freien Land, wobei man die Kerne Anfang oder Mitte Mai legt und Kopfsalat, Kohlrabi oder ähnliche frühe Gemüse dazwischen pflanzt, da die Gurkenpflanzen viel Zeit zum Wachstum bedürfen und weit auseinander stehen müssen. Sobald die dazwischengepflanzten Gemüse abgeräumt sind und die Gurken Ranken treiben, gräbt man die Zwischenräume nochmals um, legt die Ranken nieder und pflöckt sie an, auch muß bei trockener Witterung die Erde um die Pflanzen häufig gelockert und gehäufelt werden. Man hat eine Menge verschiedener Spielarten, unter denen namentlich die gewöhnliche glatte grüne Erfurter Gurke, die holländische schwarzstachelige Gurke, die frühe Traubengurke, die holländische kleine frühe Gurke, die grüne und weiße Schlangengurke, die russische Gurke und die weiße Gurke bekannt sind; die russische Netzgurke und die griechische Walzengurke werden als sehr einträglich empfohlen. Die manchmal bis 60 Centimeter lang werdenden Riesengurken lassen sich nur in den Treibbeeten ziehen.

Gurken, Acia- oder Achia-, s. Gurken einzulegen als Senfgurken.

Gurken mit Béchamel-Sauce, auf französische Art. Die Gurken werden geschält, in ziemlich dünne Scheiben geschnitten, in einem Kasserol mit Béchamel-Sauce übergossen, zugedeckt und langsam darin weichgedämpft; vor dem Anrichten mischt man ein Stück frische Butter und etwas geriebene Muskatnuß unter die Sauce, schwenkt das Gemüse gut durcheinander und giebt es auf.

Gurken-Compot. Die Gurken werden geschält, mit dem Messer in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in Butter ziemlich weichgeschwitzt; dann streut man ein wenig feines Mehl darüber, schüttet etwas kochendes Wasser, ein Glas Weißwein und ebensoviel guten Weinessig hinzu, thut eine Prise Salz, einen gehäuften Eßlöffel Zucker, drei Gewürznelken und ein großes Stück ganzen Zimt daran und läßt sie vollends garkochen; zuletzt mischt man etwas gehackte Petersilie bei und legiert die Sauce mit zwei Eidottern.

Gurken einzumachen, in Blechbüchsen. Man schält die Gurken, schneidet sie in beliebige Stücke, am besten in ziemlich dicke Scheiben, bestreut sie mit Salz, läßt sie in siedendem Wasser einmal aufkochen, gießt das Wasser ab und dünstet sie mit ein wenig geklärter Butter, etwas Essig, Pfeffer und Salz halbweich, füllt sie in die Blechbüchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verlötet die Büchsen und kocht sie eine Stunde im Wasserbade, um sie während des Winters als Gemüse zu verwenden.

Gurken einzumachen, als Essiggurken. Große grüne Gurken, am besten Schlangengurken, die noch keine Kerne haben und sehr fest und frisch sind, werden in frischem Wasser abgewaschen und mit Salz bestreut 12 Stunden hingestellt; dann trocknet man sie gut ab, schichtet sie lagenweise mit kurzgeschnittenem Dill, einigen möglichst frischen Lorbeerblättern, Estragon, nach Belieben auch abgeschälten Chalotten, in Scheiben geschnittenem Meerrettig, Salz und Pfefferkörnern in einen großen Steintopf, schüttet soviel rohen Weinessig darauf, daß die Gurken davon bedeckt sind, gießt denselben nach 12—14 Tagen ab, kocht ihn auf, gießt ihn nach dem Erkalten wieder auf die Gurken, bedeckt dieselben mit einer durch einen Stein beschwerten Schieferplatte, bindet den Topf zu und bewahrt ihn an einem kühlen, luftigen Ort auf.

Gurken, kleine, einzumachen, als Essig- oder Pfeffergurken. Man wählt dazu ganz kleine, höchstens fingerlange Gurken, bürstet sie ab, legt sie vier Stunden in Salzwasser, trocknet sie gut ab und schichtet sie mit dazwischengestreutem Estragon, etwas Pfefferkraut, nach Belieben auch Perlzwiebeln oder Chalotten und Meerrettig, ein wenig Salz, schwarzen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in große Glasbüchsen oder kleine Steintöpfe, gießt abgekochten und wieder ausgekühlten Weinessig darüber, kocht denselben nach 2—3 Tagen abermals auf und wiederholt dies noch zweimal in kurzen Zwischenräumen, worauf man die Büchsen fest zubindet und aufbewahrt. Viele mischen noch spanische Pfefferschoten, Ingwer, Fenchel, Thymian, Nelken, Macis und Koriander unter die Gurken oder beobachten das Verfahren, den Essig zweimal

nacheinander siedend über die Gurken zu schütten und nach acht Tagen nochmals aufzukochen, dann aber erst nach dem Auskühlen darüberzugießen.

Gurken einzumachen, als gefüllte Essig- oder Pfeffergurken. Fingerlange oder noch ein wenig größere, geradegewachsene Gurken werden gewaschen, abgebürstet und einige Stunden in Salzwasser gelegt; dann schneidet man der Länge nach einen Streifen Schale ziemlich dick ab, macht mit einem Messer eine kleine Aushöhlung in die Gurke, füllt dieselbe mit grobgestoßenem weißen Pfeffer, Senfkörnern und feinabgeschabtem Meerrettig, legt den Streifen wieder darauf und bindet ihn mit einem Faden fest, schichtet die so gefüllten Gurken mit dazwischengestreutem Salz, Estragon, Pfefferkraut und Thymian in einen Steintopf, gießt abgekochten Weinessig halb ausgekühlt darüber, siedet an den beiden folgenden Tagen den Essig nochmals auf und schüttet ihn erkaltet auf die Gurken, die man gut zubindet und aufbewahrt.

Gurken einzumachen, als Knoblauch- oder Teufelsgurken. Mittelgroße, grüne Gurken schält man, zerschneidet sie der Länge nach in vier Teile, nimmt die Kerne heraus und läßt sie mit Salz bestreut zwei Tage stehen; dann trocknet man sie ab und legt sie mit dazwischengestreuten Lagen von Pfefferkörnern, geschälten Chalotten, geschabtem Meerrettig, Pfefferkraut, Lorbeerblättern, Fenchel, Kümmel, spanischem Pfeffer und etwas Knoblauch in einen Steintopf, bedeckt sie mit den Kräutern, übergießt sie mit siedendem Weinessig, kocht denselben noch dreimal nach je zwei Tagen auf und schüttet ihn aufs neue heiß darüber; schließlich überbindet man den Topf mit Blase und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf.

Gurken einzumachen, als ostindischen Mango. Große, grüne, nicht zu reife Gurken werden sauber abgewaschen und wieder abgetrocknet; hierauf schneidet man der Länge nach einen daumenbreiten Streifen Schale ziemlich dick ab, macht mit einem Kaffeelöffel die Kerne heraus, stößt dieselben mit etwas geschabtem Knoblauch und Meerrettig, Senfsamen und weißen Pfefferkörnern, füllt die Höhlungen damit aus, legt die Schale wieder darüber und bindet sie mit Zwirnsfaden oder schmalem weißen Band gehörig fest. Man übergießt die Gurken mit kochendem Weinessig, den man an den drei nächsten Tagen abermals aufsiedet und auf die Gurken schüttet; am dritten Tage kocht man den Essig mit 15 Gramm Macis, 15 Gr. Nelken, 30 Gramm Pfefferkörnern, 30 Gramm Senfsamen, einem Stück Meerrettig und einer Knoblauchzehe auf je 2 Liter von dem Essig, gießt denselben heiß in die Töpfe mit den Gurken, bindet sie nach dem Auskühlen gut zu und bewahrt sie auf.

Gurken einzulegen, als saure oder Salzgurken. Mittelgroße, nicht zu reife Gurken, an denen keine gelben Flecke oder gelben Spitzen sein dürfen, legt man in ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser, läßt sie 1—2 Tage darin liegen, trocknet sie dann gut ab, legt sie in kleine Fässer oder große Steintöpfe auf eine untergestreute Schicht von geschnittenem Dill, den man hierbei überhaupt in reichlicher Menge anwenden muß, nach Belieben auch saubergewaschenen und abgetrockneten Blättern von Sauerkirschen sowie Weinblättern und Weinranken, legt zwischen die dicht eingeschichteten Gurken immer wieder Lagen von Dill, Kirsch- oder Weinlaub und bedeckt das Fäßchen oder den Topf oben mit einer solchen Blätterschicht. Man pflegt auch Fenchel, Meerrettig, Estragon, Pfefferkraut, Zwiebeln und Gewürze mit dazwischenzulegen, indessen lieben dies nur wenige und die Gurken schmecken am besten nach dem einfacheren Verfahren, nur das Beifügen von Estragon läßt sich empfehlen. Hat man die Gurken in ein Fäßchen gethan, so läßt man es sogleich zuschlagen, vermischt dann möglichst hartes, frisches Wasser mit soviel Salz, daß auf je 1 Liter Wasser 40—45 Gramm Salz kommen, läßt das Salz sich völlig im Wasser auflösen und gießt es durch einen Trichter in das Spundloch, bis das Gurkenfaß bis obenherauf gefüllt ist. Am folgenden Tage, wenn das Wasser etwas eingezogen ist, füllt man nochmals nach, bis es obenauf steht, verschließt das Spundloch mit einem Korkpfropfen und läßt es verpichen, stellt das Faß in den Keller, wendet es nach acht Tagen einmal um und kann die Gurken nach 6—8 Wochen benützen. Will man zu baldigem Gebrauch zeitiger saure Gurken haben, so legt man sie ganz auf dieselbe Art in Steintöpfe ein, gießt dieselben mit dem Salzwasser voll, verschließt sie mit einem passenden Holzdeckel, den man mit einem Stein beschwert und mit einem Tuche bedeckt, und läßt sie in der Küche oder an einem anderen warmen Orte stehen, worauf sie nach 8—14 Tagen eßbar sind. Man säuert die Gurken zuweilen auch mit einer Zuthat von Essig und macht die Mischung dann so, daß man in 10 Liter kochendes Wasser $1^1/_2$ Liter Essig und $^1/_2$ Liter Salz schüttet, alles gut vermischt und stehen läßt, bis das Salz aufgelöst und das Wasser erkaltet ist.

Gurken einzulegen, als saure Gurken auf Magdeburger Art. Man wählt hierzu nur mittelgroße, etwa handlange Gurken und verwirft sowohl die Schlangengurken als diejenigen, welche oben dick und gegen den Stiel zu dünn sind, wäscht und bürstet sie sauber, trocknet sie ab und schichtet sie in ein weingrünes Faß; hat man kein solches frisch bei der Hand, so muß das Faß mit Spiritus und einer starken Bürste überall ausgerieben werden. Danach schneidet man Dill in fingerlange Stücke, belegt den Boden des Fasses mit einer 18—20 Centimeter hohen Schicht Dill und füllt das Faß mit abwechselnden Lagen von Gurken und Dill fast bis oben herauf. Zu 12 Liter hartem Brunnenwasser nimmt man 1 Kilogramm Salz, löst das Salz in dem kalten Wasser auf, gießt letzteres durch das Spundloch in das Faß, rüttelt das Faß öfters dabei, damit das Wasser überall gleichmäßig hinkommt, nagelt dann ein Stück Gaze über das Spundloch und legt das Faß an einen schattigen Platz. Sobald die Gärung eintritt, füllt

man immer wieder etwas Salzwasser nach, und nach 4—5 Tagen spundet man das Faß zu. Nach Verlauf von etwa vier Wochen kann man das Faß öffnen und die Gurken in Gebrauch nehmen; bis dahin ist es aber notwendig, das Faß von Zeit zu Zeit umzuwenden.

Gurken einzulegen, mit Sauerteig. Auf ein Schock Gurken nimmt man etwa 200 Gramm Sauerteig, wie man ihn zum Brotbacken benützt, löst ihn völlig in $^1/_2$ Liter kaltem Brunnenwasser auf und verrührt ihn damit; hierauf wäscht und bürstet man mittelgroße frische Gurken, ritzt sie der Länge nach mehrmals mit einem Messer leicht ein und schichtet sie mit reichlichem Dill und Estragon in einen Steintopf ein. Man schüttet zu dem aufgelösten Sauerteig noch soviel Wasser, daß es die Gurken bedeckt, löst die nötige Menge Salz darin auf, bis es ziemlich stark gesalzen schmeckt, und gießt es über die Gurken, die man mit Dill sowie mit einem beschwerten Deckel zudeckt, 4—5 Tage an einem warmen Orte gären läßt und dann in den Keller stellt; sie sind nach 4—5 Tagen eßbar, sehr mürbe und wohlschmeckend, halten sich aber nur wenige Wochen und müssen deshalb sofort verbraucht werden.

Gurken einzulegen, als Senfgurken. Große, völlig ausgewachsene Gurken, die schon fast gänzlich reif sein dürfen, werden geschält, in Hälften zerschnitten, mit einem silbernen Löffel von Mark und Kernen befreit und in beliebig große Stücke zerteilt; dann bestreut man sie dicht mit Salz und läßt sie über Nacht stehen oder man kocht sie in Salzwasser einmal auf und läßt sie auf einem Siebe abtropfen, trocknet sie mit einem sauberen Tuche ab, schichtet sie in Glasbüchsen oder Steintöpfe mit dazwischengestreuten Senfkörnern, Estragon-, Basilicum- und Lorbeerblättern, Chalotten, würfliggeschnittenem Meerrettig, Pfefferkörnern, Piment und einigen Nelken. Hierauf kocht man Weinessig mit Salz, auf 1 Liter Essig einen Eßlöffel Salz gerechnet, gießt ihn nach dem Auskühlen über die Gurken, schüttet ihn am folgenden Tage wieder ab, siedet ihn abermals auf und wiederholt dieses Aufkochen drei Tage hintereinander, indem man ihn jedesmal erkaltet über die Gurken gießt; schließlich bindet man den Topf mit Blase zu, verwahrt ihn an einem kühlen Ort und kann die Gurken nach Verlauf von 2—3 Wochen in Gebrauch nehmen.

Gurken einzulegen, als Zuckergurken. Große, noch grüne Gurken werden geschält, ausgekernt und in Streifen geschnitten, die man in siedendem Salzwasser einmal aufkochen und auf einem Durchschlag abtropfen läßt. Auf 2 Kilogramm Gurken kocht man 1 reichliches Liter feinen Weinessig mit 750 Gramm ($^3/_4$ Kilogramm) Zucker, 4 Gramm Nelken und 10 Gramm Zimt, liest Nelken und Zimt heraus und gießt den Essig heiß über die Gurken, welche man drei Tage so stehen läßt und dann mit den dazwischengelegten Zimtstücken, ein wenig Ingwer und Muskatblüte (die Nelken, welche die Gurken schwarzfleckig machen würden, läßt man besser weg) in die Töpfe oder Büchsen schichtet, während man den Essig nochmals aufsiedet und nach dem Erkalten darübergießt.

Gurken einzulegen als Zuckergurken, auf englische Art. Junge, frische Gurken, welche noch fast keine Kerne haben, werden geschält, in Streifen und fingerlange Stücke geschnitten und drei Tage in starkes Salzwasser gelegt; dann nimmt man sie heraus, spült sie gut in frischem Wasser ab und setzt sie mit kaltem Wasser und einem kleinen Stückchen Alaun zum Feuer; wenn das Wasser heiß wird, gießt man ein wenig frisches zu, damit es nicht zum Kochen kommt, und läßt die Gurken nur so lange darin, bis sie eine schöne hellgrüne Farbe angenommen haben, nimmt sie heraus und läßt sie abtropfen. Inzwischen kocht man auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Gurken 1 Liter Wasser mit 30 Gramm gestoßenem Ingwer und ebensoviel ganzem Zimt eine Stunde lang, seiht das Wasser dann durch und siedet es mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker zu einem dicken Sirup ein, den man über die Gurken schüttet, die man zwei Tage darin liegen und hierauf einmal darin aufkochen läßt, in Steinbüchsen thut und nach dem Erkalten gut zubindet und aufbewahrt.

Gurken einzumachen auf englische Art. Etwa zwölf Stück große schöne Gurken werden geschält, aber ganzgelassen, zwei Tage in stark gesalzenes Wasser gelegt, herausgenommen und zwei Tage in frischem Wasser ausgewässert. Hierauf bedeckt man den Boden eines irdenen Kasserols mit Weinblättern, legt die Gurken hinein, belegt sie mit einer dichten Schicht Weinblätter, übergießt sie mit siedendem Wasser und läßt sie darin erkalten, gießt das Wasser ab und wiederholt das Verfahren, bis die Gurken eine glänzend grüne Farbe haben; dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, kocht sie einmal in Wasser auf, macht mit einem Löffelstiel einen Spalt in jede Gurke, schabt das Samengehäuse heraus, füllt sie mit gestoßenem weißen Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte und kleingehackten Citronenschalen, umwickelt die Gurken mit Band, damit die Gewürze darin bleiben, und übergießt sie mit halb ausgekühltem Zucker-Sirup. Nachdem sie zwei Tage darin liegen geblieben, siedet man den Sirup wieder auf, schüttet ihn abermals darüber und wiederholt dies vier- bis fünfmal binnen drei Tagen, bis die Gurken völlig durchsichtig geworden sind; man legt sie in Steinbüchsen, vermischt den eingedickten Sirup mit dem Saft von vier Citronen, gießt ihn in die Büchsen, deckt ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet sie mit Blase zu.

Gurken einzumachen auf russische Art. Saubergewaschene, frischgepflückte Gurken legt man schichtweise mit Dill, Berberitz-, schwarzem Johannisbeer- und Sauerkirsch-Laub in kleine Fässer, thut auch etwas zerschnittenen Meerrettig und Knoblauch dazwischen, löst in je 10 Liter Brunnenwasser $^1/_2$ Kilogramm Salz auf, gießt diese Salzlake auf die Gurken, bedeckt sie mit einem beschwerten Brett, stellt sie sofort auf Eis und verspundet die Fässer nach 3—4 Tagen, ohne die Gurken gären zu lassen. Diese Gurkenlake, welche später angenehm säuerlich schmeckt und Rossol genannt wird, benützt

man in Rußland mit Vorliebe zur Bereitung von kalten Suppen.

Gurken einzumachen auf Schweizer Art. Große Gurken, besonders Schlangengurken, werden geschält, in feine Schnitten gehobelt, gesalzen und 24 Stunden in einer zugedeckten Schüssel stehen gelassen; dann schüttet man den Saft ab und schichtet die Gurken in Steintöpfe mit dazwischengestreutem Salz, weißem gestoßenen Pfeffer und geschabtem Meerrettig, gießt soviel feinen Essig darauf, daß er darüber zusammengeht, bindet den Topf mit Blase zu, bewahrt ihn an einem trockenen kühlen Orte auf und kann nach Verlauf von vier Wochen die Gurken in Gebrauch nehmen. Die nämliche Methode ist auch in Holland gebräuchlich und man ißt die auf diese Art eingelegten Gurken entweder als Salat zum Fleisch oder benützt sie als Zuthat zu Ragouts.

Gurken, farcierte, s. Gurken, gefüllte.

Gurken, fricassierte. Man schält die Gurken, schneidet sie in dicke Scheiben, kocht sie in etwas gesalzenem Essig halbweich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schwitzt sie einige Minuten in Butter, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, thut weißen Pfeffer und Salz hinzu und dämpft sie vollends weich, worauf man die Sauce mit zwei in Rahm zerquirlten Eidottern abzieht und das Gemüse zu verschiedenen Braten serviert.

Gurken, fricassierte, auf französische Art. Die geschälten Gurken werden in Scheiben geschnitten, in einem gut zugedeckten Kasserol mit etwas Butter, Salz, einer Messerspitze gestoßenen Nelken, kleingeschnittenen Champignons und gewaschenen Korinthen weichgedünstet, mit Muskatnuß bestreut und mit einigen in Verjus zerquirlten Eidottern legiert.

Gurken, frische, zum Salat aufzubewahren. Eben abgenommene Gurken, welche noch keine Kerne haben, werden geschält, in feine, aber nicht allzudünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut eine halbe Stunde hingestellt, dann auf ein sauberes, trockenes Tuch geschüttet, ausgebreitet und mit einem beschwerten Brett bedeckt, was man nochmals mit einem anderen trockenen Tuche wiederholt. Sind sie so ziemlich ausgepreßt, so legt man sie in Steintöpfe, die man nur zur Hälfte damit anfüllt, gießt starken Weinessig oder Essigsprit darüber und auf diesen noch eine daumenbreite Schicht Provenceröl, bindet die Töpfe mit Blase zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Die Gurken halten sich auf diese Art lange Zeit; beim Gebrauch nimmt man zum Anmachen des Salates frischen Estragonessig, frisches Oel und gestoßenen Pfeffer oder eine Salat-Sauce.

Gurken, gebackene. Die Gurken werden geschält, in ziemlich dicke Scheiben oder lange Streifen geschnitten, mit ein wenig Pfeffer bestreut, in Mehl gewendet und in sehr heißer Butter hellbräunlich gebacken, auf einem Papier entfettet, mit Salz bestreut und zu dem Ragout oder den Steaks, mit denen sie serviert werden sollen, auf die Schüssel gelegt.

Gurken, gedämpfte, auf englische Art. Einige frische, junge Gurken schält man, teilt sie der Länge nach in Viertel, macht die Kerne heraus, taucht sie in Mehl und bäckt sie in Butter lichtbraun, übergießt sie in einem Kasserol mit $^1/_4$ Liter kräftiger brauner Bouillon, würzt sie mit Pfeffer und Salz und dämpft sie langsam weich; kurz vor dem Anrichten thut man einen Löffel Chili-Essig und ein Stück Zucker hinzu, auch kann man die Sauce mit zwei Eidottern legieren. Häufig dämpft man sie auch mit mehreren in Scheiben geschnittenen, ebenfalls in Mehl getauchten und in Butter gebackenen Zwiebeln zusammen.

Gurken, gefüllte. Vier bis sechs mittelgroße grüne Gurken werden geschält, an beiden Spitzen abgeschnitten und mittels einer starken Spicknadel inwendig ausgehöhlt, worauf man sie gut ausspült, in siedendem Wasser einmal aufkocht, in frischem Wasser abkühlt, ablaufen läßt und abtrocknet. Zur Fülle bereitet man eine sehr feingehackte und im Mörser gestoßene Farce aus gebratenem Hühner- oder Kalbfleisch, etwas rohem Schinken (von ersterem etwa 375, von letzterem 125 Gramm), 125 Gramm Speck, der Schale von einer halben Citrone, vier ausgegräteten Sardellen, 60 Gramm zu Schaum geriebener Butter, zwei Eiern, 30 Gramm eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmelkrume, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Wenn die Gurken mit dieser Farce gefüllt sind, thut man sie in ein mit Speckscheiben belegtes Kasserol, fügt ein Bündelchen Petersilie, etwas Salz, Pfefferkörner, eine Porrézwiebel, zwei Gewürznelken, ein halbes Lorbeerblatt, ein Glas Weißwein und soviel kräftige Fleischbrühe hinzu, daß die Gurken davon gerade bedeckt sind, legt ein gebuttertes Papier darüber und dämpft sie langsam fast eine halbe Stunde lang. Inzwischen verkocht man eine braune Mehlschwitze gehörig mit etwas Bouillon, gießt dieselbe dann zu der Gurken-Sauce, würzt sie mit einer Prise weißem Pfeffer und dem Saft einer Citrone, seiht sie durch und richtet sie über den Gurken an.

Gurken, gefüllte, auf italienische Art. Geschälte Gurken läßt man einigemal in Salzwasser aufkochen, höhlt sie aus und füllt sie mit einer Farce aus drei bis vier harten, zerriebenen Eidottern, in Milch geweichter und ausgedrückter Semmelkrume, 60 Gramm geriebenem Parmesankäse, einigen gebrühten und gestoßenen Mandeln, zwei frischen Eidottern, Salz, Muskatnuß und gestoßenen Nelken; dann bindet man die abgeschnittenen Gurkenspitzen mit einem darübergelegten Weinblatt wieder fest, dünstet die Gurken in Butter weich und giebt sie mit einer hellen Kräuter-Sauce auf; oft fügt man zu der Farce auch noch etwas gehacktes Hammelfleisch und reicht die gefüllten Gurken zu einem beliebigen Ragout.

Gurken-Gemüse. Man schält die Gurken, schneidet sie in zolllange, fingerdicke Stücke und läßt sie einigemal in siedendem Salzwasser auf-

kochen; unterdessen schwitzt man einen Eßlöffel Mehl in 60 Gramm Butter hellgelb, verkocht diese Mehlschwitze mit 1/2 Liter frischer Milch oder mit Fleischbrühe, würzt die Sauce mit Salz und Muskatnuß und dünstet die Gurken langsam darin weich; man giebt Coteletten, Fricandellen, Fleischklößchen und dergl. dazu.

Gurken-Gemüse, auf schwäbische Art. Acht bis zehn frische Gurken schält und zerschneidet man, dünstet sie in 125 Gramm Butter nebst zwei feingehackten Zwiebeln weich, stäubt etwas Mehl darüber, gießt 1/2 Liter sauren Rahm und einige Löffel Hammelbraten-Sauce hinzu und kocht die Gurken noch eine halbe Stunde darin, worauf man sie zu Hammelbraten anrichtet.

Gurken-Gemüse auf Vegetarianer-Art. Man schwitzt zwei Eßlöffel Mehl in Butter, schüttet 1/2 Liter siedendes Wasser zu, thut die geschälten und in Stücke zerschnittenen Gurken hinein, läßt sie weichschmoren und bestreut sie beim Anrichten mit gerösteten Semmelkrumen.

Gurken, geschmorte. Die geschälten Gurken zerschneidet man in Viertel und diese in zolllange Stücke, beseitigt die Kerne, läßt sie mit Salz bestreut eine Stunde stehen, schmort sie dann in Butter mit etlichen Löffeln Essig und etwas Fleischbrühe langsam weich, legiert die Sauce mit zwei in Essig nebst einem halben Löffel Mehl zerquirlten Eidottern und würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer, oder man verdickt die Sauce mit einer hellbraunen Mehlschwitze.

Gurken, gestovte, s. Gurken, geschmorte.

Gurken, glasierte, auf französische Art. Schlanke grüne, recht frisch vom Beet kommende Gurken werden in 5 Centimeter lange Stücke zerteilt, geschält, in der Mitte gespalten und von den Kernen befreit; dann wirft man sie einige Minuten in siedendes Wasser, gießt dasselbe ab, legt die Gurkenstücke in ein Kasserol auf eine Unterlage von rohen Schinkenscheibchen, übergießt sie mit Rindfleisch-Jus, dämpft sie darin, bis die Jus zu Glace eingekocht ist, nimmt sie heraus und richtet sie auf einer Schüssel an. In das Kasserol gießt man ein Glas Weißwein, bringt denselben zum Kochen, legiert ihn mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, seiht die Sauce durch und giebt sie über den Gurken auf; ebenso kann man auch Béchamel- oder spanische Sauce über die Gurken gießen.

Gurkenkraut, s. v. w. Boretsch, s. d. Bisweilen wird indessen auch der Dill mit dem Namen Gurkenkraut bezeichnet.

Gurken mit Rahm-Sauce. Einige schöne große Gurken schält man, schneidet sie in Viertel, putzt das Mark heraus, bestreut sie mit Salz, trocknet sie nach einer Stunde gut ab und zerteilt sie in 2 Centimeter lange Stücke, die man in gesalzenem Wasser mit einem Büschel Dill und dem Saft einer halben Citrone weichkocht. Hierauf läßt man 125 Gramm Butter zum Sieden kommen, schwitzt die Gurken einige Minuten darin durch, bestäubt sie mit Mehl, gestoßener Muskatblüte und weißem Pfeffer und schüttelt sie öfters um; kurz vor dem Anrichten schlägt man 3/8 Liter fetten Rahm schaumig, versüßt ihn mit etwas Zucker, gießt ihn zu den Gurken und verrührt dieselben über dem Feuer damit, bis die Sauce heiß genug geworden ist, ohne zu kochen; man giebt zu diesem Gemüse Coteletten oder Fricandellen von gehacktem Kalbfleisch, gebratene Tauben u. dergl.

Gurken-Ragout. Acht bis zehn frische Gurken werden geschält, in vier Teile zerschnitten, von den Kernen befreit und in kurze Stückchen zerteilt; hierauf läßt man 125 Gramm Butter zergehen, fügt einen Eßlöffel Zucker, eine reichliche Prise Salz und etwas grobgestoßenen Pfeffer hinzu, schüttet die Gurken samt einer Obertasse voll Estragon-Essig hinein, deckt sie zu und dämpft sie über gelindem Feuer langsam weich, verdickt die Brühe mit einem Löffel braungeschwitztem Mehl, läßt sie damit verkochen, fügt wenn nötig noch etwas Zucker und Essig bei und giebt das Ragout zu Hammel- oder Rinderbraten auf.

Gurken-Salat. Bei der Bereitung des Salates ist ein Haupterfordernis, daß die Gurken möglichst frisch, am besten eben erst oder doch wenigstens am selben Tage abgenommen sind, daß man sich nach dem Schälen überzeugt, ob sie nicht bitter schmecken, was häufig vorkommt, und daß man den Salat nur wenige Minuten vor dem Anrichten macht, denn es ist eine völlig irrige Meinung, er sei gesünder, wenn man ihn eine Stunde vor dem Anmachen einsalzt und dann ausdrückt und den Saft wegschüttet. Er wird dadurch nur zähe und schwerer verdaulich, auch verliert er den ihm eigentümlichen erfrischenden Wohlgeschmack fast gänzlich. Man schneidet die Gurken möglichst fein auf dem Gurkenhobel, vermischt sie mit Salz, reichlichem guten Oel, Essig und gestoßenem Pfeffer und giebt ihn sofort zu Tische; durch eine Zuthat von etwas feingehacktem Dill soll er leichter verdaulich werden, aber die vielfach gebräuchliche Vermischung mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch oder Petersilie ist gänzlich zu verwerfen, da sie nicht bloß für den Magen schädlich ist, sondern auch den Gurkengeschmack zu sehr beeinträchtigt.

Gurken-Salat, eingemachter, s. auch Gurken, frische, zum Salat aufzubewahren. Die Gurken werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben gehobelt, etwas mehr gesalzen als bei der gewöhnlichen Salatbereitung und sogleich fest in weite Glas- oder Steinbüchsen gedrückt, die man mit einem passenden Korkpfropfen schließt, gut verpicht und im Keller aufbewahrt; will man Salat davon bereiten, so wässert man die Gurkenscheiben einige Stunden in frischem Wasser und behandelt sie dann ganz wie frischen Gurken-Salat.

Gurken-Salat von eingemachten Gurken. Saure Gurken oder auch große Essig-Gurken schält man, schneidet sie in sehr dünne Scheiben, mischt sie mit reichlichem Oel, sehr wenig Essig und einer

Prise Pfeffer, und giebt den Salat zu Braten, kaltem Fleisch, auch gekochtem Rindfleisch.

Gurken-Salat, gemischter. Am vorzüglichsten schmeckt eine Mischung von Gurken- und Kopfsalat, die man zusammen mit Salz, Oel und Essig oder einer Salat-Sauce anmacht, wobei man jedoch den Pfeffer wegläßt, der zum Kopfsalat nicht gut paßt; viele mischen auch die Gurken mit weichgekochten Kartoffeln und einer Sauce von Oel, Essig, Salz, Pfeffer, etwas saurem Rahm, wohl auch gehacktem Estragon und Zwiebeln. Ebenso bereitet man zuweilen Salat aus grünen Bohnen, die in Salzwasser weichgekocht sind, mit Gurken, wie gewöhnlich angemacht oder mit einer Salat-Sauce übergossen.

Gurken-Salat mit Rahm. Die geschälten, gehobelten und mit Salz bestreuten Gurken vermischt man entweder mit fettem sauren Rahm oder mit süßem Rahm, den man mit etwas Essig und Zucker zerquirlt hat; zuletzt stäubt man feingestoßenen weißen Pfeffer über den Salat.

Gurken-Salat mit Rettig. Einige schwarze Rettige schält man, schneidet sie in sehr dünne Scheiben, salzt sie, schwenkt sie eine halbe Stunde tüchtig zwischen zwei Tellern, bis sie mürbe geworden, und vermischt sie dann mit den eben gehobelten und gesalzenen Gurken, worauf man Oel, Essig und Pfeffer hinzufügt.

Gurken-Salat, warmer. Die geschälten und gehobelten Gurken werden gesalzen und mit Pfeffer bestreut, worauf man in einem Kasserol würflig geschnittenen Speck zerläßt, den nötigen Essig darübergießt und dies über den Gurken anrichtet, die man gut damit vermischt.

Gurken-Sauce. Zwei bis drei frische Gurken schält man, schneidet sie in vier Teile, macht die Kerne heraus, zerteilt die Viertel in kleinere Stücke, bestreut dieselben mit Salz und läßt sie eine Stunde stehen; dann trocknet man sie ab, bäckt sie in Butter goldgelb, schmort sie einige Minuten mit ein wenig Weinessig, einem Stückchen Zucker und etwas Pfeffer, gießt hierauf ein Glas Weißwein und $^1/_4$ Liter braune Coulis zu und verkocht alles langsam noch eine Viertelstunde, worauf man die Sauce zu gedämpften Enten, Hammelkeule oder Fricandeau serviert. — Einfacher stellt man sie her, indem man die eingesalzenen und abgetrockneten Gurkenstücke mit $^1/_4$ Liter Weißwein, ebensoviel Weinessig und einer Prise Salz weichdämpft und dann mit $^1/_2$ Liter brauner Coulis einigemal aufkochen läßt.

Gurken-Suppe. Drei bis vier große Gurken schält man, schneidet sie in dünne Scheiben, dünstet dieselben in Butter weich, stäubt zwei Löffel Mehl darüber füllt sie mit 3 Liter kräftiger Fleischbrühe auf, verkocht diese $1^1/_2$ Stunden langsam mit den Gurken, seiht sie durch, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, zieht sie mit drei Eidottern ab und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Gurken-Suppe auf englische Art. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Gurken werden gesalzen eine Stunde hingestellt, worauf man den Saft wegschüttet und die Gurken in kräftiger heller Bouillon fast drei Viertelstunden dämpft; dann gießt man noch einige Liter Fleischbrühe an, thut etwas gehackten Sauerampfer, Salz und Cayennepfeffer hinzu, rührt einige Löffel in kaltem Wasser zerquirltes Arrowroot oder Reismehl hinein und legiert die Suppe mit einigen in Milch verrührten Eidottern.

Guß, s. v. w. Glasur; auch eine Mischung von Rahm mit Eidottern und beliebigen Gewürzen, mit denen man Obst-, Käse- oder Speckkuchen vor dem Fertigbacken übergießt, nennt man einen Guß. Ein vortrefflicher Guß für Pflaumenkuchen ist z. B. folgender: Man quirlt in $^1/_3$ Liter fetten süßen Rahm vier Eidotter, zwei ganze Eier, drei Eßlöffel Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale, gießt dies über den Kuchen, bevor er völlig gargebacken ist und läßt ihn dann mit dem Guß vollends fertigbacken. Nimmt man sauren Rahm, so verquirlt man denselben mit vier ganzen Eiern, 50 Gramm Zucker und einem halben Kaffeelöffel gestoßenem Zimt. Zu einem Guß für Apfelkuchen nimmt man auf $^1/_3$ Liter sauren Rahm nur zwei ganze Eier und zwei Eßlöffel voll Zucker.

Guß-Brezeln. Ein Kilogramm feines Mehl wird mit 65 Gramm Hefe, die man in $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch aufgelöst hat, zu einem Hefenstück angemacht und zum Aufgehen warmgestellt; währenddem rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach acht Eidotter, 150 Gramm Zucker, 90 Gr. Rosinen, 90 Gr. Korinthen, 70 Gr. feingeschnittenes Citronat, einen Kaffeelöffel gestoßenen Zimt, ebensoviel Salz und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, zuletzt den Teig, verarbeitet alles tüchtig durcheinander, schlägt den Teig gehörig mit dem Kochlöffel und läßt ihn nochmals aufgehen. Nach einer Stunde formt man aus der Masse drei Brezeln, die noch kurze Zeit zum Gehen hingestellt, dann mit Eigelb bestrichen und auf einem Blech hellbraun gebacken werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, glasiert man sie mit dem steifgeschlagenen Schnee von vier Eiweißen, der mit 125 Gramm Zucker und 90 Gr. kleingeschnittenen Mandeln vermischt ist, und läßt die Glasur im Ofen trocknen.

Guß-Kuchen. Man zerquirlt vier bis fünf ganze Eier, 90 Gramm Zucker, einen halben Eßlöffel Kartoffelmehl, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, eine Prise Zimt, ebensoviel Muskatnuß und Salz in $^3/_4$ Liter fettem sauren Rahm, gießt dies auf einen mit aufgebogenem Rand versehenen runden Kuchen von einfachem Hefenteig, überstreut den Guß mit kleinen Butterflöckchen, Sultanrosinen und Mandelstreifchen, schiebt den Kuchen in den Ofen und läßt ihn schön dunkelgelb backen.

Guß-Torte. Man belegt ein Tortenblech mit fingerdick aufgerolltem Blätterteig oder einem Teige von 150 Gramm feinem Mehl, 85 Gramm Butter,

50 Gramm Zucker, einer Prise Salz, einem Ei, zwei Eßlöffeln Rahm und der feingehackten Schale von einer halben Citrone, versieht die Torte mit einem aufgebogenen, 3 Centimeter hohen Rand, bestreicht sie mit Aprikosen-Marmelade oder eingemachten Johannisbeeren und darüber mit folgendem Guß. 200 Gramm Zucker werden mit vier ganzen Eiern und vier Dottern schaumig gerührt, 200 Gr. abgeschälte und mit mehreren Eiweißen feingestoßene Mandeln sowie die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone nebst dem Schnee von neun Eiweißen hinzugefügt und die damit überzogene Torte bei gelinder Hitze etwas über eine Stunde gebacken.

Guß-Zwieback. In $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch löst man 65 Gramm Hefe auf, schüttet dies in 1 Liter feines Mehl, läßt den Teig aufgehen, vermischt ihn hierauf noch mit soviel Mehl, als zu einem lockeren Teig erforderlich ist, sowie mit 70 Gramm zerlassener Butter, 70 Gramm Zucker, drei Eiern, etwas Salz und gestoßener Muskatblüte, arbeitet alles gut durcheinander, formt entweder runde Kugeln oder 10 Centimeter lange Streifen davon, läßt dieselben auf einem Blech aufgehen und bäckt sie hellbraun. Nach dem Erkalten schneidet man sie in fingerdicke Rundungen oder Streifen, röstet dieselben auf einer Seite braun, rührt 250 Gr. Zucker mit drei Eiweißen und einigen Tropfen Citronenöl zu einer schaumigen Glasur, mit der man die ungeröstete Seite der Zwiebacke bestreicht, und läßt diese dann bei guter Oberhitze im Ofen trocknen.

Habichtspilz, auch Rehpilz genannt. Gehört zu den eßbaren Pilzen und zeichnet sich durch die den braunen Hut bedeckenden sparrenartigen Schuppen sowie die am Stiel herablaufenden dichten Stacheln aus. Er wächst in Nadelwäldern und wird ganz nach Art der Steinpilze zubereitet.

Hachieren. Fleisch, Zwiebeln, Gemüse und dergleichen mit dem Wiegemesser feinhacken.

Hachis oder **Haché.** Heißt eigentlich nur gehacktes Fleisch überhaupt, doch bezeichnet man besonders eine aus gehacktem Fleisch zubereitete Speise mit diesem Namen. Man nimmt hierzu allerlei Ueberreste von gebratenem, gedämpftem oder gekochtem Fleisch und Geflügel, löst es von den Knochen, entfernt Haut, Sehnen und Fett, hackt das Fleisch fein, vermischt es mit etwas frischem gehackten Schweinefleisch, einigen kleingeschnittenen Chalotten und etwas Petersilie, schwitzt alles über gelindem Feuer mit einem der Menge des Fleisches angemessenen Stück Butter und einem halben Löffel Mehl unter fortgesetztem Umrühren, fügt Salz, Pfeffer und einige Löffel kräftige Bouillon hinzu und dünstet das Fleisch so sachte eine halbe Stunde, worauf man es als ein leichtes, angenehmes Gericht zum Abendbrot oder als Zwischenessen zum Mittagstisch giebt.

Hachis-Butterbrötchen. Man schneidet sehr dünne, gleichmäßige Schnitten von Roggen- oder Weißbrot, bestreicht sie mit Sardellenbutter und belegt sie mit gehacktem Fleisch von gebratenem Wild oder Geflügel, legt sie auf einen mit frischer Petersilie garnierten Teller und giebt sie zum Thee, bei größeren Frühstücks u. dergl.

Hachis-Croquetten. Ueberreste von Kalbsbraten, Hammelbraten oder Geflügel werden sehr fein gehackt, dann bereitet man eine dicke Sauce von heller Mehlschwitze, die man mit kräftiger Fleischbrühe, einem Glase Weißwein und ein wenig aufgelöster Gelatine verkocht, mit Sardellenbutter und Citronensaft würzt und mit einigen Eidottern abzieht, vermischt das gehackte Fleisch damit, breitet die Masse auf einer großen flachen Schüssel oder einem mit geriebener Semmel bestreuten Brett aus und formt nach dem Erkalten kleine Würstchen daraus, die man in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wendet, in Schmalz braunbäckt und, mit ausgebackener Petersilie garniert, als hors d'oeuvre nach der Suppe serviert.

Hachis von Fischen. Das übriggebliebene Fleisch von gekochten oder gebratenen Fischen wird von allen Gräten gesäubert und fein zerhackt; hierauf rührt man etwa 125 Gramm Butter zu Schaum, thut einen Teller voll von dem Hachis, zwei feingehackte Zwiebeln, etwas gestoßenen Pfeffer, Macis, Salz, ½ Liter sauren Rahm, einen Löffel Kapern, einige Löffel voll geriebene Semmel und drei Eidotter hinzu, mischt alles gehörig durch, fügt zuletzt noch den Schnee der Eiweiße bei, füllt alles in eine mit Butter bestrichene Form oder in butterbestrichene Muschelschalen und bäckt es bei gelinder Hitze.

Hachis, gebackenes. Verschiedenes gekochtes und gebratenes Fleisch, auch Ueberreste von Fischen hackt man nicht zu fein, mischt einen kleingeschnittenen Hering, eine Zwiebel, einen flachen Teller voll geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, etwas geriebene Semmel, ein Ei und ½ Liter sauren Rahm mit dem Fleisch, füllt das Hachis in eine butterbestrichene Form und bäckt es eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze.

Hachis von Geflügel. Ueberreste von gebratenem Truthahn, Kapaun oder Hühnern werden von der Haut befreit, kleingeschnitten, die zerhackten Gerippe mit kräftiger weißer Coulis und etwas süßem Rahm eine halbe Stunde gehörig ausgekocht, die Brühe durchgeseiht, mit etwas von der Braten-Sauce von dem Geflügel und dem gehackten Fleisch vermischt, eine Weile über dem Feuer verrührt und das Hachis dann mit verlorenen Eiern belegt und aufgegeben.

Hachis von Hammelfleisch auf englische Art. Man bereitet eine dünne braune Mehlschwitze, in der man einige gehackte Zwiebeln weichschwitzt, fügt dann einen Teller voll kleingeschnittenes, gekochtes oder gebratenes Hammelfleisch, etwas Pfeffer und Salz, einen Eßlöffel Ketchup, sehr wenig Fleischbrühe und zwei feingehackte Essiggurken hinzu, verrührt alles eine Viertelstunde über dem Feuer und giebt es sehr heiß zu Tisch.

Hachis von Hammelbraten auf französische Art. Zwei feingeschnittene Zwiebeln schwitzt man in Butter weich, stäubt einen Eßlöffel Mehl darüber, das man eine Weile damit verrührt und verkocht dies mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, einigen Löffeln Essig und einem Glase Weißwein langsam unter häufigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce, die man mit Salz und Pfeffer würzt, mit einem Suppenteller voll feingehacktem übrigen Hammelbraten vermischt und noch eine Viertelstunde damit über dem Feuer verrührt. Bei dem Anrichten garniert man das Hachis mit gerösteten Semmel-Croutons und verlorenen Eiern, auch giebt man häufig noch eine Tomaten-Sauce dazu.

Hachis von Kalbsbraten. Zwei Chalotten, 4—5 ausgegrätete Sardellen, ein wenig Estragon, einige Stückchen Citronenschale, ein Eßlöffel Kapern und eine Essiggurke werden fein zerhackt, in 60 Gramm Butter geschwitzt, mit einem Löffel Mehl überstäubt und mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, $^1/_4$ Liter Weißwein und einigen Löffeln Essig zu einer dicken Sauce eingekocht, in der man einen reichlichen Teller voll gehackten Kalbsbraten eine Viertelstunde dünstet, worauf man das Hachis anrichtet und mit verlorenen Eiern garniert.

Hachis von Kalbslunge, s. auch Lunge. Eine ausgewässerte Kalbslunge wird in schwacher Fleischbrühe weichgekocht und in kleine Würfel zerschnitten; hierauf schwitzt man zwei gehackte Chalotten und etwas Petersilie in Butter, fügt die Lunge hinzu nebst etwas kräftiger Fleischbrühe und Salz, läßt alles eine reichliche Viertelstunde verkochen und legiert das Hachis mit vier bis sechs Eidottern, die man mit dem Saft einer Citrone klargequirlt hat. Man garniert dieses Hachis mit Butterteig-Croutons oder einem Reisrand.

Hachis-Krapfen. Aus feingehacktem gebratenem Fleisch, etwas frischem Rindsmark, einer Chalotte, geriebener Semmel und Salz rührt man mit ein wenig Butter und Fleischbrühe über dem Feuer ein Hachis ab, welches man auskühlen läßt und auf 6—8 zuvor gebackene, nur auf einer Seite gebräunte Eierkuchen streicht, die man zusammenrollt und in drei Stücke zerschneidet. Diese Stücke wendet man in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Schmelzbutter hellbraun und giebt sie als Beilage zu feinen Gemüsen.

Hachis-Krapfel in die Suppe. Aus ein bis zwei Eiern, etwas Salz, Mehl und ein wenig Butter macht man einen Nudelteig, bestreicht denselben mit einem Hachis von beliebigem Fleisch, mit einem Ei, etwas geriebener, in Milch geweichter Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, schlägt den Teig darüber zusammen, sticht kleine Krapfel davon ab, bäckt sie in Schmalz und thut sie bei dem Anrichten in die Suppe.

Hachis-Pastete. Man bereitet einen Blätterteig aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, $^1/_2$ Kilogramm Butter, zwei Tassen Milch, einem Eßlöffel Rum und etwas Salz, läßt denselben über Nacht im Kalten stehen, rollt ihn dann ziemlich dünn aus, belegt eine mit Butter bestrichene Form mit einem Teil des Teiges, füllt die Pastete mit einem Hachis von gehacktem Braten, mit Kapern, Sardellen, einigen Eiern, geriebener Semmel, Pfeffer, Salz und Muskatnuß vermischt, deckt einen Teigdeckel darüber, bestreicht denselben mit Eidotter, bäckt die Pastete $1^1/_4$ Stunden und giebt eine Kapern- oder Sardellen-Sauce dazu.

Hachis-Pfanzel, österreichisches. Ueberreste von Kalbs- oder Geflügelbraten werden mit etwas Petersilie feingehackt; hat man etwa $^1/_2$ Kilogramm Fleisch, so reibt man 70 Gramm Butter zu Schaum, verrührt sie mit sechs Eiern, etwas Salz, zwei in Milch geweichten und ausgedrückten, von der Rinde befreiten Mundbroten und dem Fleisch, streicht ein flaches Kasserol oder eine kleine viereckige Pfanne mit Butter aus, siebt geriebene Semmel hinein und bäckt das Hachis darin, welches man entweder in Streifen zerschneidet und zu Gemüse aufgiebt oder ganz aus der Form gestürzt mit einer pikanten Sauce serviert.

Hachis-Sauce. Einige feingehackte Champignons, Chalotten und gehackte Petersilie schwitzt man in Butter, fügt hierauf eine Prise weißen Pfeffer, einige Eßlöffel Weinessig und zwei gehackte Pfeffergurken hinzu, dünstet alles langsam weich, verkocht die Sauce mit $^1/_2$ Liter brauner Coulis über sehr lebhaftem Feuer und thut zuletzt noch einen Eßlöffel voll Kapern, den Saft einer halben Citrone und ein kleines Stück Sardellenbutter daran.

Hachis-Suppe. Uebriggebliebenes Fleisch wird feingehackt, mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie und zwei Kochlöffeln Mehl in Butter gedünstet, mit 3 Liter heißer Fleischbrühe aufgefüllt und einmal aufgekocht, wonach man die Suppe mit zwei Eidottern abzieht und über gerösteten Semmelwürfeln aufgiebt.

Hachis à la Toulousaine. 1—$1^1/_2$ Kilogramm kalte, gebratene Rindslende hackt man mit zwei in Salzwasser abgekochten Kalbsgehirnen, vermischt das Hachis mit 125 Gramm geschmolzener Sardellenbutter, fünf Eidottern, Pfeffer, Salz, etwas gestoßenem Piment, Nelken und Muskatblüte, formt runde, etwas breitgedrückte Kugeln daraus, bestreut sie mit geriebenem Weißbrot, bäckt sie in Butter auf beiden Seiten braun und richtet sie mit einer Tomaten-Sauce an.

Hachis von Wildbret. Man dünstet einige feingeschnittene Chalotten in Butter, thut einen Löffel Mehl nebst dem gehackten Wildbraten hinzu, rührt dasselbe mit etwas Braten-Sauce und Citronensaft eine Viertelstunde über dem Feuer ab, würzt es mit Kapern und einer Prise Cayennepfeffer und giebt es mit verlorenen Eiern garniert zu Tisch.

Hackebraten, s. auch Alliance, Fleischhase, Farcebraten. $^1/_2$ Kilogramm auf der Fleischmühle gemahlenes oder feingehacktes rohes Rindfleisch und ebensoviel rohes Schweinefleisch werden mit einem in Wasser aufgeweichten und gut ausgedrückten Franzbrötchen (Semmel), zwei bis drei ganzen gequirlten Eiern, fünf gut gewässerten, fein-

gehackten Sardellen, etwas gehackter Citronenschale, einem knappen Theelöffel Salz und nach Belieben auch einer kleinen feingehackten Zwiebel gut vermischt, worauf man aus der Masse auf einem Brett einen länglichen Braten formt, den man in die Pfanne mit kochender Butter legt, mit Butter übergießt und unter Angießen von etwas vorrätiger Bratensauce oder Wurzelbrühe eine Stunde bei mäßiger Hitze langsam braten läßt.

Häring, s. Hering.

Hafer, franz. avoine, engl. oats, lat. Avena sativa. Diese in mannigfachen Sorten angebaute Getreideart, welche fast in jedem Boden, außer in losem Sandboden, gedeiht, auf thonhaltigen und feuchten Feldern aber außerordentlich ergiebige Frucht trägt, wird bei uns meist nur als Pferdefutter benützt, wogegen man in Schottland, Schweden und Norwegen das Hafermehl zum Brotbacken und zur Bereitung von Mehlbrei stark verwendet. Die Gelehrten stellen die Behauptung auf, daß die nährenden und zur Muskelbildung erforderlichen Stoffe im Hafer in viel größerem Maße vorhanden seien, als in allen übrigen Getreidearten, und weisen zur Bestärkung dieser Aussage auf die kräftigen, muskulösen Schotten und Norweger hin, welche sich fast ausschließlich von Hafermehl nähren. Wir kennen eigentlich nur die Anwendung der geschrotenen, enthülsten Haferkörner als Hafergrütze in der Krankenküche; im östlichen und nördlichen Deutschland benützt man indessen die Hafergrütze auch zur Bereitung von Brei und Suppen, s. Grütze.

Hafergrütze für Kranke. $^1/_4$ Liter Hafergrütze wird in kaltem Wasser abgequirlt, in $1^1/_2$ Liter Wasser mit etwas Salz oder Zucker unter häufigem Umrühren weich und dick ausgequellt und durch ein Haarsieb gestrichen, um ohne weitere Zuthat so warm gegessen zu werden.

Hafergrütze-Crème. 125 Gramm Hafergrütze werden in kaltem Wasser abgespült und in 1 Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht, den man durch ein Haarsieb reibt und erkalten läßt; hierauf zerquirlt man in $^1/_2$ Liter Milch sechs Eidotter, ein ganzes Ei, 125 Gramm Zucker, ein Stückchen gestoßene Vanille oder die abgeriebene Schale von einer Citrone, verrührt dies mit dem Hafergrützschleim über dem Feuer bis zum Kochen, nimmt es vom Feuer, fährt noch eine Weile mit dem Umrühren fort und schüttet die Crème in eine Schüssel aus. Will man sie in eine bestimmte Form bringen und dann umstürzen, so kocht man die Grütze wie oben beschrieben; hierauf rührt man 70 Gramm Stärkemehl in kalter Milch klar, fügt zwei ganze Eier, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Zimt hinzu, vermischt dies gehörig mit der erkalteten Grütze, füllt die Masse in eine etwas gebutterte und mit Zwieback ausgestreute Form, läßt sie fast $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade kochen und stürzt sie nach dem Erkalten aus.

Hafergrütze-Schleim für Kranke. 60 Gramm Hafergrütze werden in kaltem Wasser abgequirlt, und mit 1 Liter Wasser $1^1/_2$—2 Stunden langsam gekocht, worauf man die Flüssigkeit durchseiht, mit einer Prise Salz und etwas Zucker vermischt; leidet der Kranke an Diarrhöe oder Ruhr, so gießt man zu einem Wasserglas voll Haferschleim ein halbes oder ganzes Weinglas Rotwein, während man bei anderweitigen Uebeln, z. B. Fieber, Citronensaft oder ein wenig leichten Weißwein hinzumischt, jenachdem es der Arzt verordnet; auch Veilchen-Sirup oder Zimtwasser wird dem Hafertrank häufig zugesetzt. In England bereitet man auf noch andere Art ein kühlendes Getränk, indem man das Hafermehl oder die Grütze im Ofen bräunt, dann in einen Topf schüttet, mit siedendem Wasser übergießt, den Topf fest zudeckt und nach mehreren Stunden das kalt gewordene Wasser abgießt und mit etwas Zucker versüßt.

Hafergrütze-Suppe. 125 Gramm Hafergrütze werden mit siedendem Wasser abgebrüht und mit etwas ganzem Zimt, Citronenschale und vier bis fünf gestoßenen bitteren Mandeln eine Stunde lang in 3 Liter Wasser gekocht; dann streicht man die Flüssigkeit durch ein Sieb, läßt sie mit einer Prise Salz, einem reichlichen Eßlöffel Zucker und 40 Gramm frischer Butter noch einigemal aufkochen, legiert sie mit zwei in Milch zerrührten Eidottern und giebt sie über gerösteter Semmel und 80—100 Gramm in Wasser aufgequellten Korinthen auf.

Hafergrütze-Suppe mit Aepfeln. Eine Obertasse voll Hafergrütze wird in Wasser abgequirlt und acht bis zehn Borsdorfer Aepfel schneidet man ungeschält in Stücke, worauf man beides mit 3 Liter Wasser, einigen Stücken Zimt, 125 Gr. Zucker und etwas Citronenschale vollständig zu Brei zerkochen läßt, durch ein Haarsieb reibt, mit 125 Gramm Butter und ebensoviel gewaschenen Korinthen nochmals aufkocht und über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Hafergrütze-Suppe mit Fleischbrühe. Man spült 125 Gramm Hafergrütze in kaltem Wasser ab, weicht sie einige Stunden lang in wenig Wasser ein, gießt hierauf $2^1/_2$ Liter kochende Bouillon hinzu und läßt sie langsam unter häufigem Umrühren dick ausquellen, worauf man sie durchseiht und aufgiebt, nachdem man noch ein Stückchen frische Butter darangethan.

Hafergrütze-Suppe mit Hagebutten. 100 Gr. getrocknete Hagebutten und 70 Gramm große Rosinen werden gewaschen, mit einer Obertasse voll Hafergrütze in $2^1/_2$ Liter Wasser völlig weichgekocht und durch ein Sieb gerührt, worauf man die Suppe wieder zum Kochen bringt, mit einem in Weißwein zerquirlten Eidotter abzieht, mit Salz, Zucker und Zimt würzt und über gerösteter Semmel oder zerbrochenem Zwieback anrichtet.

Hafergrütze-Suppe mit Milch. 125 Gramm Grütze werden in kaltem Wasser abgequirlt, in 1 Liter Wasser weich und dick ausgequellt, durch ein Sieb geschlagen, mit $1^1/_2$—2 Liter Milch und etwas Salz noch eine Viertelstunde langsam verkocht und aufgegeben.

Hafergrütze-Suppe mit Pflaumen. 200 Gr. Hafergrütze werden mit $3^1/_2$ Liter Wasser und 90 Gramm Butter gehörig weichgekocht und durchgeseiht, während man 200 Gramm gebackene Pflaumen mit Wasser, Zucker, Zimt und Citronenschale ebenfalls kochen läßt, dann beides zusammenschüttet, mehrmals zum Aufwallen bringt und mit etwas Salz und Zucker würzt.

Hafermehl-Bannocks, schottische. Man verrührt 30—40 Gramm frische zerlassene Butter in $1^1/_4$ Kilogramm schottisches Hafermehl, salzt dasselbe und mischt rasch soviel lauwarmes Wasser hinzu, daß ein steifer Teig entsteht, den man auf einem mehlbestreuten Brett zu einem etwa $1^1/_2$ Centimeter dicken, runden Kuchen von 12 Centimeter Durchmesser auftreibt und eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen bäckt.

Haferkuchen, englische. Diese in Nord-England beliebten Frühstückskuchen, welche entweder frisch oder geröstet mit Butter und Käse gegessen werden, bäckt man auf besonders dazu bestimmten starken, glattpolierten Eisenplatten oder Steinen. Man mischt stets nur zu einem Kuchen den Teig auf einmal, da derselbe sehr rasch austrocknet, und verfährt dabei in folgender Weise: zwei bis drei Eßlöffel Hafermehl werden mit einer Prise Salz und ein wenig kaltem Wasser vermengt und mit den Händen mehrere Minuten tüchtig verknetet, auf einem mehlbestreuten Brett so dünn als irgend möglich aufgerollt, dann auf den Backstein, wie die Platte genannt wird, gelegt und auf beiden Seiten über raschem Feuer gebacken, was nicht länger als zwei Minuten dauert. In Lancashire bereitet man die Haferkuchen häufig mit Buttermilch, Sauerteig oder einer Zuthat von Hefe.

Hafermehl-Brei, s. Porridge.

Hafertrank, vegetarianischer. Man läßt $^3/_4$ Kilogramm sauber gelesenen, im Sieb mit frischem Wasser gewaschenen Hafer in einem glasierten Topf oder Kasserol offen mit 12 Liter Wasser auf die Hälfte einkochen, seiht die Masse dann durch ein Tuch, versüßt den Trank nach Belieben mit Honig oder Zucker, läßt ihn nochmals aufkochen, dann 24 Stunden zugedeckt in einem irdenen Gefäß im Keller stehen, gießt ihn hierauf vorsichtig ab, damit der Bodensatz zurückbleibt und füllt ihn in Flaschen oder Krüge, die man gut verschließt. Beim Genuß kann etwas Citronensaft zugesetzt werden.

Haferwurzel oder Bocksbart, franz. salsifis à feuille de poireau, engl. purple goat's beard, lat. Tragopogon porrifolium. Eine zweijährige Pflanze, zu den Cichoraceen gehörig, die man um ihrer eßbaren Wurzel willen bisweilen in Gärten anbaut. Die Aussaat geschieht im März oder April reihenweise in tief umgegrabenes, lockeres und fruchtbares Land; die Pflanzen werden im Sommer fleißig gegossen, gejätet und rings behackt; die Wurzeln im Spätherbst aus der Erde genommen und in dem Keller eingeschlagen. Man benützt und bereitet sie ganz wie die Schwarzwurzeln (Scorzoneren) zu Gemüse und Salat oder kocht sie als Zuthat zur Suppe, doch besitzen sie nicht den feinen Geschmack wie jene.

Hagebutte, Hanbutte, Hägen, Hetschepetsch, franz. fruit d'églantier, engl. hip, lat. Fructus cynosbati. Die Frucht der wilden Rose oder Hagerose, Feldrose, auch Hagedorn genannt, von der die Botaniker mehrere Arten kennen, wie Rosa canina, villosa, umbellata u. a., welche an den Rändern von Gebüschen, Wegen und wilden Hecken wachsen. Diese Früchte oder fleischigen Kelche sind glänzend scharlachrot, von süßsäuerlichem, etwas herbem Geschmack; sie werden im Herbst gesammelt, der Länge nach aufgeschnitten, von den Kernen und den sie umgebenden kleinen Borsten befreit, frisch in Zucker eingemacht oder getrocknet und zu Saucen, Suppen, Compots, Mehlspeisen u. dergl. verwendet.

Hagebutten-Auflauf. Ein reichlicher Suppenteller voll frische Hagebutten werden zerteilt, ausgeputzt, tüchtig gewaschen, auf einem Siebe abgetropft und mit einem Glase Weißwein nebst 50 Gramm Zucker weichgedünstet; hierauf reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt sechs Eidotter, 125 Gramm Zucker, 60 Gramm gestoßene Mandeln, etwas Zimt, 200 Gramm geriebene Semmel, die erkalteten Hagebutten und den Schnee der Eiweiße hinzu, und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form eine Stunde lang.

Hagebutten-Compot von frischen Früchten. Die sauber geputzten und gewaschenen Früchte, welche bloß oben und unten von Stiel und Blüte nebst den Kernen befreit, aber nicht auseinandergeschnitten werden, kocht man langsam mit einer Tasse Wasser, einem Glase Weißwein und dem nötigen Zucker weich, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch eine Weile ein, bevor man ihn darübergießt.

Hagebutten-Compot von getrockneten Früchten. Nachdem dieselben gut gewaschen sind, weicht man sie erst einige Stunden in laulichem Wasser, gießt dasselbe dann ab und kocht die Hagebutten ganz wie oben angegeben. Noch häufiger aber kocht man sie mit Rosinen zusammen, indem man zuerst die gewässerten Hagebutten mit kaltem Wasser und Zucker beinahe weichdünstet, dann die gewaschenen und ausgekernten Rosinen, sowie etwas feingeschnittene Citronenschale, die man in ein wenig Weißwein eine Viertelstunde heißgestellt hat, hinzuthut und alles noch eine Weile zusammen verkocht.

Hagebutten-Crème. Ein reichlicher Teller frische geputzte oder auch getrocknete und gewässerte Hagebutten werden mit $^1/_4$ Liter Weißwein, ebensoviel Wasser und 100 Gramm Zucker weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen, dann zerquirlt man acht Eidotter und zwei Eßlöffel Zucker in $^1/_2$ Liter süßem Rahm, thut einen Eßlöffel Maraschino oder anderen feinen Liqueur hinzu, schlägt dies über dem Feuer zu einer dicken Crème, verrührt dieselbe mit den Hagebutten, schlägt sie bis zum Erkalten und schüttet sie in eine Schüssel. — Oder man verrührt $^3/_4$ Liter dicken sauren Rahm mit 125 Gramm Zucker, einem Gläschen Maras-

chino, dem festen Schnee von vier Eiweißen und den durchgeschlagenen Hagebutten, richtet die Crème auf einer Glasschale an und garniert sie mit Makronen.

Hagebutten einzumachen. Möglichst große, sehr rote und reife, aber noch nicht weiche Hagebutten werden mit einem Tuche abgerieben, nach Abschneiden der Blütenkrone und des Stiels mit einem spitzigen Hölzchen oder Federkiel von allen Kernen befreit, nochmals gewaschen, in kochendes Wasser geworfen und halbweich gesotten, dann in frischem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Früchte klärt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser, schäumt ihn gut ab und schüttet ihn heiß über die Früchte, siedet ihn am folgenden Tage etwas dicker ein, läßt die Hagebutten einmal darin aufkochen, siedet ihn am dritten Tage abermals ein, gießt ihn heiß über die Früchte und wiederholt das Eindicken am vierten Tage aufs neue, wobei man den Saft von zwei Citronen hinzufügt, die Hagebutten zum letztenmal darin aufwallen läßt, in die Gläser thut, mit dem Zucker-Sirup übergießt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet. Man kann den Zucker auch mit etwas ganzem Zimt kochen, doch muß man denselben vor dem Einlegen in die Gläser wieder herausnehmen.

Hagebutten einzumachen mit Zucker und Essig. Nachdem die Früchte wie oben angegeben gereinigt und in Wasser halb weichgekocht sind, rechnet man auf 1 Kilogramm derselben die gleiche Menge Zucker, siedet ihn mit $^1/_2$ Liter Weinessig, 4 Gramm Zimt und einigen Nelken klar, nimmt Zimt und Nelken heraus, kocht die Früchte einmal darin auf und wiederholt dies nach Verlauf von zwei Tagen abermals, worauf man die Hagebutten in die Gläser legt, den noch etwas eingedickten Zucker-Sirup darübergießt und die Büchsen nach dem Erkalten zubindet.

Hagebutten-Eis. 1 Liter frische Hagebutten werden gereinigt, in Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und mit 250 Gramm gestoßenem Zucker verrührt; hierauf kocht man noch 250 Gr. Zucker in $^3/_4$ Liter Wasser klar, drückt den Saft von drei Citronen hinzu, vermischt die Flüssigkeit mit dem Hagebuttenmark und füllt das Ganze in die Gefrierbüchse.

Hagebutten-Koch. Man schält von einigen Mundbroten die Rinde ab, zerschneidet sie in dünne Scheiben, bäckt dieselben in Butter gelb, bestreicht sie mit Hagebutten-Marmelade, deckt je zwei und zwei übereinander und legt sie auf den Boden einer tiefen Schüssel oder Form, worauf man sie mit $^1/_2$ Liter Rotwein übergießt, den man zuvor mit Zucker und Zimt aufgekocht hat. Dann verrührt man 125 Gramm Hagebutten-Marmelade mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und dem festen Schnee von acht Eiweißen, schüttet diese Masse über die gefüllten Semmelschnitten, bäckt die Speise langsam bei gelinder Hitze und giebt sie dann sofort zu Tische.

Hagebutten-Liqueur. In 1 Liter Franzbranntwein oder Kirschwasser thut man 250 Gramm frische, sauber gereinigte und zerschnittene Hagebutten, am besten solche, die schon einen gelinden Frost bekommen haben, läßt sie 14 Tage an einem warmen Orte darin ziehen, klärt 200 Gramm Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser, schäumt ihn ab, vermischt ihn nach dem Auskühlen mit dem Branntwein, filtriert denselben durch Fließpapier und füllt ihn auf Flaschen.

Hagebutten-Makronen. Zu 125 Gramm gestoßenen Mandeln und ebensoviel Zucker rührt man den steifen Schnee von zwei Eiweißen und einen Eßlöffel voll Hagebutten-Marmelade, setzt die runden oder länglichen Makronen mit einem Eßlöffel auf Oblaten und bäckt sie in einem lauwarmen Ofen.

Hagebutten-Marmelade oder -Mark. Die sehr reifen Hagebutten werden von den Kernen befreit, in einen steinernen Napf gelegt, spärlich mit etwas Wasser oder Rotwein befeuchtet und sechs bis acht Tage in den Keller gestellt, während man sie täglich mit einem sauberen Holzlöffel umrührt, damit sie recht gleichmäßig weich werden. Nach Ablauf dieser Zeit reibt man sie durch ein feines Haarsieb, so daß nur die Schalen zurückbleiben, wiegt das Mark und läutert auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Mark $^1/_2$ Kilogramm Zucker, kocht denselben zum Faden, mischt ihn kochend zu dem Hagebuttenmark, verrührt das Ganze eine Stunde lang nach einer Seite hin, füllt es in kleine Steinbüchsen, bedeckt es mit rumgetränktem Papier und bindet Blase darüber.

Hagebutten-Mus. 1 Liter Hagebutten werden reingeputzt und gewaschen, mit 150 Gramm Zucker, $^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Wein weichgekocht und durchgestrichen; dann zerquirlt man einen gehäuften Kaffeelöffel voll Arrowroot in $^1/_4$ Liter Wasser, verkocht dies mit dem Hagebuttenmus und richtet letzteres über gerösteten Semmelscheiben an.

Hagebutten-Pasten. Zu 250 Gramm Hagebutten-Mark, welches man durch das Durchstreichen von weichgewordenen Hagebutten gewonnen, mischt man 80 Gramm Aepfel-Marmelade, kocht 300 Gr. Zucker zum Flug, rührt ihn nach und nach zu dem Mark, läßt alles einmal aufkochen und setzt runde Pasten davon auf Schiefertafeln, die man nach dem Trocknen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer losschneidet, je zwei und zwei zusammensetzt und in Papier gehüllt aufbewahrt.

Hagebutten-Pudding. 375 Gramm getrocknete, mehrere Stunden gewässerte oder $^1/_2$ Kilogramm frische, ausgekernte Hagebutten werden mit $^3/_4$ Liter Wasser und 125 Gramm Zucker weichgekocht und durch ein Sieb gerieben; hierauf bringt man $^3/_4$ Liter Milch mit 200 Gramm Butter zum Sieden, rührt 375 Gramm geriebene Semmel hinein, kocht dies unter fortgesetztem Umrühren zu einem dicken Brei, schüttet die durchgeriebenen Hagebutten hinzu, läßt sie mehrmals damit aufwallen und die Masse dann in einer großen Schüssel auskühlen. Nun verreibt man 200 Gramm gestoßenen Zucker mit acht

Eidottern, zwei ganzen Eiern und der feingehackten Schale einer Citrone zu Schaum, fügt löffelweise den Brei hinzu, würzt mit einem Theelöffel gestoßenem Zimt, etwas Salz und Muskatnuß, zieht den Schnee der acht Eiweiße darunter, kocht den Pudding in einer gutgebutterten Form $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade und serviert ihn mit einer Wein-Sauce.

Hagebutten-Salat. 375 Gramm getrocknete Hagebutten werden gewaschen und gewässert, mit reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in einem verdeckten Topf zugesetzt und sehr langsam weich aufgequellt, worauf man sie auf eine Glasschale schüttet, mit Zucker und Zimt bestreut, mit ein wenig Citronensaft beträufelt und zu Wildbraten aufträgt.

Hagebutten-Sauce. $\frac{1}{2}$ Liter frische, gut geputzte oder $\frac{1}{4}$ Liter getrocknete Hagebutten werden sauber gewaschen, mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, etwas ganzem Zimt und Citronenschale zugesetzt und zwei Stunden tüchtig gekocht, dann durchgestrichen, mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, 100 Gramm Zucker und einer Prise Salz aufgekocht und mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl, das man in ein wenig kaltem Wasser zerrührt hat, abgezogen.

Hagebutten-Suppe. Zu einer Suppe für vier Personen nimmt man $\frac{3}{8}$ Liter getrocknete Hagebutten, wässert sie einige Stunden, schüttet sie dann in 2 Liter heißes Wasser, fügt 2 bis 3 zerbrochene altbackene Zwiebacke oder etwas harte Semmel, Citronenschale und ganzen Zimt hinzu und läßt sie wohl zugedeckt zwei Stunden kochen, rührt sie durch ein Sieb, fügt 90 Gramm Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein nebst einer Prise Salz hinzu, legiert die Suppe mit ein bis zwei Eidottern und richtet sie über geröfteten Semmelwürfeln an.

Hagebutten zu trocknen. Man nimmt hierzu nicht bloß wilde, recht reife Hagebutten, sondern auch die etwas größeren runden Gartenhagebutten, holländische Hagebutten oder auch Rosenäpfel genannt, welche dunkelrot, auswendig rauh und mit Stacheln besetzt sind, die sich jedoch mit einem Tuche leicht abreiben lassen. Man schneidet bei allen Arten die Stengel und Blütenkronen ab, teilt sie der Länge nach mitten durch, schabt die Samenkörner und kleinen Borsten sehr sorgfältig heraus, schüttet die Früchte auf große, starke Papierbogen und dörrt sie langsam in einer lauwarmen Ofenröhre, wobei man sie öfters umwenden und durchrühren muß, damit sie gleichmäßig trocknen.

Hagebutten-Wein. Die gut ausgereiften Hagebutten werden von Blüte und Stiel befreit und dann einige Tage liegen gelassen, bis sie teigig werden. Man zerstößt hierauf die weichen Früchte mit einer Holzkeule in einem Steinnapf zu Brei und rührt denselben mit soviel Wasser an, daß er einem dünnen Eierkuchenteig ähnelt. Dann läßt man die Masse etliche Tage an einem Ort, dessen Temperatur nicht unter 15° R. beträgt, stehen, bis sie zu gären beginnt, preßt sie in einer gewöhnlichen Most- oder Beerenpresse aus und setzt dem ausgepreßten Saft auf je $1\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Kilogramm Zucker zu. Der Wein, der anfangs wie Essig schmeckt, wodurch man sich nicht beirren lassen darf, wird nun, indem man ihn in den ersten acht Tagen täglich umrührt, in einen Glaskolben gefüllt und an einem nicht unter 15° R. warmen Ort aufbewahrt, wo er bis März oder April gärt. Dann zieht man ihn vorsichtig auf Flaschen ab, die luftdicht verkorkt und im Keller gelagert werden; nach ein- oder mehrjähriger Lagerung erhält man einen Wein, der an Farbe und Feinheit des Aroms dem Malaga nicht viel nachgiebt und sich, je älter er wird, immer mehr verfeinert.

Hagelzucker, s. Grobzucker.

Haggis, schottisches. Dieses schottische Lieblings-Nationalgericht, sogar von den schottischen Dichtern als „der große Häuptling unter dem Pudding-Geschlecht" besungen, wird aus dem Geschlinge von Hammel, Kalb oder Lamm bereitet, namentlich aus dem ersteren, und in dem gutgesäuberten Netz des Tieres gekocht. Das Netz wird sehr gut gewässert, mit Salz abgerieben, mit einem Messer abgeschabt, in siedendem Wasser abgespült und bis zum Gebrauch in frisches Wasser gelegt; ebenso wird das Geschlinge gehörig gesäubert, Herz und Leber an mehreren Stellen durchstochen, damit das Blut herauszieht, und Leber und Lunge $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, wobei man das erste Wasser nach einer halben Stunde wegschüttet und frisches Wasser hinzugießt, in dem man dann auch das Herz und den Schlund mit weichkochen läßt. Eine Hälfte der Leber wird fein zerrieben, alles übrige in sehr kleine Würfel zerschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm feingehacktem Rinds-Nierenfett, zwei gehackten Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Liter Hafermehl oder 250 Gramm geröfteten und gestoßenen Haferkuchen, zwei Kaffeelöffeln Salz, einem Kaffeelöffel Pfeffer, einer halben geriebenen Muskatnuß und einer Prise Cayennepfeffer vermischt, mit $\frac{1}{4}$ Liter guter Fleischbrühe und dem Saft einer Citrone angefeuchtet, und die Masse dann in das gesäuberte Netz eingenäht, wobei man jedoch Raum zum Aufschwellen des Haggis lassen muß. Man legt den Pudding in siedendes Wasser, läßt ihn drei Stunden langsam kochen und sticht ihn mehrmals mit einer Nadel, damit das Netz nicht zerplatzt; schließlich giebt man ihn so heiß als möglich ohne weitere Zuthaten von Sauce oder Brühe zu Tisch.

Hahnenkämme. Man bedarf derselben zuweilen als Bestandteil zu sehr feinen Ragouts (s. z. B.: Financière, Ragout à la), und behandelt sie in folgender Weise. Sie werden in ein Kasserol mit kaltem Wasser gelegt und über gelindem Feuer unter fortwährendem Umrühren mit einem Kochlöffel so weit erhitzt, daß sich die feine Haut leicht zwischen den Fingern abstreifen läßt, jedoch darf das Wasser nicht zu heiß werden, sonst sind die Kämme verbrüht, erhalten eine schlechte Farbe und lassen sich nicht abhäuten. Wenn man von allen Kämmen die Haut abgerieben hat, wirft man sie in frisches Wasser, stellt dasselbe an eine mäßig warme Stelle und wechselt es sehr häufig, bis die Hahnenkämme schneeweiß geworden sind, worauf

man sie in einer kräftigen Braise oder in sehr guter heller Fleischbrühe mit etwas Citronensaft langsam weichdünstet, auch braucht man sie nur in reichlichem Wasser mit Salz und Citronensaft zu kochen.

Hahnenkämme, gebackene. Die auf eine dieser Arten weichgekochten Hahnenkämme werden in einen Ausbacketeig (s. d.) getaucht, in heißer Schmelzbutter hellbraun gebacken, mit etwas Salz bestreut und mit ausgebackener Petersilie garniert als hors d'oeuvre aufgetragen.

Hahnen-Nieren. Auch diese dienen als Ingredienzien zu verschiedenen feinen Ragouts und werden zu diesem Zwecke gut abgewaschen, einige Stunden gewässert, einen Augenblick in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und hierauf in starker Fleischbrühe oder Wasser mit Butter, Salz und Citronensaft wenige Minuten gedämpft.

Halász-lé, ungarisches. Dieses in Ungarn, namentlich in der Nähe der großen Seen, ebenso beliebte Nationalgericht wie es das Guliás-hús in den Pußten ist, besteht aus zwei bis drei verschiedenen Fischarten, wie Karpfen, Hecht und Aal, die man ausweidet, abschuppt, in Stücke zerschneidet, salzt und eine Stunde so stehen läßt. Inzwischen schneidet man zwei Zwiebeln in dünne Scheiben, die man in Butter gelblich schwitzt, worauf man einen Kaffeelöffel voll Paprika hinzuthut, der auch eine Weile mit geröstet wird; dann legt man die Fischstücke in das Kasserol, gießt wenig Wasser zu, läßt sie in dieser kurzen Brühe unter jeweiligem behutsamen Aufrühren gut zugedeckt langsam weichdämpfen und übergießt sie bei dem Anrichten mit der Sauce. Auf diese Art bereiten die Fischer das Halász-lé; in den bürgerlichen, wohlhabenden Häusern gießt man anstatt des Wassers $^1/_4$ Liter Rahm, einige Löffel Essig und Fleischbrühe zu den Fischen, wenn sie in das Kasserol zu den Zwiebeln und dem Paprika gelegt werden, läßt sie damit langsam weichdünsten, nimmt sie heraus und schlägt die Sauce mit zwei Eidottern, etwas Butter und dem Saft einer Citrone mit der Schneerute über dem Feuer schaumig, bevor man sie über den Fischen aufgiebt.

Halbmonde, glasierte. Aus einem nicht zu dünn aufgerollten Blätterteig sticht man mit einer Blechform Halbmonde aus, setzt sie auf ein mehlbestreutes Backblech, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie zu schön hochgelber Farbe, glasiert sie dann mit Citronenglasur und läßt dieselbe im Ofen trocknen.

Haller Brot. Man rührt acht Eidotter mit 375 Gramm Zucker zu Schaum, mischt 375 Gramm geschälte und in Streifen geschnittene süße Mandeln, 375 Gramm gewaschene, ausgekernte Rosinen und ebensoviel Korinthen, zwei Kaffeelöffel voll gröblich gestoßenen Anis und 375 Gramm feines Mehl dazu, füllt die Masse in eine längliche, mit Butter ausgestrichene und mit Semmel besiebte Zwiebacksform, bäckt sie bei mäßiger Hitze, schneidet sie dann in fingerdicke Schnitten und röstet dieselben auf beiden Seiten.

Haller Nudeln. Man röstet $^1/_4$ Liter Gries mit einem nußgroßen Stück Butter unter beständigem Umrühren hellbraun, gießt hierauf nach und nach $^1/_2$ Liter kochende Milch an und läßt den Gries darin aufquellen und danach auskühlen. Nun rührt man fünf Eidotter mit einem reichlichen Eßlöffel Zucker schaumig, fügt den ausgekühlten Gries und 15 Gramm aufgelöste Hefe hinzu, zieht den Schnee von zwei Eiweißen unter die Masse und nimmt noch etwas feines Mehl zu Hilfe, damit man auf dem stark bemehlten Brett dicke Nudeln (wie Dampfnudeln) daraus formen kann. Man läßt dieselben eine Stunde aufgehen, bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun und giebt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tisch.

Hallesche Wecke. Ein den sächsischen Stollen ähnliches Gebäck; fünf Liter feines, gewärmtes und durchgesiebtes Mehl werden in eine große Schüssel geschüttet, in die Mitte des Mehls macht man eine Vertiefung, in welche man 60 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe thut und mit etwas Mehl verrührt, worauf man das Hefenstück gehen läßt. Dann verarbeitet man den Teig mit fast $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch, $^1/_2$ Kilogramm Butter, drei Eiern, $^1/_2$ Kilogramm großen Rosinen, 250 Gramm Korinthen, 250 Gramm Zucker, 60 Gramm süßen und 30 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln, 30 Gramm kleingeschnittenem Citronat, 1 Gramm Zimt, 1 Gramm geriebener Muskatnuß, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas Salz, läßt ihn abermals aufgehen, formt ihn dann zu einem länglichen Brot (Wecke), das man auf dem gebutterten Blech noch eine Weile vor dem Ofen stehen läßt, bäckt die Wecke bei mittelmäßiger Hitze, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Halloren-Kuchen. Man rührt $^1/_2$ Kilogramm ausgewaschene Butter zu Schaum, thut nach und nach zwei Eidotter, $^1/_2$ Liter Milch, 60 Gramm aufgelöste Hefe, $^1/_2$ Kilogramm große ausgekernte Rosinen, 250 Gramm Korinthen, 100 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 35 Gramm gestoßene Mandeln, etwas Salz und soviel feines, gewärmtes Mehl hinzu, daß der Teig, welcher lange und stark geschlagen werden muß, locker genug ist, um sich noch mit dem Rührlöffel gut ziehen zu lassen; dann füllt man die Masse in eine gutgebutterte runde Blechform, läßt den Kuchen an einem warmen Orte aufgehen; bäckt ihn in einem nicht zu heißen Ofen, stürzt ihn noch warm aus der Form, bestreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Hamburger Aalsuppe, s. Aalsuppe.

Hamburger Kaffeebrot. Aus 1 Kilogramm feinem Mehl, sechs Eidottern, 90 Gramm geschmolzener Butter, $^1/_2$ Liter Rahm, 75 Gramm aufge-

löster Hefe, einer Prise Salz, 250 Gramm Zucker, etwas Zimt, gestoßenen Kardamomen und der leicht auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine stellt man einen lockeren Teig her, der zwei Stunden aufgehen muß; bei dem darauffolgenden Durchkneten nimmt man noch 125 Gramm erwärmte Butter, etwas Mehl und Zucker hinzu, rollt den Teig dann zu daumenstarken runden Kuchen aus, bezeichnet mit dem Messerrücken darauf der Länge und Quere nach die Einschnitte, in die man die Kuchen später zerteilen will, läßt sie mit einem gewärmten Tuche bedeckt nochmals aufgehen, bestreicht sie mit süßem Rahm und bäckt sie hellbraun. Nach dem Erkalten werden die Kuchen in die angedeuteten Streifen zerteilt und, wenn die Kuchen altbacken geworden sind, mit Butter bestrichen und im Ofen etwas geröstet.

Hamburger Klöße. 200 Gramm Butter werden mit zwei ganzen Eiern und vier Dottern zu Schaum gerührt, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, 4—5 Eßlöffel feines Mehl, zwei würflig geschnittene, in Butter geröstete Mundbrote und zwei in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrote sowie 125 Gramm gekochtes und feingehacktes Hamburger Rauchfleisch nebst einem Löffel gehackter Petersilie hinzugemischt, der Teig zu Klößen geformt, die man in reichlichem Wasser kocht, dann mit geriebener Semmel bestreut und mit brauner Butter übergießt.

Hamburger Kuchen. 250 Gramm Butter werden schaumig gerieben, 125 Gramm Zucker, sieben Eier, 60 Gramm aufgelöste Hefe, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßene Muskatblüte, 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat und 1 Kilogramm Mehl hinzugefügt, der Teig in eine flache, gebutterte Form gefüllt, zum Aufgehen hingestellt, mit gehackten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

Hamburger Mayonnaise. Die erkalteten Dotter von fünf hartgesottenen Eiern zerdrückt man und verrührt sie mit tropfenweise zugesetzten, allmählich beigemischten 80 Gramm feinsten Provenceröls zu einer klaren Masse, rührt 10 Gramm gestoßenen Zucker, an dem man zuvor etwas Citronenschale abgerieben, fünf Eßlöffel Estragonessig, eine halbe Tasse helle Kraftbrühe, ein Weinglas Madeira, zwei Messerspitzen Salz, einen gehäuften Kaffeelöffel englischen Senf und eine sehr kleine Prise Cayennepfeffer hinzu und verwendet die Mayonnaise zu Fischen, feinen Fleischsalaten u. dergl.

Hamburger Plockfinken. Geschabte und gewaschene Möhren werden in Würfel geschnitten und in Wasser oder Fleischbrühe gehörig weichgekocht, dann mischt man kleingeschnittene Ueberbleibsel von Rauchfleisch dazu, bereitet eine hellbraune Mehlschwitze von reichlicher Butter, gießt eine halbe Tasse Essig zu, thut Pfeffer daran, kocht die Möhren- und Rauchfleischwürfel darin durch und giebt sie mit Klößen oder Kartoffeln zu Tisch.

Hamburger Rauchfleisch. Die Methode des Pökelns und Räucherns, wie sie in Hamburg zur Herstellung des weltberühmten Rauchfleisches üblich ist, können wir hier zwar wohl angeben, allein deshalb wird doch nicht jedes nach dem Rezept bereitete Fleisch ebenso schmecken, da man nicht überall so vortreffliches, saftiges Fleisch hat, wie es Holstein den Hamburgern liefert. Das zum Rauchfleisch am besten geeignete ist die Keule von einem gut gemästeten Ochsen; man entfernt alle Knochen daraus, ebenso den in der Mitte befindlichen Talg, zerschneidet aber das Fleisch in so wenig Teile als möglich; dann mischt man vier Hände voll Salz mit 15 Gramm Salpeter und reibt das Fleisch überall sehr stark damit ein, bis es Feuchtigkeit zu zeigen beginnt, packt es hierauf so fest als möglich in hölzerne Pökelfässer, wobei kein leerer Raum zwischen den Fleischstücken bleiben darf, streut einige Lorbeerblätter, Rosmarin und Gewürznelken dazwischen sowie auf den Boden der Fässer, schraubt den Deckel darauf, legt sie an einen kühlen Ort und wendet sie vier Wochen lang täglich einmal um. Nach Verlauf dieser Zeit ist das Fleisch genügend durchgepökelt, wird herausgenommen, in grobe Leinwand oder Papier gehüllt und zwei bis drei Wochen größtenteils mit Wacholderholzrauch geräuchert.

Hamburger Rauchfleisch zu kochen. Man wässert das Fleisch über Nacht ein, bürstet und wäscht es früh gut ab, setzt es mit reichlichem kalten Wasser zu, bringt es langsam zum Kochen und nimmt den Schaum ab; wenn es $1^1/_2$ Stunden auf diese Art sachte gekocht hat, dreht man es um, schöpft das Fett ab und versucht, ob die Brühe gehörig gesalzen ist, da man bei großen Stücken zuweilen noch etwas Salz nachthun muß. Gewöhnlich läßt man das Fleisch 3—4 Stunden, je nach der Größe des Stückes, sieden; sobald es mürbe genug ist, nimmt man es vom Feuer, läßt es noch eine halbe Stunde in der Brühe liegen und darin erkalten, wodurch es saftiger bleibt, zieht behutsam die dünne braune Haut ab und legt das Fleisch auf die Schüssel, die man mit frischer Petersilie garniert. Man reicht entweder Grünkohl, märkische Rüben, Erbsen oder Meerrettig-Sauce, Senf-Sauce u. dergl. dazu.

Hammel oder **Schöps**, franz. mouton, engl. mutton, lat. Vervex. Mit diesem Namen bezeichnet man das verschnittene männliche Schaf, welches besseres Fleisch als die unverschnittenen Tiere liefert; das Hammelfleisch ist nach dem Ochsenfleisch das kräftigste und nahrhafteste und eine saftige Hammelkeule gehört zu den gesündesten und leichtverdaulichsten Braten; er ist allen Schwachen und Rekonvalescenten sehr zu empfehlen, vorausgesetzt daß das Fett abgeschnitten ist, welches schwer im Magen liegen würde und einen unangenehm talgartigen Geschmack besitzt. Am vorzüglichsten ist das Fleisch von solchen Tieren, welche in gebirgigen, trockenen Gegenden mit spärlichem kurzen Graswuchs geweidet worden sind, während üppige oder gar in sumpfigen Gegenden befindliche Weiden gar nicht für Hammel und Schafe überhaupt taugen und ihrem Fleisch einen unangenehmen Geschmack

geben. Bei dem Ankauf des Hammelfleisches, welches im Spätsommer am besten schmeckt, hat man darauf zu sehen, daß es von gesunden, nicht zu alten und fetten Tieren ist, denn altes Hammelfleisch ist eben so zäh und schwer verdaulich wie altes Rindfleisch.

Hammel-Blanquette. Eine helle Mehlschwitze wird mit $^1/_2$ Liter sehr kräftiger weißer Coulis vermischt und mit zwei bis drei Chalotten und einer kleinen Zehe Knoblauch zu einer dicklichen hellen Sauce verkocht; dann nimmt man Chalotten und Knoblauch heraus, legiert die Sauce mit vier Eidottern und dem Saft einer Citrone, legt dünne Scheibchen von kaltem Hammelbraten hinein, läßt das Gericht im bain-marie wieder gehörig heiß werden und garniert beim Anrichten die Schüssel mit verlorenen Eiern.

Hammelbraten. Man nimmt hierzu den Rücken, eine Keule oder das Schulterblatt, doch muß das Fleisch gehörig altschlachten sein und bei kühlem Wetter 6—7 Tage, bei wärmerem nur 3—4 Tage an einem luftigen Orte gehangen haben; nachdem die Haut abgezogen und das Fett größtenteils abgeschnitten ist, brät man das Fleisch gespickt oder ungespickt, am Spieß oder in der Pfanne, unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter. Bei dem Braten in der Pfanne zerläßt man Butter in derselben, läßt das Fleisch auf beiden Seiten damit durchziehen, bestreut es dann mit Salz, legt einige geschälte Chalotten, getrocknete Pilze und geröstete Brotrinden in die Sauce, gießt nach und nach etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser an und befeuchtet den Braten häufig mit dieser Brühe. Wenn das Fleisch, je nach der Größe des Stücks, 2—3 Stunden gebraten, gegen Ende der Bratzeit hoch gelegt und gehörig gebräunt worden ist, legt man es auf eine gut erwärmte Schüssel, kocht die Sauce mit etwas Wasser oder Bouillon von der Pfanne los, seiht sie durch und giebt sie in einer Saucière zu dem Braten, den man am besten mit Kartoffeln oder Klößen und einem beliebigen Salat auftischt.

Hammelbraten auf englische Art. Eine große, so lange als möglich abgehängte Hammelkeule wird nach dem Abziehen der oberen Haut leicht mit Salz eingerieben, an den Spieß gesteckt und sofort über ein helles, scharfes Feuer gebracht; zu Anfang begießt man sie fleißig mit Butter, bis sie selbst Fett genug zum Begießen hergiebt. Gegen Ende der Bratzeit bestäubt man sie mit Mehl und bestreicht sie mit Butter oder Fett, damit sie eine schöne Kruste erlangt, im ganzen bedarf sie $1^1/_2$ bis 2 Stunden Zeit zum Durchbraten. Man schöpft das Fett von dem abgetropften Fleischsaft, kocht denselben mit kräftiger Fleischbrühe, Pfeffer und Salz auf und giebt diese Sauce zu dem Braten.

Hammelbraten auf französische Art. Häufig wird die Keule auf ganz ähnliche Art wie in England zubereitet, oder noch öfter pflegt man sie mit kleinen Streifchen von Knoblauch und Sardellen zu spicken und dann unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieß zu braten und mit der verdünnten und aufgekochten Jus, welche bei dem Braten abgetropft ist, oder auch mit einem Knoblauch-Ragout zu servieren. Dieses letztere bereitet man, indem man etwa $^1/_2$ Kilogramm Knoblauch fünf- bis sechsmal in siedendem Wasser blanchiert, abtropfen läßt und in einem Kasserol mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, einem Stück Butter und ein wenig Braten-Sauce weichdämpft.

Hammelbraten mit Kapern. Der gutgeklopfte und möglichst rasch gewaschene oder bloß mit einem Tuch abgewischte Braten wird mit Salz bestreut, in die Pfanne mit reichlicher kochender Butter gelegt und auf beiden Seiten gebräunt, worauf man zwei Obertassen siedendes Wasser zugießt, einige Chalotten in die Sauce legt und letztere, wenn der Braten beinahe gar ist, mit zwei Eßlöffeln voll Kapern eine kurze Zeit verkochen läßt; gewöhnlich serviert man gebratene Kartöffelchen oder Griesklöße dazu.

Hammelbraten mit Morcheln oder Gurken. Sobald der Braten in der Butter gebräunt ist und Wasser angegossen wird, legt man anstatt der Chalotten und getrockneten Pilze 30 Gramm sorgsam gewaschene Morcheln in die Sauce, welche man mitkochen läßt und auch mit in der Sauce aufgiebt. Will man aber an Stelle der Morcheln Gurken in die Sauce legen, so thut man dies erst, nachdem der Braten beinahe fertig ist; man schneidet dann zwei nicht zu große, frische geschälte Gurken in dünne Scheiben, läßt diese in der Sauce weichkochen und giebt sie mit derselben zu Tisch.

Hammelbraten mit Rahm. Eine Keule oder der Rücken wird geklopft, abgehäutet, gesalzen und in eine Pfanne mit kochender Butter gelegt; man thut 4—5 Chalotten, einige Piment- und Pfefferkörner hinzu, gießt nach und nach $^1/_2$ Liter siedendes Wasser an, beträufelt das Fleisch häufig mit der Brühe und läßt es eine Stunde so braten, bis Sauce und Fleisch gelblich zu werden beginnen, worauf man in kleinen Zwischenpausen nach und nach eine reichliche Obertasse fetten süßen Rahm zu der Sauce schüttet und den Braten damit begießt. Ist derselbe nach Verlauf von zwei Stunden gar und braun, so schöpft man das Fett von der Sauce, seiht dieselbe durch und giebt sie nebst Kartoffeln, Kartoffel- oder Griesklößen und Salat oder Compot zu dem Braten.

Hammelbraten-Ragout. Man schwitzt zwei Eßlöffel Mehl in Butter gelb, fügt einige gehackte Chalotten hinzu, die man ebenfalls eine zeitlang in der Mehlschwitze röstet, gießt die übriggebliebene, entfettete Braten-Sauce und etwas Fleischbrühe nebst einigen Löffeln Estragon-Essig an, thut ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, etliche Pfeffer- und Pimentkörner nebst einer Prise Salz hinzu und verkocht dies unter häufigem Umrühren zu einer sämigen Sauce, die einen kräftig pikanten Geschmack haben muß, worauf man sie durch ein

Sieb rührt, den in nette Scheiben zerschnittenen kalten Hammelbraten hineinlegt und darin heiß werden, aber nicht kochen läßt. Man kann den Wohlgeschmack des Ragouts durch Beifügen von kleingeschnittenen Pfeffergurken, Salzgurken oder auch in Essig eingemachten Champignons und Perlzwiebeln erhöhen.

Hammelbrust, gefüllte. Aus einer altschlachtenen Hammelbrust werden alle Knochen gelöst, worauf man sie mit einer gut zubereiteten Kalbfleischfarce (s. Farce) füllt, in einer Pfanne mit 125 Gramm Butter, einigen Chalotten, Möhren und einem Kräuterbündel nebst $^1/_4$ Liter Fleischbrühe oder siedendem Wasser langsam unter häufigem Begießen hellbraun brät und mit ihrer eigenen, entfetteten Sauce aufgiebt. Ebenso kann man sie auch in einer Braise weichdünsten und mit einer Kapern-Sauce anrichten.

Hammelbrust, gerollte. Eine von den Knochen befreite Hammelbrust wird mit Salz bestreut, mit feingeschnittenen Zwiebelscheiben und Sardellenstreifen belegt, zusammengerollt, mit Bindfaden umschnürt und erst eine Viertelstunde in Butter gedünstet, worauf man soviel Fleischbrühe zugießt, daß das Fleisch davon bedeckt wird, Wurzelwerk und Gewürz hinzuthut und die Hammelbrust gut zugedeckt langsam darin weichdämpft; man giebt die entfettete Braise ohne weitere Zuthaten oder zu einer Kapern- oder Pilz-Sauce verkocht dazu.

Hammelbrust, grillierte. Das Fleisch wird mit Wasser, Salz und Wurzelwerk weichgekocht, zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, in geschmolzener Butter umgewendet und mit einer Mischung von geriebener Semmel, feingehackten Chalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer bestreut, mit geschmolzener Butter überstrichen und auf beiden Seiten auf einem Rost hellbraun gebraten, worauf man sie zu verschiedenem Gemüse oder mit Sardellen-, Kapern-, Morchel-Sauce anrichtet.

Hammelbrust, mit Kümmel gedämpfte. Nachdem das Fleisch mit Wasser, Salz und Wurzelwerk weichgekocht ist, wird es in zierliche Stücke zerlegt; man bereitet eine Mehlschwitze aus 100 Gramm Butter mit drei Kochlöffeln voll Mehl, verkocht dieselbe eine halbe Stunde mit 1 Liter Fleischbrühe, einem Glase Weißwein, einem Lorbeerblatt, zwei Citronenscheiben und zwei Eßlöffeln gestoßenem Kümmel, läßt die Fleischstücke einigemal darin aufkochen und giebt das Gericht mit Salzkartoffeln oder Schmorkartoffeln zu Tisch.

Hammelbrust mit Reis. Eine gute, nicht allzu fette, fleischige Hammelbrust wird abgewaschen, eine Viertelstunde in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und in einer kräftigen Braise (s. d.) weichgedämpft. Inzwischen brüht man 250 Gramm Reis, quellt ihn in 1 Liter Fleischbrühe mit dem nötigen Salz und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel gut zugedeckt über gelindem Feuer dick aus, ohne ihn umzurühren, und belegt ihn bei dem Anrichten mit dem in Streifen geschnittenen Fleisch.

Hammel-Bug oder -Schulterblatt, gebraten. Man spickt den Bug entweder mit Speckstreifen oder mit Chalotten und Petersilie und brät ihn mit Butter am Spieß oder in der Pfanne; auch kann man Knochen und Schaufel herauslösen, das Fleisch klopfen, salzen, mit Chalotten oder Knoblauch spicken, zusammenrollen, mit Bindfaden umschnüren und in einem Kasserol mit Butter, einer Zwiebel, einigen Stücken Möhre und nach und nach zugegossenem Wasser unter häufigem Begießen mit der Brühe braten, worauf man die Schnur abnimmt, die Sauce entfettet, durchseiht und so wie sie ist, oder zu einer Gurken-Sauce verkocht dazugiebt.

Hammel-Bug, gefüllter. Aus einem fleischigen Bug löst man vorsichtig die Knochen, spickt das Fleisch, bestreut es mit Pfeffer und Salz, bestreicht es mit einer gut gewürzten Farce von Kalb- und Schweinefleisch (s. Farce), rollt und näht es zusammen, umwickelt es mit Bindfaden, dämpft es langsam in fetter Fleischbrühe mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz weich und läßt es zuletzt auf der Oberseite bräunen. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, zieht die Fäden heraus, kocht die Brühe sehr kurz ein, glasiert den Bug damit und richtet ihn mit einer Gurken-Sauce oder einem Gurken-Ragout an, auch kann man ihn zu Rüben, Bohnen oder Reis geben.

Hammel-Bug auf türkische Art. Nachdem man 250 Gramm vom besten Reis gebrüht hat, dämpft man denselben mit 125 Gramm würflig geschnittenem Rindermark, einer Handvoll gewaschenen Rosinen und etwas kräftiger Fleischbrühe halbweich, füllt ihn dann in einen ausgebeinten, mit Salz eingeriebenen Hammel-Bug, näht denselben gut zu, dünstet ihn mit Wurzelwerk, Gewürzen und der nötigen Butter unter allmählichem Zugießen von Wasser oder Fleischbrühe weich, verkocht die Sauce mit Tomatenpurée und giebt sie über dem von den Faden befreiten Fleisch auf.

Hammel-Carré à la Bourguignonne. Von einem schönen Carré oder Rippenstück haut man das Rückgrat ab, brät das Fleisch zunächst in Butter auf beiden Seiten braun, gießt dann $^1/_2$ Liter Wasser und ebensoviel Weißwein zu, thut etwas Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Pfefferkörner, etliche Gewürznelken und Salz daran, deckt das Gefäß zu und läßt das Fleisch so vier bis fünf Stunden sachte dünsten. Nachdem man es herausgenommen und auf einer Schüssel warmgestellt, entfettet man die Sauce, läßt sie noch eine Weile mit 60 Gramm in Mehl gerollter und mit gehackter Petersilie durchkneteter Butter verkochen, fügt einen Löffel Weinessig hinzu und giebt sie über dem Carré auf.

Hammel-Carré, gedämpft. Das Rippenstück wird ebenso wie oben beschrieben vorbereitet und in Butter gebräunt, worauf man es mit $^1/_2$ Liter

kochendem Wasser, Zwiebel, Wurzelwerk, einem Kräuterbündelchen, Salz und Gewürzen langsam weichschmort, das Fleisch dann herausnimmt, die Brühe entfettet, durchschlägt, mit einer Mehlschwitze verkocht und zu dem Fleisch serviert.

Hammel-Carré, glasiert. Ein vom Rückgratknochen befreites Carréstück wird in Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz beinahe weichgekocht, aus der Brühe genommen, nach dem Erkalten in cotelettenförmige Stücke zerteilt und in der entfetteten, durchgeseihten und dick eingekochten Brühe wieder heiß gemacht, wobei man das Fleisch durch fleißiges Begießen mit Glace überzieht und dann als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, wie Welschkohl, Bohnen, Sauerampfer, Carotten, Endivien u. dergl., benützt.

Hammel-Carré, grilliert. Nachdem das Fleisch wie oben angegeben beinahe weichgekocht und nach dem Erkalten in Stücke zerteilt worden ist, putzt man dieselben nett zu, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in geschlagene Eidotter, die mit geschmolzener Butter vermischt sind, wendet sie in geriebener Semmel um, brät sie auf dem Rost hellbraun und giebt sie als Garnierung um verschiedenartige Gemüse.

Hammel-Carré à la Provençale. Man spickt das Fleisch mit Streifen von Speck, Sardellen und Pfeffergurken, dämpft es in einer Braise mit Zwiebeln, Sellerie, Carotten, Artischocken und Morcheln weich und giebt es in der entfetteten Brühe und mit den Gemüsen garniert zu Tisch.

Hammel-Coteletten, s. Coteletten.

Hammel-Curry. In 125 Gramm zerlassener Butter schwitzt man sechs mittelgroße, auf dem Reibeisen geriebene oder im Mörser zerstampfte Zwiebeln, einen in Viertel geschnittenen Apfel, einen Theelöffel voll Currypulver, einen Theelöffel voll Salz und einen Eßlöffel Mehl einige Minuten, nimmt dann die Apfelstücke heraus und kocht die Mischung mit $^1/_4$ Liter Rahm auf, bis die Zwiebeln völlig weich sind. Inzwischen brät man 1 Kilogramm ausgebeintes, in Form von kleinen Steaks zerlegtes Hammelfleisch auf beiden Seiten hellbraun, nimmt es aus der Butter, legt es in ein sauberes Kasserol, übergießt es mit der Curry-Sauce und läßt es gut zugedeckt $1^1/_2$—2 Stunden darin dämpfen, bis es mürbe genug ist, worauf man es mit der Sauce in einem Reisrand aufgiebt.

Hammelfleisch als China-Chilo, s. China-Chilo.

Hammelfleisch, gedämpftes, s. auch Hammelbrust, Hammel-Carré, Hammelkeule. Das gut geklopfte und gewaschene Fleisch wird mit einigen Chalotten, einem Stück Citronenschale, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, Petersilie und Salbei, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Salz und soviel Wasser, daß es davon bedeckt ist, in einem wohlverdeckten Kasserol zwei Stunden lang gedünstet, wonach man das Fleisch herausnimmt, in Stücke schneidet, den Fond im Kasserol mit siedender Fleischbrühe oder Wasser loskocht, durchseiht und die Fleischstücke vollends weich darin dämpfen läßt, indem man es mit der sehr kurz eingekochten Brühe glasiert. Man giebt das so gedämpfte Fleisch zu beliebigem Gemüse, Reis oder mit einer Sauce auf den Tisch.

Hammelfleisch, gedämpft, mit Rotwein. Aus dem Carré oder der Keule schneidet man fingerstarke Stücke, welche man ein wenig klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in ein Kasserol mit 125 Gramm hellbraun gemachter Butter legt, indem man zwischen je zwei Fleischschichten eine Lage feine Zwiebelscheiben, ein Lorbeerblatt, sowie etliche Nelken und Gewürzkörner streut und das Ganze mit soviel Rotwein übergießt, daß das Fleisch davon bedeckt wird. Auf diese Art läßt man das Fleisch langsam weichdünsten, nimmt es dann heraus, kocht den Fond mit siedendem Wasser auf und legiert die Sauce mit einer dünnen Mehlschwitze oder etwas Kartoffelmehl, seiht sie durch und gießt sie über das Fleisch.

Hammelfleisch, gekochtes. Das Carréstück, die Brust oder der Bug wird mit Wasser und Salz zugesetzt, während des Kochens gut abgeschäumt und mit Zwiebeln und Wurzelwerk weichgekocht, worauf man es in mehrere Stücke zerlegt, von den Knochen befreit und die durchgeseihte Brühe zur Bereitung von Gemüse oder einer Zwiebel-, Kümmel- oder Gurken-Sauce verwendet.

Hammelfleisch als Haricot, s. Haricot.

Hammelfleisch als Irish Stew, s. Irish Stew.

Hammelfleisch als Kebob, s. Kebob.

Hammelfleisch als Pillaw, s. Pillaw.

Hammelfleisch mit Rüben. Ein Brust- oder Rippenstück wird in mehrere Teile zerschnitten, in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, mit Mehl bestäubt und in einem Kasserol mit zerlassener Butter eine kurze Zeit durchschwitzt; hierauf gießt man siedendes Wasser zu, thut Salz, Pfeffer und ein Kräuterbündel daran, läßt das Fleisch beinahe weichkochen und schüttet Teltower Rübchen oder gewöhnliche, kleingeschnittene Rüben, die man zuvor in Wasser aufgekocht oder in Butter halbweich geschmort hat, mit zu dem Fleisch, läßt sie mit demselben vollends gardünsten, entfettet die Brühe und verdickt sie mit einer hellbraunen Mehlschwitze.

Hammelfleisch mit Welschkohl oder Weißkraut. Nachdem man das Fleisch ganz in oben beschriebener Weise halb weichgedünstet hat, thut man einige in vier Stücke zerteilte Welschkohlköpfe, die man vorher in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft hat, hinzu, läßt beides vollends garkochen, würzt das Gemüse mit geriebener Muskatnuß und verdickt die Brühe mit einer bräunlichen Mehlschwitze. Will man Weißkraut mit dem Fleisch kochen, so wird dasselbe am schmackhaftesten, wenn man auf folgende Art verfährt: nachdem das Fleisch eine Stunde in Wasser mit

Salz gekocht und die in vier Teile zerschnittenen Krautköpfe eine Viertelstunde in siedendem Wasser blanchiert und abgetropft worden sind, belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben und einer Schicht Kraut, ordnet auf dieses eine Lage Fleischstücke, die man mit gestoßenem Kümmel, einigen Zwiebelscheiben, Pfeffer und Salz bestreut, legt abermals Kraut und Fleisch ein und bedeckt die zu oberst liegende Krautschicht mit Speckscheiben, übergießt alles mit der Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, deckt das Kasserol zu, setzt es in einen Ofen mit gehöriger Oberhitze oder auf Kohlenfeuer mit glühenden Kohlen auf dem Deckel, schmort das Gericht eine Stunde und giebt es dann auf eine Schüssel gestürzt auf, indem man einen Teil der Brühe nebst dem Speck zurückläßt.

Hammelfleisch mit Zwiebeln. Das Fleisch wird mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht und gut abgeschäumt, worauf man eine Anzahl in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst einem Eßlöffel voll gestoßenem Kümmel hinzufügt und das Ganze zusammen weichkochen läßt; die Brühe wird mit einer hellen Mehlschwitze oder gerösteten Semmelkrumen sämig gekocht.

Hammelfleisch-Hachis, s. Hachis.

Hammelfleisch-Pie. Man löst von einem gut abgelegenen Hammel-Carré das Fleisch ab, befreit es von Haut und Fett und zerlegt es in nette Scheiben, so daß man etwa 1—1½ Kilogramm Fleischschnitten hat, taucht dieselben einzeln in geschmolzene Butter und in eine Mischung von gehackter Petersilie, feingeschnittenen Chalotten und Champignons, bestreut sie mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß und legt sie in eine mit gewöhnlichem, gesalzenem Butterteig ausgekleidete Pie-Schüssel oder Pastetenform, mischt drei in Scheiben zerschnittene Hammelnieren oder blanchierte und abgekühlte Kalbsmilche unter die Fleischschnitten und übergießt alles noch mit zerlassener Butter oder mit etwas Fleischbrühe, die man mit zwei Löffeln Portwein und einem Löffel Ketchup vermengt hat, worauf man den Pie mit einem Teigdeckel belegt, mit Eidotter bestreicht und etwas über 1½ Stunden bei ziemlicher Hitze backen läßt; man serviert die Pastete warm und giebt eine Tomaten-Sauce dazu.

Hammelfleisch-Ragout. Das von Haut und Knochen befreite Fleisch wird in 2 Centimeter große, viereckige Stücke zerschnitten, in wenig Wasser mit Salz, Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, Nelken und Pimentkörnern, sowie einem Kräuterbündelchen halbweich gekocht und aus der Brühe genommen, worauf man letztere entfettet, durchseiht, mit einer braunen Mehlschwitze sämig kocht und das Fleisch nebst etlichen Citronenscheiben, eingemachten Perlzwiebeln, feingeschnittenen Salz- oder Essiggurken und einigen Löffeln Estragonessig hineinlegt, um es in der Ragout-Sauce vollends weich zu dünsten. Man giebt dieses Ragout zu Kartoffelbrei, Salzkartoffeln, geschmorten Kartoffeln oder Klößen.

Hammelfleisch-Suppe. Nicht zu fettes Fleisch wird mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht, gut abgeschäumt, mit Wurzelwerk und einer Porrézwiebel gewürzt und in 2½—3 Stunden weichgekocht; bevor es völlig gar ist, gießt man einen Teil der Brühe ab, entfettet sie, seiht sie durch und verwendet sie zu einer Graupen-, Reis-, Gries-, Bohnen- oder Kartoffel-Suppe, zu denen sich die Hammelfleisch-Brühe am besten eignet.

Hammelfüße, gebackene. Die Füße von zwei Hammeln werden gut gesäubert, abgesengt, mit kochendem Wasser gebrüht, von den Fußknochen befreit und 4—5 Stunden in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Pfeffer- und Gewürzkörnern gekocht, bis sie weich genug sind, daß sich alle Knochen herausziehen lassen; dann legt man sie eine Stunde lang in eine warme Marinade von etwas starker Bouillon, Estragonessig, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer, einigen Nelken, Chalotten und Petersilie, läßt sie darin erkalten, trocknet sie ab, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel, bäckt sie in Butter und garniert sie mit gebackener Petersilie oder giebt sie als Beilage zu Gemüsen.

Hammelfüße au gratin. Wenn die Füße vorbereitet, gekocht und von den Knochen befreit sind, läßt man 70 Gramm Butter in einer Tortenpfanne schmelzen, hackt Petersilie, Chalotten, Champignons und etwas Schnittlauch, reibt Parmesan- und Schweizerkäse, vermischt dies alles mit geriebenem Weißbrot, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß, legt die Hammelfüße auf eine Schicht dieser Mischung in die Tortenpfanne mit der Butter, bestreut sie mit einer anderen dichten Lage der Mischung, die man mit etwas Bouillon beträufelt und läßt das Gratin etwa eine halbe Stunde langsam dünsten, dann stürzt man einen mit glühenden Kohlen belegten Deckel über die Tortenpfanne, bis die Oberfläche des Gratins bräunlich gebacken ist, und giebt es in der Form auf. — Oder man bestreut eine Schüssel, welche die Ofenhitze verträgt, mit geriebenem Käse, zur Hälfte Parmesan-, zur Hälfte Schweizerkäse, träufelt Butter darüber, legt die weichgekochten, in Hälften zerteilten Hammelfüße darauf, bedeckt sie mit einer neuen Schicht Käse und Butter und wiederholt dies nochmals, wenn man soviel Füße hat. Auf die oberste Schicht Käse streut man noch geriebenes Weißbrot, träufelt zerlassene Butter darüber, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und bäckt das Gratin bei guter Oberhitze oder deckt einen mit Kohlen belegten Deckel darüber.

Hammelfüße mit Tomaten-Sauce. Die in Fleischbrühe mit Kräutern, Zwiebeln und Gewürzen weichgekochten und entknöchelten Füße werden mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in Butter geschwenkt oder braungebraten und mit einer Tomaten-Sauce aufgetragen.

Hammelfüße mit Robert-Sauce. Nachdem die Füße wie oben beschrieben gekocht und von den Knochen befreit worden, legt man sie in ein Kasserol mit etwas kräftiger Fleischbrühe, fügt

ein Stück frische Butter, in Scheiben geschnittene Chalotten, Salz und Pfeffer hinzu, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber, läßt alles eine halbe Stunde sachte dünsten und legiert die Sauce mit einem in Essig zerrührten Löffel feinem Senf.

Hammelfüße, marinierte. Die in Salzwasser gehörig weichgekochten Füße werden ausgebeint, in Hälften zerteilt, in eine Terrine gelegt und mit heißem Weinessig übergossen, den man mit Zwiebeln, Kräutern und ganzem Gewürz aufgekocht hat; man deckt die Terrine gut zu, läßt die Füße mindestens 10—12 Stunden in der Marinade stehen und giebt sie dann mit einer Rémouladen- oder Ravigote-Sauce auf.

Hammelhals, grillierter. Ein Hals wird in zwei Hälften zerteilt, ausgeknöchelt, in siedendem Salzwasser blanchiert, in frischem Wasser abgekühlt, in Fleischbrühe mit Wurzelwerk weichgekocht und darin erkalten gelassen; hierauf nimmt man die Fleischstücke aus der Brühe, preßt sie zwischen zwei beschwerten Brettchen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter, garniert sie mit geriebener Semmel und brät sie auf dem Rost hellbraun. Man giebt eine pikante Sauce oder ein passendes Gemüse dazu.

Hammel-Karbonade. Ein Karbonadenstück von etwa 2 Kilogramm wird vom Rückenknochen befreit, mit Pfeffer und Salz bestreut und in reichlicher Butter braungebraten, dann in einem fest zugedeckten Kasserol mit etwas sehr kräftiger Bouillon über langsamem Feuer vollends weichgedämpft und mit einem passenden Gemüse oder einer Sauce angerichtet.

Hammelkartoffeln, ungarische. Eine blecherne Schüssel oder Form wird mit abgeschöpftem Hammelbratenfett ausgestrichen und mit einer Schicht roher, geschälter und in mäßig dünne Scheiben geschnittener Kartoffeln belegt; auf die Kartoffeln kommt eine Lage halbgargekochtes, in kleine Stücke geschnittenes fettes Hammelfleisch, am besten vom Carréstück, welches mit Salz, etwas Pfeffer und ein wenig Paprika, sowie feingehackten Zwiebeln bestreut wird. Dann kommt abermals eine Schicht Kartoffeln, Fleisch nebst Gewürzen und zu oberst wieder eine Lage Kartoffeln, die man mit Hammelfett belegt und mit etwas Fleischbrühe übergießt. Die Speise wird gut zugedeckt eine Stunde lang auf einem Dreifuß im Ofen oder über Kohlenfeuer, wobei man auch den Deckel mit glühenden Kohlen belegt, gebacken und in der Backschüssel oder Form zu Tisch gegeben.

Hammelkeule à la Bayonnaise. Eine gut abgelegene Keule wird gewaschen, geklopft, abgehäutet, mit Sardellenstreifchen, eingemachten Champignons, Pfeffergurken- und Chalottenstückchen gespickt, 24 Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Estragonessig, Zwiebelscheiben, Petersilie, Citronenschale, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern gelegt und dann abgetrocknet und entweder im Ofen mit reichlicher Butter und etwas nachgegossener Fleischbrühe oder in einem gebutterten Papier am Spieß gebraten. Beim Anrichten umgiebt man den Knochen mit einer Papiermanschette und serviert die eigene, entfettete Sauce oder eine mit Weißwein und Citronensaft aufgekochte braune Coulis dazu.

Hammelkeule à la Bordelaise. Man löst behutsam den Röhrknochen bis zum Hauptknochen aus einer gehörig abgelegenen Keule und spickt diese mit 10—12 ausgegräteten, in Streifen geschnittenen Sardellen nebst ebensoviel Knoblauchstückchen, worauf sie mit Oel oder Butter bestrichen, am Spieß gebraten und mit einer Knoblauch-Sauce aufgegeben wird.

Hammelkeule, braisierte. Nachdem man von einer Hammelkeule das Fett größtenteils abgeschnitten und den Röhrknochen entfernt hat, spickt man sie mit Speckstreifen, die man zuvor in gestoßenem Pfeffer oder gemischtem Gewürz (s. d.) umgewendet hat, belegt den Boden eines länglichen Kasserols mit Speckscheiben oder Nierenfett, Zwiebeln, Wurzelwerk, einigen Nelken und Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und frischen oder getrockneten Champignons, legt die mit Salz bestreute Keule darauf, übergießt sie mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, zu der man nach Belieben ein Glas Weißwein fügen kann, deckt das Kasserol fest zu und dämpft das Fleisch über gelindem Feuer so lange, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, worauf man aufs neue Bouillon nachgießt und die Keule bei starker Oberhitze oder mit Kohlenfeuer auf dem Deckel unter jeweiligem Begießen und Umwenden völlig weichschmort, was im Ganzen 5—6 Stunden in Anspruch nimmt. Man richtet die in ihrem eigenen Saft gebräunte Hammelkeule mit glasierten Zwiebeln, Carotten oder Kastanien, geschmorten Kartoffeln, einem Gurken-Ragout, Champignons u. dergl. garniert an oder giebt sie zu Maccaroni, Bohnen, Teltower Rüben und serviert die entfettete, mit ein wenig Mehlschwitze verdickte Brühe dazu.

Hammelkeule à la daube, s. Hammelkeule, braisierte.

Hammelkeule, gebraten, s. Hammelbraten.

Hammelkeule, gefüllte, auf australische Art. In dem schafzüchtenden Australien, wo man so großen Ueberfluß an Hammelfleisch hat, daß man darauf bedacht sein muß, möglichste Abwechslung in die Zubereitungsweisen zu bringen, bildet eine auf folgende Art gefüllte und gedämpfte Keule eine sehr beliebte Schüssel. Die Keule wird behutsam, ohne die Haut zu verletzen, vollständig ausgebeint, das Fett wird abgeschnitten und etwa $^1/_2$ Kilogramm von dem Fleisch nebst ebensoviel Speck feingehackt, mit Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffergurken gewürzt oder, falls man die Würze nicht so scharf liebt, bloß mit Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie vermischt, worauf man diese Farce in die durch das Auslösen der Knochen entstandenen leeren Räume füllt und die Keule mit Bindfaden umschnürt. Dann legt man sie in ein Kasserol mit den herausgeschnittenen Knochen, einigen Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzelwerk, Petersilie, bestreut sie mit Pfeffer und

Salz, übergießt sie mit schwacher Fleischbrühe, legt Speckscheiben oben darauf, deckt das Kasserol fest zu und dämpft das Fleisch langsam 4—5 Stunden. Sobald es weich ist, nimmt man es heraus, kocht die entfettete, durchgeseihte Brühe rasch ein und glasiert die Keule damit oder bereitet eine Sauce davon, indem man sie mit einer Mehlschwitze verdickt und mit Citronensaft säuert.

Hammelkeule, gefüllte. Von einer etwa 3 Kilogramm schweren Keule wird das Fett abgeschnitten, dann löst man die Knochen aus und schneidet vorsichtig ungefähr 750 Gramm Fleisch heraus, befreit es von allen Sehnen, hackt es nebst $^1/_2$ Kilogramm fettem Schweinefleisch möglichst fein und vermischt es mit einigen gehackten, in Butter weichgeschwitzten Chalotten, drei geriebenen und durchgesiebten Mundbroten, 3—4 Eiern, etwas Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce, die man in die Keule füllt, worauf man letztere mit Bindfaden umschnürt oder zusammennäht. Man bräunt 125 Gramm Butter, läßt die Keule darin auf beiden Seiten braten, gießt etwas fetten Rahm oder Fleischbrühe zu und schmort das gut zugedeckte Fleisch langsam vollends weich.

Hammelkeule, gepökelte. Man häutet eine Keule ab, spickt sie mit Speck- und Sardellenstreifchen, zieht die Haut wieder möglichst fest darüber, reibt sie mit etwas Salz und Salpeter ein, legt sie in eine Schüssel oder einen Napf, bedeckt sie mit einem beschwerten Brett, läßt sie 6 bis 8 Tage so liegen, wäscht und trocknet sie ab und brät sie dann in Butter, auch kann man sie nach dem Pökeln noch einige Tage in den Rauch hängen und dann wie Schinken in Wasser kochen oder roh aufschneiden, was vorzüglich gut schmeckt.

Hammelkeule, geschmorte. Eine gut abgelegene Keule klopft und wäscht man, spickt sie mit Chalottenstückchen oder, wie es in manchen Gegenden Sitte ist, mit Salbeisprossen, legt sie in ein Kasserol, thut Salz, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt, ein Bündelchen Petersilie, Thymian und Basilicum, Zwiebeln und Wurzelwerk hinzu, gießt $^1/_4$ Liter Wasser oder Bier unter das Fleisch und läßt es gut zugedeckt über gelindem Feuer langsam schmoren, indem man es öfters umwendet, dann und wann etwas Wasser oder Fleischbrühe zuschüttet und die Keule durch häufiges Begießen mit der kurz eingekochten Brühe glänzend glasiert. Sobald das Fleisch weich genug ist, nimmt man es heraus, schöpft das Fett von der Brühe, verkocht sie mit etwas Bouillon und einer Mehlschwitze zu einer dicklichen Sauce und giebt sie nebst Gemüse oder einem Pilzgericht zu der Hammelkeule auf.

Hammelkeule mit Kräutern. Aus einer tüchtig geklopften Keule löst man die Knochen, schwitzt zwei Eßlöffel gehackte Chalotten, ebensoviel Champignons und Petersilie nebst etwas Estragon und Schnittlauch in Butter, füllt dies in die durch das Herausnehmen der Knochen gebildeten leeren Räume, umschnürt die Keule mit Bindfaden, dämpft sie in Butter und etwas Fleischbrühe braun und gar und giebt eine Champignon-Sauce dazu.

Hammelkeule mit Madeira-Sauce. Eine frischgeschlachtete Hammelkeule wird abgehäutet, geklopft, vom Fett befreit und gespickt, worauf man ein in reinem Wasser ausgewaschenes Tuch in dem Saft von 2—3 Citronen oder etwas Estragon-Essig über und über einweicht, dicht um die Keule hüllt und letztere so an einem kühlen, luftigen Ort oder in einem Eiskeller 10—12 Tage aufhängt, indem man das Tuch täglich wieder etwas mit Essig oder Citronensaft anfeuchtet. Nach Verlauf dieser Zeit brät man die Keule in reichlicher Butter und serviert eine Madeira-Sauce dazu.

Hammelkeule, marinierte. Eine große Keule wird gehörig geklopft, worauf man Haut und Fett ablöst, das Fleisch mit gepfefferten Speckstreifen spickt und in ein irdenes Gefäß legt, zerschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, einige Wacholderbeeren, Pfeffer- und Gewürzkörner nebst einem Kräuterbündelchen hinzuthut, $^1/_2$ Liter Essig oder Weißwein darübergießt und die Keule in dieser Marinade 4—5 Tage liegen läßt, wobei man sie täglich umwendet. Man brät sie dann in reichlicher Butter unter häufigem Begießen, schüttet von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe und einen Löffel von der Marinade in die Pfanne zu und giebt die entfettete Sauce oder eine Trüffel-Sauce zu dem Braten.

Hammelkeule à la Périgord. Die gehörig abgelegene und geklopfte, abgehäutete und vom Fett befreite Keule wird mit Trüffel- und Speckstreifen, die man in einer Mischung von Salz, gestoßenen Gewürzen und gehacktem Knoblauch umgewendet hat, reichlich gespickt, in einen Papierbogen gehüllt und zwei Tage lang so aufgehängt, damit der Trüffelsaft in das Fleisch ziehen kann, worauf man dasselbe in einem Kasserol mit Speck und Kalbfleisch-Scheiben, etwas Wurzelwerk und leichter Bouillon weichdämpft.

Hammelkeule mit Pfefferminze. Eine gut abgelegene Keule wird gehörig geklopft, mit Salz eingerieben, in ein längliches Kasserol auf eine Unterlage von Speck- und Schinkenscheiben, Wurzelwerk und Gewürz gelegt, mit 1 Liter Wasser übergossen und fest zugedeckt langsam unter öfterem Begießen 3—4 Stunden gedämpft; nach Verlauf von etwa $2^1/_2$ Stunden schüttet man etwas braune Coulis zu und thut einige frische oder getrocknete Blättchen Pfefferminze in die Brühe, welche gut darin auskochen müssen, seiht die Brühe durch und richtet sie über dem Fleisch an.

Hammelkeule à la Princesse royale. Nachdem man eine gut abgelegene Keule tüchtig geklopft hat, löst man den Röhrknochen heraus, legt die Keule drei Tage in eine Marinade von 1 Liter Rotwein, zwei zerschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und ein wenig Gewürz und wendet das Fleisch zweimal täglich darin um. Hierauf spickt man es mit Chalotten, Sardellen- und Speckstreifen, legt es in ein Kasserol auf eine Unterlage von Speck- und Schinkenscheiben, thut eine Zwiebel, etliche Trüffeln, Salz und ein wenig Gewürz hinzu, gießt 1 Liter heißes Wasser an, deckt das Kasserol fest

zu und dünstet die Keule bei starker Hitze unter häufigem Begießen und Nachschütten von der Marinade weich, worauf man die Sauce mit einem Kaffeelöffel Kartoffelmehl verkocht, durchseiht und über dem Fleisch anrichtet.

Hammelkeule mit saurem Rahm. Eine gutgeklopfte, altschlachtene Keule legt man 24 Stunden in saure Milch, wäscht sie ab, reibt sie mit Salz ein und dünstet sie festzugedeckt mit wenig Wasser, Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, etwas Citronenschale und einigen gedörrten Pilzen unter öfterem Begießen völlig weich, nimmt das Fett von der Brühe, legt die Keule hoch und bräunt sie durch fortgesetztes Uebergießen mit fettem sauren Rahm, wozu man $^1/_2$ Liter davon verwendet. Die Sauce seiht man durch, nachdem der Fond losgekocht ist, und giebt sie zu der Hammelkeule mit einer Zuspeise von Klößen, Kartoffeln, Pudding u. dergl.

Hammelkeule als Rehkeule bereitet. Die Keule wird tüchtig mürbe geklopft, vollständig von Haut und Fett befreit, in eine mit Estragon-Essig genäßte Serviette eingeschlagen drei bis vier Tage in Zugluft aufgehängt, wobei man die Serviette täglich von neuem anfeuchtet, dann gut gespickt, einen Tag in Milch gelegt, abgetrocknet, gesalzen und in 250 Gramm Butter ohne weitere Zuthaten weichgedünstet und gebräunt, worauf man sie herausnimmt, die Sauce mit süßem Rahm verkocht und dazu aufgiebt.

Hammel-Nieren mit Champagner und fines herbes. Man wässert die Nieren fünf Minuten in frischem Wasser, teilt sie in zwei Hälften, entfernt Haut und Aederchen, schneidet sie in feine Scheiben, wirft sie in siedendes Salzwasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Hierauf schwenkt man sie in einer mit Butter ausgestrichenen Sautierpfanne 5—6 Minuten über lebhaftem Feuer, überstäubt sie mit einem halben Löffel Mehl, fügt gehackte und in Butter geschwitzte Champignons, Chalotten und Petersilie, etwas Pfeffer und Salz und ein Glas Champagner oder Weißwein hinzu, läßt die Nieren eine Weile damit dünsten, ohne daß sie zum Kochen kommen dürfen, nimmt sie heraus, kocht die Sauce ein, legt die Nieren wieder hinein, fügt ein Stückchen frische Butter und den Saft einer halben Citrone hinzu und giebt auf.

Hammel-Nieren, gebratene. Nachdem die Nieren gewässert worden, schneidet man sie der Länge nach auseinander, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, zieht sie durch geklärte Butter, legt sie zuerst mit der Schnittseite nach oben auf einen Rost und brät sie rasch durch, worauf man sie auch auf der anderen Seite braten läßt und mit einer Haushofmeister-Sauce serviert. Da die Nieren bei dem Braten auf dem Rost über hellem Feuer leicht hart zu werden pflegen, kann man sich in der Weise helfen, daß man den Rost in eine Bratpfanne stellt und diese in eine starkgeheizte Röhre setzt, wobei man die Nieren fleißig mit geklärter Butter übergießt und auf beiden Seiten brät; den Fond kocht man mit kräftiger Bouillon, feingehackter Petersilie, Estragon und Schnittlauch auf und richtet die Sauce über den Nieren an.

Hammel-Nieren, gedämpfte. Die gewässerten und abgezogenen Nieren spickt man mit feinen Speckfäden, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und dünstet sie in einem gut zugedeckten Kasserol mit zerlassener Butter weich; dann nimmt man sie heraus, läßt die Sauce mit etwas Citronenschale, dem Saft einer halben Citrone und einem Glase Madeira verkochen und giebt sie über den Nieren auf.

Hammel-Rücken, gebraten. Dieser zarteste und saftigste Teil vom Hammel braucht nicht so lange zu hängen wie eine Keule, sondern ist binnen 4—5 Tagen nach dem Schlachten zum Braten geeignet; man bereitet ihn ganz auf dieselbe Art wie die Keule, indem man ihn abhäutet, spickt und am Spieß oder im Ofen unter fleißigem Begießen mit Butter brät, wozu er etwas kürzerer Zeit bedarf als eine Keule. In England giebt man zu dem am Spieß gebratenen Hammel-Rücken eine Sauce von Johannisbeer-Gelée oder eine Portwein-Sauce.

Hammel-Rücken, gedämpft. Der Rücken wird in zierlicher Form zurechtgehauen, die Rippen über die Hälfte hinab ausgelöst, das Bauchfleisch nach innen zu aufgerollt und mit kleinen Holzspießchen befestigt, worauf man ein längliches Kasserol mit Speck- und Schinkenscheiben, einigen Stücken Rindfleisch und einem Kalbs-Beinknochen nebst Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürzen belegt, das mit Salz eingeriebene Rückenstück hineinlegt, mit einigen Kellen Fleischbrühe oder Wasser begießt und fest zugedeckt langsam dämpft, wobei man öfters Brühe oder Wasser nachschüttet und das Fleisch damit beträufelt. Sobald es mürbe genug ist, legt man es auf eine lange Schüssel, läßt es einige Augenblicke in einer warmen Ofenröhre trocknen, bestreicht es mit Fleisch-Glace und garniert es mit glasierten Zwiebeln und Carotten, in Bouillon gedämpften Kohlherzchen, Rosenkohl und geschmorten Kartöffelchen oder mit einem Purée von weißen Bohnen.

Hammel-Rücken à la duchesse. Man umhüllt einen abgehäuteten, gehörig abgelegenen Rücken mit mehreren fettgebutterten Papierbogen, brät ihn am Spieß; nimmt dann das Papier ab, damit er sich bräunt, und giebt ihn mit einer Tomaten-Sauce und mit Kartoffel-Croquetten garniert zu Tisch.

Hammel-Rücken à la Portugaise. Zwei Liter Portwein kocht man mit $^1/_2$ Liter Essig, zwei mit Nelken besteckten Zwiebeln, zwei großen Möhren, einigen Rüben, vier Lorbeerblättern, einer Zehe Knoblauch und einem Bündel Petersilie, gießt diese Marinade siedend über den in ein tiefes Gefäß gelegten, abgehäuteten und vom Fett befreiten Hammel-Rücken, läßt ihn fünf bis sechs Tage darin liegen und wendet ihn täglich einmal um. Dann trocknet man ihn gut ab, umhüllt ihn mit einem gebutterten Papier und brät ihn unter häufigem Begießen; gegen Ende der Bratzeit nimmt man das Papier ab, läßt den Braten bräunen, kocht den abgetropften

Fleischsaft mit etwas durchgeseihter Marinade und Johannisbeer-Gelée auf und giebt diese Sauce besonders dazu.

Hammel-Steaks. Aus einer gut abgelegenen Keule schneidet man fingerstarke Stücke von der Größe eines Handtellers, oder man löst die Rippen aus einem Carré und zerschneidet das Fleisch zu Steaks, beschneidet sie zu rundlicher Form, klopft sie mit der Fläche des Hackemessers etwas breit, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, brät sie rasch auf beiden Seiten in steigender Butter und giebt sie mit geschmorten Kartoffeln und der mit etwas Bouillon verkochten Jus auf.

Hammel-Steaks, gedämpfte. Man zerteilt das Carréstück in Steaks, beschneidet sie zu zierlicher Form, löst die Knochen heraus und dämpft das Fleisch mit wenig Wasser, Salz, einigen Chalotten und einem Kräuterbündelchen halb weich, worauf man es aus der Brühe nimmt und auf einer Schüssel abtropfen läßt. Die Knochen und sonstigen Abfälle thut man zu der Brühe, in der die Steaks gedämpft wurden, gießt noch ein wenig Bouillon oder Wasser zu, kocht sie eine Stunde lang ordentlich aus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze und würzt sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig Citronensaft. Inzwischen taucht man die Steaks in geschlagenes Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, gehackter Petersilie und Schnittlauch, brät sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun und richtet sie in der Sauce an.

Hammel-Schwänze, grillierte. Man zerteilt dieselben in Hälften, setzt sie in einem Kasserol mit Wasser und Salz oder mit schwacher Fleischbrühe zu, nimmt beim Kochen Schaum und Fett von der Oberfläche ab, fügt etwas Wurzelwerk, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein Kräuterbündelchen hinzu und dämpft sie auf diese Weise langsam weich, nimmt sie dann aus der Brühe, läßt sie abtropfen, kerbt sie mehrmals ein, taucht sie in zerlassene Butter, bestreut sie mit einer Mischung von geriebenem Weißbrot, Pfeffer und gehackten Kräutern, wiederholt das Eintauchen und Bestreuen und brät sie dann auf dem Rost. Die Braise, in der sie gedämpft worden, seiht man durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer Mehlschwitze und etwas Citronensaft und richtet sie über den Hammel-Schwänzen an.

Hammel-Thee für Kranke, englischer. Etwa 750 Gramm saftiges, von Fett und Knochen befreites Hammelfleisch werden in dünne Scheiben zerschnitten, in ein Kasserol gelegt und mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser übergossen, was man sehr langsam zum Kochen kommen läßt, so daß es sich im Verlauf einer halben Stunde nach und nach erwärmt. Sobald die Brühe zu kochen beginnt, nimmt man den Schaum ab, fügt etwas Salz hinzu, rückt das Gefäß an die Seite und läßt den Inhalt sachte eine Stunde fortkochen, worauf man die Brühe vom Feuer nimmt, durch ein Tuch seiht, so daß der Bodensatz zurückbleibt, und bei dem jedesmaligen Gebrauch in einem Gefäß mit heißem Wasser erwärmt.

Hammel-Würste. Ein Kilogramm von allem Fett befreites Hammelfleisch vom Rippenstück wird sehr fein zerhackt, mit $^1/_2$ Kilogramm Rindsnierenfett und 250 Gramm ungeräuchertem Schweinespeck, die man in Salzwasser gargekocht und gehackt hat, nebst gehackten Sardellen, Trüffeln, Chalotten und Champignons, Petersilie, ein wenig Thymian und Basilicum vermischt, worauf man noch 250 Gramm in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, zwei ganze Eier, vier Eidotter, etwas Salz und geriebene Muskatnuß hinzumischt, die Masse gut durcheinandermengt, mit einigen Löffeln Rahm verdünnt und in saubere, dünne Schweins- oder Hammel-Därme füllt. Man legt die Würste eine halbe Stunde in siedendes Wasser, läßt sie aber nicht kochen, nimmt sie dann heraus, trocknet sie ab und brät sie nach dem Erkalten in Butter über gelindem Feuer. — Auf einfachere Art stellt man sie her, indem man 375 Gramm gekochtes, würflig geschnittenes Schweinefleisch mit ebensoviel rohem gehackten Hammelfleisch vermischt, 1 Liter durchgeseihtes Hammelblut und $^1/_2$ Liter lauwarme süße Milch hinzugießt, die Masse mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Majoran würzt, in Hammel-Därme füllt, die Würste eine halbe Stunde in sehr heißes Wasser legt, ohne daß sie kochen, dann herausnimmt und in Butter brät.

Hammel-Zungen, gebacken. Mehrere frische Hammel-Zungen werden in lauwarmem Wasser eine Stunde gewässert, dann in Wasser mit Salz weichgekocht, abgezogen, in Scheiben zerschnitten, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß bestreut, in Ei und geriebener Semmel gewendet, auf beiden Seiten in Butter hellbraun gebacken und zur Garnierung von Gemüsen benützt oder mit einer Tomaten-Sauce zu Tisch gegeben.

Hammel-Zungen, gedämpft. Die gewässerten Zungen werden in einem Kasserol mit gutschließendem Deckel mit Wasser oder schwacher Fleischbrühe, Salz, Zwiebel, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz langsam weichgedämpft, von der Haut befreit und in der Brühe warm erhalten, bis man sie mit einer Sardellen-, Rosinen- oder Senf-Sauce anrichtet. Man zerteilt sie auch in Hälften, glasiert sie mit der kurz eingedickten Braise, in der sie gedämpft wurden, und garniert sie um Rüben, Kohl, Endivien, Bohnen oder gemischte Gemüse.

Hammel-Zungen mit Parmesankäse. Die weichgedämpften Zungen läßt man in ihrer Brühe erkalten, nimmt sie dann heraus, schneidet jede in vier Teile, legt einen Teil der Zungenstücke auf eine vertiefte Schüssel, die man mit einigen Löffeln voll spanischer Sauce oder stark eingekochter brauner Coulis bestrichen und mit geriebenem Parmesankäse bestreut hat, beträufelt die Zungen wieder mit derselben Sauce und überstreut sie mit Käse, legt noch eine zweite Zungenschicht darauf, die man ebenfalls mit Sauce benetzt, mit Käse und geriebener Semmel bestreut und mit zerlassener Butter besprengt, wor-

auf man die Schüssel eine halbe Stunde auf einem Dreifuß in die nicht zu heiße Bratröhre stellt und zu Tische giebt, sobald die obere Kruste hellbraun gebacken ist.

Hammel-Zungen à la Provençale. Die Zungen werden gewässert, eine Viertelstunde in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, von der Haut befreit, der Länge nach durchschnitten, mit Speck und Pfeffer bestreut und in ein Kasserol auf eine Schicht feingeschnittener Zwiebelscheiben gelegt, mit einer Obertasse voll feinem Provenceröl übergossen, gut zugedeckt und auf gelindem Feuer langsam weichgedünstet. Vor dem Anrichten schüttet man das Oel ab, gießt eine Kelle voll sehr kräftige Fleischbrühe über die Zungen und Zwiebeln und drückt den Saft einer halben Citrone darauf.

Hammelzungen-Ragout. Die in Salzwasser oder in einer Braise weichgekochten Zungen zerschneidet man in Scheiben; dann bräunt man 80 Gramm Butter, schwitzt einen Kochlöffel Mehl und eine feingehackte Zwiebel darin gelb, verkocht dies mit kräftiger Fleischbrühe, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, sowie einem Weinglas voll Estragon-Essig eine halbe Stunde lang, seiht die Sauce durch, fügt einige feingeschnittene Pfeffergurken, in Essig eingemachte Champignons und die Zungenstücke hinzu, läßt alles sehr heiß werden, ohne daß es kocht, und richtet das Ragout an.

Hanche, Hüftenstück, z. B. Hanche de venaison, Hüftenstück von Wildbret.

Hannoversche Kuchen. $1\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 90 Gramm in Milch aufgelöster Hefe und 250 Gramm geschmolzener Butter zu einem lockeren Teige verrührt, den man mit 200 Gramm Zucker, vier Eiern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenem Zimt und Kardamomen vermischt, gut durcharbeitet und wohl zugedeckt eine halbe Stunde lang an einer warmen Stelle aufgehen läßt. Hierauf bestreut man ein Kuchenbrett mit Mehl, legt den Teig darauf, drückt ihn auseinander, zerpflückt 375 Gramm Butter darüber, legt den Teig übereinander und wirkt ihn gehörig durch, worauf man mehrere nicht zu große, fingerdicke, runde oder viereckige Kuchen davon aufrollt, die man auf einem Blech aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit einem Gemisch von ausgekernten Rosinen, Zucker, kleingeschnittenen Mandeln, Zimt und Citronenschale überstreut, mit Butterstückchen belegt und bei mäßiger Hitze bäckt.

Hannoversche Plockfinken. Ungefähr zehn bis zwölf ziemlich große, säuerliche Aepfel werden geschält, in Viertel zerschnitten, vom Kernhaus befreit und mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 80 Gramm Zucker nebst etwas Citronenschale und gestoßenen Kardamomen ziemlich weich gekocht, so daß sie mürbe sind ohne auseinanderzufallen; hierauf schwitzt man einen Kochlöffel voll Mehl und eine gehackte Chalotte in 50 Gramm Butter hellgelb, gießt die Brühe von den Aepfeln hinzu, thut eine Prise Salz daran und verkocht dies zusammen zu einer sämigen Sauce, in der man kleine Scheiben von übriggebliebenem Rinderbraten oder gekochtem Rindfleisch einmal aufkochen läßt, mit den Aepfeln vermengt und zu Mehl- oder Semmelklößen aufgiebt.

Hareng, Hering, s. d.

Haricot. Dieses französische Nationalgericht bestand ursprünglich aus einer Mischung von Hammelfleisch mit Bohnen, wie schon die Benennung haricot darthut, und zwar nahm man die getrockneten Kerne der Feuerbohnen dazu, allein dieselben sind seit langer Zeit schon durch Rüben ersetzt worden und man versteht seit mindestens zweihundert Jahren unter „Haricot de mouton" ein Gericht Hammelfleisch mit Rüben, welches man auf folgende Art bereitet. Eine Hammelbrust oder auch ein Rippenstück wird in Stücke zerschnitten, in Butter auf beiden Seiten etwas bräunlich geschwitzt und dann herausgenommen; man verrührt die Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, läßt dies hellgelb werden und kocht es mit siedendem Wasser oder mit Fleischbrühe auf, legt das Fleisch in die Brühe, fügt Salz, Pfeffer, eine Zehe Knoblauch, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt und ein Bündelchen Petersilie hinzu und läßt das Fleisch gut zugedeckt $2\frac{1}{2}$—3 Stunden langsam dämpfen. Inzwischen dünstet man die in Scheiben oder beliebige Stücke zerschnittenen Rüben mit Butter oder Fett und vielleicht auch einigen Zwiebeln halbweich, schüttet sie zu dem Fleisch, bevor dasselbe gargekocht ist, und läßt sie eine Stunde damit durchschmoren, worauf man das Fett von der Brühe abschöpft und das Gericht sehr heiß aufgiebt.

Haricots, Bohnen. Haricots verts = grüne Bohnen; Haricots blancs secs = getrocknete weiße Bohnen(kerne).

Harzer Kuchen. $1\frac{1}{2}$—2 Kilogramm Mehl, 60 Gramm in $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch aufgelöste Hefe, 250 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, vier Eier und eine reichliche Prise Salz werden tüchtig vermischt und zu einem nicht zu festen Teige verarbeitet, den man aufgehen läßt, dann auf einem großen butterbestrichenen Blech fingerstark aufrollt und nochmals zum Gehen an den Ofen stellt. Man bestreicht ihn fett mit geklärter Butter, läßt ihn in einem gutgeheizten Ofen halbgar backen, nimmt ihn heraus, besprengt ihn rasch mit Wasser, überstreut ihn mit einer dicken Schicht Zucker und bäckt ihn vollends durch.

Hase, franz. lièvre, engl. hare, lat. Lepus timidus. Gehört zum Geschlecht der Nagetiere, wird gegen 70 Centimeter lang, etwa 25 Centimeter hoch und $3\frac{1}{2}$—8 Kilogramm schwer; der Kopf ist länglich und ziemlich dick, die Ohren sind länger als der Kopf, zugespitzt und mit sehr scharfem Gehörsinn begabt, während die weit hervorstehenden Augen blöde sind und keine Augenwimpern haben. Der Leib ist langgestreckt, der Schwanz kurz, in die Höhe gekrümmt, die Vorderläufe sind bedeutend kürzer als die Hinterläufe; das Fell ist auf der

Oberseite rostgelblichgrau, an Brust und Seiten rotgelb, unten braun, gelb und rötlich; das Winterkleid ist stärker weißlich überflogen als das Sommerfell, die Männchen oder Rammler sind mehr braunrötlich gefärbt, kürzer und breiter, mit stärkerem Kopf, längerem Bart und längeren Ohren versehen, während die Häsinnen größer und mehr langgestreckt sind, einen kürzeren Schwanz, längere Ohren und grauschwarze Rückenhaare haben, an den Seiten aber heller gefärbt sind. Die Holz- oder Waldhasen sind gewöhnlich größer und stärker als die Feldhasen, und die im südlicheren Europa lebenden Hasen werden nur halb so groß als die der mehr nördlich gelegenen Länder; überhaupt findet man den Hasen aber nur in Europa und einem Teil von Nordasien. Er nährt sich von Gras, Kräutern, jungen Saaten, sowie allen Arten von Feld- und Gartenfrüchten, im Winter auch bei Mangel an Nahrung von den Rinden junger Bäume, und fügt daher jungen Pflanzungen, sowie Getreide- und Gemüsefeldern mannigfachen Schaden zu. Sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich, am besten ist das der Berg- und Waldhasen, am wenigsten gut das von Hasen aus sumpfigen Gegenden; auch ist das Fleisch der Häsinnen und jungen Tiere bedeutend zarter und saftiger als dasjenige von Rammlern, welches zuweilen sehr trocken ist. Man jagt die Hasen auf dem Anstand, mittels Treibjagden (indem man eine bestimmte Flur verlappt oder Kesseltreiben anstellt), oder auf der Suche mit dazu dressierten Hunden; die Hasenjagd dauert von September bis Mitte Februar. Außer dem Fleisch, welches auf vielerlei Arten schmackhaft zubereitet werden kann, lassen sich die Bälge als Pelzwerk, die Haare bei der Hutmacherei zu Wolle verarbeitet, die Felle als Leder verwenden. Die Griechen wußten schon die Hasen als Leckerbissen zu schätzen und bedienten sich zum Erjagen derselben langer Knittel, mit denen sie danach warfen, auch galt der Hase bei den Griechen und Aegyptern als Symbol der Fruchtbarkeit, bei den Römern als Symbol der Unsterblichkeit. Um einen Hasen abzustreifen und auszuweiden, hängt man ihn mit den Hinterläufen an zwei Haken oder starke Nägel auf; ist er noch nicht ausgeweidet, so schneidet man vom Schwanz aus den Leib der Länge nach auf, nimmt das Eingeweide heraus, löst die Galle von der Leber, behält die Leber nebst Herz und Lunge zurück und wirft das übrige weg. Dann löst man das Fell am Bauche von der Haut, schneidet rings um die Pfötchen die Haut ab, schlägt das Fell zurück, indem man mit dem Messer nachhilft, und zieht den ganzen Balg über den Rücken und die Keulen herunter, löst ihn an den Vorderläufen ab, schneidet die Ohren weg und zieht die Haut vollends über den Kopf. Dieser nebst dem Hals werden abgehackt, die Vorderläufe, welche man abzieht und mit zum Braten legt, ebenfalls, und die Bauchhaut nebst den Rippen abgeschnitten, aber die Nieren und das Fett läßt man im Hasen. Nachdem derselbe gehörig abgewaschen und von allen anhängenden Haaren gereinigt ist, legt man ihn auf ein Brett, befreit ihn mit einem schmalen, spitzigen Messer von den dünnen Häuten, schneidet die Hinterläufe ab, knickt den Schlußknochen, damit die Keulen gut liegen, und spickt ihn mittels einer feinen Spicknadel mit dünnen Speckstreifchen; auf jede Seite des Rückens kommen zwei Reihen Speckfäden, ebenso werden die Keulen und die besonders dazugelegten Vorderläufe reichlich gespickt.

Hase in Aspic, s. Aspic von Hasenbraten.

Hasenbraten. Man läßt 200—250 Gramm Butter in einer Pfanne hellbraun werden, legt den Hasen mit dem Fleisch nach oben hinein, überstreut ihn mit einem knappen Löffel Salz, beträufelt ihn mit Butter aus der Pfanne und brät ihn so unter häufigem Begießen ungefähr drei Viertelstunden bei ziemlich starkem Feuer, wobei man dann und wann einige Löffel heißes Wasser in die Pfanne nachgießt. Junge Hasen bedürfen nur einer halben Stunde Zeit zum Braten, während alte Tiere, die man am besten zuvor einige Tage in Milch oder Buttermilch legt, über eine Stunde in reichlicher Butter bei mäßiger Hitze gebraten werden müssen; um das Fleisch von alten Hasen mürbe zu machen, empfiehlt man auch, dieselben vor dem Braten mit Arak zu übergießen, den Arak anzuzünden und gehörig abbrennen zu lassen. Da ein Hase sich unbequem bei Tische tranchieren läßt, ist es besser, ihn entweder in der Küche ganz zu zerlegen oder wenigstens den Rückenknochen in gleichmäßigen Absätzen, jenachdem man die Größe der einzelnen Stücke bestimmt, zu zerhauen, den Braten dann nochmals in die Pfanne zu legen, im Ofen wieder heiß zu machen und dann erst aufzugeben. Den Bratensond kocht man mit etwas siedendem Wasser von der Pfanne los und giebt diese Sauce nebst Salzkartoffeln und warmem oder kaltem Krautsalat, oder einem beliebigen Compot zu dem Hasen.

Hasenbraten auf englische Art. Nachdem der Hase gehörig abgehängt ist, wird er abgestreift, gewaschen, gehäutet und mit einer pikanten Farce aus 70 Gramm Schinken, der blanchierten und feingehackten Leber des Hasen, 125 Gramm Nierenfett, der Schale einer halben Citrone, 180 Gramm geriebenem Weißbrot, zwei Eiern, einem Theelöffel gehackter Petersilie und ebensoviel gemischtem Basilicum, Thymian und Majoran, etwas Salz, Muskatnuß und Cayennepfeffer gefüllt. Dann näht man ihn zu, bindet die Hinter- und Vorderläufe dicht an den Leib, steckt ihn an den Bratspieß und bestreicht oder begießt ihn ununterbrochen, zuerst mit Milch, dann mit zerlassener Butter, auch verwendet man zuweilen Rindsfett mit dazu. Sobald der Braten genügend mürbe geworden, bestäubt man ihn mit Mehl, übergießt ihn mit Butter, bräunt ihn und richtet ihn an; ein mittelgroßer Hase bedarf etwa $1^1/_2$, ein großer 2 Stunden Zeit zum Durchbraten. In England brät man den Kopf nebst den Ohren mit, da Gehirn und Ohren als besondere Delikatessen betrachtet werden; außer der mit Fleischbrühe verkochten abgetropften Jus giebt man stets rotes Johannisbeer-Gelée mit zu Tisch, da letzteres als unerläßlich zu Hasen-

braten gilt. Häufig bereitet man auch besondere Saucen, von denen wir einige näher beschreiben wollen; man reibt z. B. Weißbrotkrume, weicht die Krümel in Portwein und verrührt sie über dem Feuer mit 30 Gramm Butter, einem Eßlöffel Johannisbeer-Gelée, einem Eßlöffel Chile-Essig und einer Prise Salz. Oder man schwitzt eine in Scheiben zerschnittene Möhre und eine Zwiebel in Butter hellbraun, gießt $^1/_4$ Liter braune Coulis an, fügt ein Blatt Macis, ein wenig Salz und Pfeffer und eine Obertasse gewöhnliche Fleischbrühe hinzu und verkocht dies langsam eine halbe Stunde lang, seiht die Sauce durch, vermischt sie mit zwei Löffeln rotem Johannisbeer-Gelée und einem Löffel Essig und giebt auf.

Hasenbraten, falscher, oder polnischer, s. v. w. Alliance, Fleischhase, Hackebraten, s. d.

Hasenbraten auf französische Art. Im Gegensatz zu der englischen Methode, den ganzen Hasen zum Braten zu verwenden, brät man in Frankreich meist nur den Rücken, während man alle übrigen Teile zur Bereitung des Civets benützt. Der Hasenrücken wird reichlich gespickt, an den Spieß befestigt und unter häufigem Begießen mit Butter höchstens eine Stunde gebraten. Zur Sauce stößt man die Leber im Mörser, schwitzt sie nebst zwei bis drei feingehackten Chalotten in Butter, kocht dies mit Weißwein und Bouillon auf, fügt dann Salz, Pfeffer, einen Löffel Essig und das aufgefangene Hasenblut hinzu, verrührt alles über dem Feuer und giebt auf. Eine andere Sauce stellt man her, indem man die abgetropfte Jus mit kleingehackten, in Butter gebräunten Chalotten und etwas Essig verkochen läßt.

Hasenbraten auf österreichische Art. Der Hase, an dem man nur den Rücken und die Keulen läßt, wird gespickt und einige Stunden oder über Nacht in eine Beize von Essig, Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, Gewürz, einem Lorbeerblatt und etwas Petersilie gelegt, abgetrocknet, gesalzen, in der Pfanne mit Butter gebraten, zuletzt mit Rahm übergossen und beim Anrichten mit Kapern bestreut.

Hasenbraten auf russische Art. Der abgestreifte und ausgenommene Hase wird einige Stunden in Wasser und Essig eingewässert, dann abgehäutet, gespickt, mit Salz bestreut, mit Butterstückchen belegt und in der Pfanne halb mürbe gebraten, worauf man ihn mit saurem Rahm begießt und vollends weich werden läßt, in Stücke zerlegt und mit einer Sauce von roten Rüben serviert, welche man bereitet, indem man 1 Kilogramm rote Rüben putzt, in Wasser weichkocht, sehr fein zerhackt, mit zwei gehackten Zwiebeln in Butter schmort und mit $^1/_2$ Liter fetter Fleischbrühe nebst etwas Essig verkocht.

Hasenbraten auf Schweizer Art. Der Hase wird gehäutet, mit Essig ausgewaschen und gespickt, dann läßt man Speck und Butter in einer Pfanne heiß werden und den Hasen auf beiden Seiten kurze Zeit darin braten, fügt Wasser oder Fleischbrühe, etwas Essig, einige Citronenscheiben, Pfeffer und Salz nebst etlichen Gewürznelken hinzu und mischt, wenn der Braten beinahe weich ist, etwas Rahm und geriebenes Weißbrot zu der Sauce.

Hasenbraten auf süddeutsche Art. Von dem abgestreiften und ausgenommenen Hasen werden Läufe, Hals und Kopf abgeschnitten, dann wird er gehäutet, gespickt, gesalzen und in einer Pfanne mit 125 Gramm Butter, einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln und Möhren, sowie Pfefferkörnern, Piment und Nelken unter häufigem Begießen weichgebraten. Die Sauce verkocht man mit einem Löffel Mehl, etwas saurem Rahm und einem Glase Rotwein, seiht sie durch und giebt sie zu dem mit Petersilie und Citronenscheiben garnierten Braten.

Hasenbraten mit saurem Rahm. Ein nach gegebener Vorschrift gehäuteter und gespickter Hase wird zuerst in eine Pfanne mit nur 125 Gramm Butter gelegt, gesalzen und unter häufigem Begießen halbgar gebraten, worauf man recht fetten sauren Rahm teilweise in die Pfanne zugießt und den Braten aller fünf Minuten mit einigen Löffeln davon bestreicht, bis er weich und braun geworden ist. Nun kocht man die Sauce mit etwas siedendem Wasser oder Fleischbrühe von der Pfanne los, seiht sie durch und schärft sie nach Belieben mit etwas Citronensaft oder Estragonessig ab.

Hasenbraten-Ragout. Man brät zwei bis drei ganze Zwiebeln in 125 Gramm Butter ziemlich braun, nimmt sie dann heraus, schwitzt einen Kochlöffel Mehl in der Butter braun, verkocht diese Mehlschwitze mit Bratensauce oder Bouillon zu einer sämigen Sauce, drückt den Saft einer Citrone hinein, fügt Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel voll Kapern hinzu, legt den in Stücke zerschnittenen kalten Hasenbraten in die Sauce und läßt ihn darin heiß werden, ohne daß er kocht.

Hasen-Coteletten, s. Coteletten, Hasen-.

Hase en civet, s. Civet.

Hasen-Escalopes, s. Escalopes.

Hase, farcierter, s. auch Hasenbraten auf englische Art. Aus einem jungen Hasen löst man außer den Rückenknochen alle Knochen behutsam aus, hackt die Leber nebst 125 Gramm geschabtem Speck, etwas Petersilie, Estragon und Thymian, einer Chalotte und etwas Citronenschale sehr fein, mischt ein in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrot, zwei Eidotter nebst einer Prise Salz und Pfeffer hinzu, füllt dies alles in den Hasen, näht ihn zu, spickt ihn reichlich und brät ihn in Butter.

Hase, farcierter, à la St. Denis. Zwei junge, fleischige Hasen werden ausgeweidet und abgezogen, dann knöchelt man den einen sehr behutsam vollständig aus, von dem anderen jedoch löst man alles Fleisch ab, befreit es von Haut und Sehnen, hackt es mit 250 Gramm Speck, mischt gehackte und in Butter geschwitzte Petersilie, Chalotten und Estragon nebst dem nötigen Salz hinzu und stößt dies alles im Mörser durcheinander. Dann breitet man den ausgebeinten Hasen aus, bestreut ihn mit

Salz und Pfeffer, überstreicht ihn mit einer federkieldicken Schicht von der Farce, belegt dieselbe mit Streifchen von Speck, gekochter Pökelzunge und weichgedünsteten Trüffeln, streicht abermals Farce darüber, bedeckt sie mit Speck, Zunge, Trüffeln und einer letzten Farceschicht, rollt den Hasen der Länge nach zusammen, belegt ihn mit Speckscheiben, näht ihn in eine Serviette ein, legt ihn nebst den Knochen, Wurzelwerk, Kräutern und Gewürz in ein Kasserol, übergießt ihn mit Weißwein und Bouillon und dämpft ihn langsam weich, läßt ihn in der Brühe erkalten und preßt ihn zwischen zwei beschwerte Brettchen. Die Brühe wird entfettet, durchgeseiht und mit $^1/_2$ Liter brauner Coulis unter beständigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce verkocht, in der man den aus der Serviette genommenen und in Scheiben zerschnittenen Hasen wieder warm macht und welche man dann in einer vertieften Schüssel aufgiebt und mit den Hasenscheiben garniert.

Hasen-Filets, ſ. Filets von Hasen.

Hasen-Fumet, ſ. Fumet.

Hase, gedämpft. Hierzu kann man einen älteren Hasen verwenden, der zum Braten nicht gut geeignet sein würde; man nimmt entweder nur den Rücken oder auch die Keulen, spickt beides gut und dämpft es ganz in einem Stück oder in drei Finger breite, zierliche Stücke zerhackt. Man belegt den Boden eines länglichen Kasserols mit Speck- und Schinkenscheiben nebst einigen Kalbsknochen, einer Zwiebel, Wurzelwerk, einem Kräuterbündelchen, etlichen Wacholderbeeren, Pfeffer und Gewürzkörnern und einem Lorbeerblatt, legt den Hasen darauf, bedeckt ihn mit Speckscheiben oder einem butterbestrichenen Papier, übergießt ihn mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe und zwei Gläsern Weißwein und läßt ihn gut zugedeckt weichdämpfen. Dann nimmt man ihn heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie, verdickt sie mit einer Mehlschwitze und richtet sie über dem Fleisch an.

Hase, gedämpft, auf englische Art. Ein Hase wird abgehäutet, in drei Finger breite Stücke zerschnitten, gewaschen und in einen glasierten Topf gethan, der fast ganz dadurch gefüllt wird; man fügt ein Bündel Kräuter, etwas Citronenschale, eine mit Nelken bestechte Zwiebel, den Saft einer Citrone und $^1/_8$ Liter Portwein hinzu, bedeckt den Topf mit einem festschließenden Deckel und überbindet diesen noch mit Rindsblase, damit kein Dampf entweichen und kein Wasser eindringen kann, stellt den Topf in ein bain-marie oder ein großes Kasserol mit siedendem Wasser, so daß der Topf bis obenherauf im Wasser steht, und läßt das Wasser unter jeweiligem Zugießen ununterbrochen fast drei Stunden kochen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, verdickt die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, richtet sie über dem Hasen an und serviert Johannisbeer-Gelée dazu.

Hase, geschmort, auf französische Art. In einem großen, ziemlich flachen Kasserol zerläßt man 125 Gramm würflig geschnittenen Speck, legt den in Stücke zerteilten abgehäuteten Hasen hinein, bestreut das Fleisch, sobald es sich zu bräunen beginnt, mit zwei Eßlöffeln Mehl und legt einige kleine Zwiebeln oder Chalotten dazu, gießt nach einer Weile $^1/_2$ Liter kochendes Wasser an, würzt mit Salz, Pfeffer, zwei Gewürznelken, einem Bündel Petersilie, zwei Lorbeerblättern und einem erbsengroßen Stückchen Knoblauch, läßt alles über sehr gelindem Feuer $1^1/_2$ Stunden schmoren, gießt dann eine halbe Flasche guten Rotwein zu und verkocht denselben langsam, worauf man die Brühe durchseiht, entfettet und über dem Fleisch aufgiebt.

Hase mit Rahm-Sauce. Ein abgehängter, gehörig vorbereiteter Hase wird gehäutet, mit Speck- und Sardellenstreifen gespickt, auf eine Holzunterlage in die Pfanne gelegt, gesalzen und mit 90 Gr. siedender Butter übergossen; in die Pfanne thut man zerschnittenes Wurzelwerk, einige Speck- und Schinkenscheiben, drei gewässerte Sardellen, ein Lorbeerblatt, ein Kräuterbündelchen, sowie etliche Pfeffer- und Gewürzkörner. Man deckt die Pfanne zu, stellt sie in eine gutgeheizte Röhre und brät den Hasen unter häufigem Begießen drei Viertelstunden, schüttet erst ein wenig kochendes Wasser und dann nach und nach $^3/_4$ Liter fetten sauren Rahm zu und beträufelt das Fleisch damit. Sobald letzteres mürbe ist, verdickt man die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie noch kurze Zeit durchkochen, zerlegt den Hasen in zierliche Stücke, erhitzt sie wieder in der Sauce und giebt das Gericht mit einem Rand von Blätterteig, Reis oder Semmel-Croutons auf.

Hase in Gelée. Ein recht fleischiger und junger, aber ziemlich großer Hase wird gehäutet, gespickt, gesalzen, in einem länglichen Kasserol mit Zwiebel, Wurzelwerk und Pfefferkörnern, 1 Liter Wasser und 1 Liter Weinessig gut zugedeckt langsam weichgedämpft und dann aus der Brühe genommen, worauf man letztere dicklich einkocht und über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Am folgenden Tage bringt man sie wieder zum Kochen, klärt sie mit drei bis vier Eiweißen und gießt sie mehrmals durch, bis sie völlig hell ist. Das Fleisch des Hasen befreit man soviel als möglich von den Knochen, zerteilt es in zierliche Stücke, ordnet sie in einer vertieften Schüssel, übergießt sie mit der flüssigen Brühe und läßt dieselbe im Kalten zu Gelée erstarren, worauf man die Schüssel mit Citronenscheiben, Sardellen und Kapern garniert.

Hasen-Gullasch, ſ. Gullasch von Hasenfleisch.

Hasen-Käse, ſ. Fleischkäse von Wild.

Hasen-Klein, ſ. Hasen-Pfeffer.

Hasen-Klöße. Von zwei bis drei frischgeschossenen, eben ausgeworfenen Hasen nimmt man entweder nur die Lebern oder auch Herz und Lunge dazu, häutet sie ab und hackt sie sehr fein, vermischt sie mit zwei in Bouillon eingeweichten und wieder ausgedrückten Mundbroten, zwei gehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln, feingeschnittener Citronenschale, zwei Eiern, einigen Löffeln Mehl,

Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ein wenig Majoran und Thymian, formt aus der gutgemengten Masse nicht zu große runde Klöße, kocht sie in schwach gesalzenem siedenden Wasser gar, bestreut sie beim Anrichten mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel und giebt sie zu Sauerkraut.

Hasen-Kuchen. Das Fleisch von zwei jungen Hasen wird von den Knochen gelöst, von Haut und Sehnen befreit und kleingeschnitten, mit $^1/_2$ Kilogramm geschabtem Speck, vier geschälten, in Wasser geweichten und über dem Feuer zu einem steifen Brei verrührten Mundbroten, einigen gehackten Chalotten und Champignons, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß im Mörser oder Reibstein zu einer breiartigen Masse durcheinandergestoßen und mit würfliggeschnittener, gekochter Pökelzunge, Trüffeln, Speckwürfeln, einigen Eßlöffeln Madeira und brauner Coulis vermischt. Man bestreicht eine runde, ziemlich flache Form mit Butter, legt sie mit einem gutgesäuberten Schweinsnetz aus, drückt die Fleischfarce fest hinein, schlägt das Netz darüber zusammen und läßt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen langsam $1^1/_4$ Stunden backen. Inzwischen kocht man von den zerhackten Hasenknochen mit Fleischbrühe und Wurzelwerk eine kräftige, dickliche Essenz, nimmt das Fett ab, seiht sie durch, verkocht sie mit $^1/_4$ Liter Madeira und etwas Kraftbrühe unter beständigem Umrühren zu einer sämigen Sauce, giebt einen Teil davon über dem Hasen-Kuchen auf und serviert den Rest nebenbei in einer Saucière.

Hasen-Kuchen in Gelée. Ein nach obiger Angabe bereiteter Hasen-Kuchen wird kaltgestellt; hierauf gießt man in die Form, worin er gebacken worden, eine dünne Schicht Aspic (s. d.), läßt es erstarren und ordnet eine Verzierung von gekochter Pökelzunge, Trüffeln und gebratenem Hühnerfleisch, Essiggurken u. dergl. darauf, die man wiederum mit etwas Aspic übergießt und fest werden läßt, um zuletzt den von allem Fett befreiten Hasen-Kuchen behutsam einzulegen und die Form vollends mit Aspic anzufüllen. Vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann rasch auf eine Schüssel umgestürzt und letztere mit kleingehacktem Aspic, Citronenscheiben oder auch bloß mit Petersilie garniert.

Hasen-Leber, gebratene. Die Lebern von ganz frisch geschossenen Hasen, welche womöglich noch nicht erkaltet sein dürfen, werden abgehäutet, in große, federtieldicke Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestäubt, in Mehl gewendet und in sehr heißer Butter gebraten, oder in geschlagenes Ei und geriebene Semmel getaucht und dann gebacken, worauf man sie zu Sauerkraut, feinem Gemüse oder mit einer Kapern-Sauce, auch bloß mit Citronenvierteln serviert; sie sollen auf diese Art zubereitet ebenso fein wie Gänse-Leber schmecken.

Hasen-Pastete, warme, oder **Hasen-Pie.** Man zieht zwei junge Hasen ab, säubert und häutet sie, löst das Rückenfleisch behutsam von den Knochen, schneidet es in fingerstarke, schräge Scheiben und bestreut dieselben mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, worauf man sie mit fünf bis sechs kleingeschnittenen Champignons, ebensoviel Trüffeln, drei Chalotten, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie, 375 Gramm geschabtem Speck und 60 Gramm frischer Butter kurze Zeit über gelindem Feuer dünstet. Aus dem von Knochen, Haut und Sehnen befreiten Fleische der Keulen nebst 250 Gramm Kalbfleisch und 375 Gramm Speck bereitet man eine Farce, indem man alles fein zerhackt, im Mörser durcheinanderstößt, mit gehackter Citronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Nelken und Piment nebst ein wenig zerriebenem Majoran, Basilicum und Thymian würzt und mit einem Glase Madeira anfeuchtet. Eine Reifform oder Pie-Schüssel wird mit Butterteig ausgefüttert und mit abwechselnden Schichten von Farce und Hasenstückchen mit fines herbes gefüllt; auf die oberste Farceschicht legt man Speckscheiben und einen Deckel von Butterteig, dessen Rand man gehörig festdrückt, worauf man ihn mit Ei überstreicht und die Pastete $1^1/_2$ Stunden backen läßt. Bevor man sie zu Tische giebt, nimmt man den Deckel ab, gießt etwas Madeira-Sauce hinein, legt den Deckel wieder darauf und serviert die übrige Sauce nebenbei. — Weit bequemer und leichter stellt man eine Hasen-Pastete her, indem man einen Vol-au-vent (s. d.) oder eine Hohlpastete von ungesüßtem Blätterteig beim Konditor backen läßt und dieselbe mit einem gut und pikant bereiteten Hasen-Salmis (s. d.) füllt, was erst in dem Moment des Aufgebens geschehen muß. — Ebenso kann man eine sogenannte gerührte Pastete machen, was in folgender Weise geschieht: Man stellt zunächst ein feines Hasen-Salmis her, gießt die Sauce davon ab, legt das Ragout auf eine geeignete Schüssel und stellt es kalt. Dann rührt man 250 Gramm frische Butter mit sechs Eidottern zu Schaum, fügt nach und nach sechs knappe Kochlöffel Mehl, etwas Salz, eine Prise Macis und einen Eßlöffel Rahm hinzu, rührt alles eine Viertelstunde gut durcheinander, zieht den festen Schnee der Eiweiße darunter und gießt die Masse über die Schüssel mit dem Ragout, wonach man die Pastete langsam bei mäßiger Hitze auf einem sandbestreuten Blech bäckt und später mit der heißgemachten, nebenbei servierten Sauce zu Tisch giebt.

Hasen-Pastete, kalte. Man bereitet dieselbe am besten in einer Pastetenbüchse von Steingut oder auch in einer mit mürbem Teig ausgefütterten, kupfernen oder blechernen Reifform, welche der Pastete die geschmackvollste Form verleiht. Auch hierzu bedarf man des Fleisches von zwei Hasen, wenn man nicht anderes Wildfleisch, Rind- oder Hammelfleisch mit dazu verwenden will; man löst das Rückenfleisch sorgsam in ganzen Streifen ab, spickt es mit Speck und rohem Schinken, überstreut es mit Salz und weißem Pfeffer und zerschneidet es in schräge, fingerstarke Scheiben. Die Keulen und Vorderläufe knöchelt man aus, schabt das Fleisch aus Haut und Sehnen und hackt es nebst $^1/_2$ Kilogramm Speck und 375 Gramm gekochtem Schinken, vermischt es mit feingeschnittenen Champignons,

Trüffeln, Chalotten und einem Löffel gehackter Petersilie nebst Salz und drei Messerspitzen voll gemischtem Gewürz (s. d.), stößt alles im Mörser gut durcheinander, reibt es durch ein Sieb und feuchtet es mit drei Eidottern und vier Eßlöffeln voll brauner Coulis an. Der Pastetenreif wird mit Butter ausgestrichen, mit mürbem Teig gefüttert und mit einer Schicht Farce belegt; auf diese kommt eine Lage von den Fleischscheiben, die man mit feingeschnittenen Trüffelscheiben bedeckt, dann wieder Farce und Fleischschnitten mit Trüffeln und zuletzt eine fingerdicke Schicht Farce, die mit Speckschnitten bedeckt und mit einem Teigdeckel belegt wird, dessen Ränder man fest mit dem über die Form hervorstehenden Teig verbindet. In die Mitte des Deckels schneidet man ein Loch, um welches ein 4 Centimeter hoher Kamin von Teig aufgesetzt wird; hierauf überstreicht man den Deckel mit Ei, bäckt die Pastete langsam zwei Stunden und gießt zuletzt, nachdem sie durchgebacken ist, eine aus den Hasenknochen bereitete und mit einem Glase Madeira kurz eingekochte Sauce durch den Kamin hinein, verschließt die Oeffnung durch einen Teigpfropfen und stellt die Pastete kalt, welche am besten 1—2 Tage steht, bevor sie auf den Tisch kommt. — Oder man löst sorgfältig das Rückenfleisch eines fleischigen jungen Hasen von den Knochen ab, so daß es noch völlig zusammenhängt, salzt und spickt es, hackt das aus Haut und Sehnen geschälte Fleisch der Keulen und Läufe nebst der Leber und 250 Gramm Speck sehr fein, schwitzt es mit zwei Eßlöffeln fines herbes 6—8 Minuten in Butter, würzt die Farce mit Salz und Pfeffer und streicht die Hälfte davon zwischen die beiden Teile des Hasenrückens, die man dann wieder fest übereinanderlegt. Hierauf rollt man von mürbem Pastetenteig (s. d.) eine 1 Centimeter dicke Platte aus, legt sie über einen gebutterten Papierbogen auf ein Backblech, bedeckt sie in der Mitte der Länge nach mit Speckscheiben, bestreicht letztere mit Farce, legt den gefüllten Hasenrücken und die noch übrige Farce darauf, bedeckt das Ganze mit Speckscheiben und einer zweiten Teigplatte, drückt die mit Ei bestrichenen Teigränder gut aufeinander, sticht oben in der Mitte zwei runde Oeffnungen von der Größe eines Markstücks in den Teig und setzt einen Teigkamin um dieselben. Nun wird die Pastete gut mit Ei überpinselt, um den Rand mit mehreren gebutterten Papierbändern umgeben und $1^1/_2$ Stunden bei mittlerer Hitze gebacken. Tags darauf gießt man durch die Oeffnungen erkaltetes, aber noch flüssiges Aspic (s. d.) hinein, läßt die Pastete noch einen Tag kalt stehen und schneidet sie beim Aufgeben in fingerstarke Schnitten.

Hasen-Pfeffer. Die Vorderläufe, der in zwei Stücke zerspaltene Kopf, Brust, Hals, Lunge, Leber und Herz eines Hasen werden gut gewaschen und mit leichter Fleischbrühe oder Wasser, einem Weinglas voll Essig, zwei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst zwei bis drei Nelken beinahe weichgekocht. Dann bräunt man 125 Gramm Butter oder würfliggeschnittenen Speck nebst zwei gehackten Zwiebeln und einem Kochlöffel voll Mehl, verkocht dies mit der durchgeseihten Hasenbrühe, einem Stückchen Zucker und einem Glase Rotwein zu einer sämigen Sauce, in der man das Fleisch noch eine kurze Zeit langsam dämpfen läßt, und legiert die Sauce zuletzt mit dem in Essig verrührten Hasenblut, falls dieses noch frisch genug hierzu ist, denn es darf höchstens drei Tage aufbewahrt werden; indessen ist das Gericht auch ohne Zuthat des Blutes schmackhaft genug und wird mit Salzkartoffeln oder kleinen Klößen zu Tisch gegeben.

Hasen-Pie auf schottische Art. Ein gesäuberter und abgehäuteter Hase wird in nette Stücke zerlegt und mit soviel Wasser, daß das Fleisch davon bedeckt wird, Salz, zwei Zwiebeln, etwas Wurzelwerk und einem Lorbeerblatt langsam weichgekocht; dann legt man die Fleischstücke in eine Pie-Schüssel, gießt die durchgeseihte Brühe und zwei Gläser Portwein darüber, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, bedeckt sie mit einem Teigdeckel, den man mit Ei bestreicht, und läßt den Pie eine Stunde lang bei mäßiger Hitze backen.

Hasen-Pudding. Das Fleisch von einem abgehäuteten Hasen wird nebst $^1/_2$ Kilogramm Kalbfleisch aus der Keule und 250 Gramm Speck sehr fein gehackt und gestoßen oder gemahlen, mit zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, kleingeschnittener Citronenschale und drei bis vier gehackten Chalotten sowie einigen in Scheiben geschnittenen eingemachten Trüffeln vermischt und die Masse in eine mit geklärter Butter bestrichene Blech- oder Porzellanform gefüllt, die man wohlzugedeckt in ein Kasserol mit siedendem Wasser stellt. Sobald der Pudding beim Hineinstechen keinen rötlichen Saft mehr von sich giebt, ist er genügend gar; nachdem er ein wenig erkaltet ist, stürzt man ihn aus und giebt eine Madeira- oder Trüffel-Sauce dazu.

Hasen-Ragout. Die Keulen und der Rücken, nach Belieben auch die Vorderläufe eines gehörig abgelegenen Hasen werden in passende Stücke zerlegt, gehäutet und gespickt, mit Salz, Pfeffer und Mehl überstreut und in ein Kasserol mit 125 Gramm hellbraun gemachter Butter gelegt. Man bestreut sie nun noch oben darauf mit Mehl, brät sie auf beiden Seiten gelb, fügt eine Zwiebel und 40 Gramm würflig geschnittenen Speck hinzu und läßt beides eine Weile mit schmoren. Dann thut man einige Löffel Fleischbrühe, einen Eßlöffel voll Kapern, etliche Citronenscheiben und eine Tasse sauren Rahm zu der Sauce und läßt das Ragout gut zugedeckt vollends weichdämpfen.

Hasen-Salat. Man schneidet das Fleisch von einem gebratenen Hasen nach dem Erkalten von den Knochen ab, verwendet hierzu meist die Ueberbleibsel eines solchen, zerschneidet es in kleine Würfel, mischt acht bis zehn ausgegrätete, in kleine Stücke zerschnittene Sardellen, eine feingehackte Zwiebel, zwei Eßlöffel voll Kapern, nach Belieben auch einige kleingeschnittene Pfeffergurken darunter, macht alles mit reichlichem Provenceröl, Salz, Pfeffer

und Estragon-Essig an und verziert den Salat mit Aspic, hartgekochten Eiern und Sardellenfilets.

Hasen-Salat auf feinere Art. Das Fleisch eines saftig gebratenen Hasen wird nach dem Erkalten von den Knochen gelöst, in kleine Würfel geschnitten und mit feingeschnittenen Pfeffergürkchen, einem Eßlöffel Kapern, 10—12 gewässerten und entgräteten Sardellen, die man ebenso wie einen feinen Apfel in kleine Würfel schneidet, vermischt. Hierauf bereitet man eine gute Salatsauce, indem man drei bis vier hartgekochte, noch heiße Eidotter mit Provenceröl zerrührt, nach und nach einen Kaffeelöffel besten Senf, einen Eßlöffel Estragonessig, einige Löffel sauren Rahm, einen Kaffeelöffel Johannisbeergelée, eine feingehackte Chalotte und eine Prise Salz hinzufügt und diese Sauce gut mit dem Fleisch vermengt. Zuletzt verziert man den Salat mit Aspic, Sardellenstreifchen u. dergl. und serviert ihn bei feinen Frühstücken oder Abendgesellschaften.

Hasen-Salmis. Etwa 16—20 geputzte Champignons werden in feine Scheibchen zerschnitten, mit Citronensaft beträufelt und mit 60 Gramm frischer Butter weichgedünstet; inzwischen hackt man vier Chalotten, röstet sie in 70 Gramm Butter gelb und schwitzt auch zwei Eßlöffel Mehl damit gelblich, verkocht dies eine Viertelstunde mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, seiht dieselbe dann durch, vermischt sie mit einem Glase Weißwein, einem Löffel Estragonessig, einem halben Eßlöffel Senf und einem Kaffeelöffel gestoßenem Zucker, verkocht diese Sauce eine kurze Zeit mit den gedünsteten Champignons, legt die in feine Scheiben geschnittenen Ueberreste eines Hasenbratens hinein, und läßt sie darin heiß werden, ohne daß sie kochen.

Hasen-Steaks. Von einem möglichst frischen Hasenrücken löst man das Fleisch in zwei ganzen Stücken behutsam ab, schneidet es schräg in fingerdicke Scheiben, drückt dieselben mit einer Messerklinge breit und legt sie in zerlassene, laue Butter, wobei man sie in der oberen Ofenröhre stehen läßt. Mittlerweile zerstampft man das Hasengerippe, dämpft es nebst einer zerschnittenen Chalotte und einigen Möhrenscheiben in zerlassenem Speck und ein wenig Essig, streicht den Fond durch ein Haarsieb, läßt ihn mit Morcheln oder Trüffelscheiben eine Weile einkochen, brät die Steaks in einer Sautierpfanne über raschem Feuer braun und gießt die Sauce darüber.

Hasen-Suppe. Ein gesäuberter, abgehäuteter Hase wird in nette Stücke zerhackt und in einem Kasserol mit 125 Gramm Butter, 250 Gramm kleingeschnittenem rohen Schinken, zwei Zwiebeln, zwei Möhren, einem Büschelchen Petersilie, Majoran und Thymian, einem Blatt Macis, einem Lorbeerblatt und zwei Nelken einige Minuten geschwitzt, bis Fleisch und Wurzelwerk ein wenig gebräunt sind. Dann gießt man $3^1/_2$—4 Liter gute Fleischbrühe darüber, läßt dieselbe zwei Stunden langsam kochen und schäumt sie häufig ab. Hierauf gießt man die Brühe durch, schneidet das Fleisch von dem Rücken des Hasen ab, stellt es beiseite und stößt alles übrige von den Knochen gelöste Fleisch nebst dem Schinken und 60 Gramm mit Brühe befeuchteter Semmelkrume in einem Mörser, reibt die Masse durch ein Haarsieb, vermischt sie mit $^1/_4$ Liter Portwein, thut sie in die Suppe zurück und läßt sie noch eine Viertelstunde leise darin verkochen. Man würzt die Suppe mit etwas Pfeffer und Salz und giebt sie über dem in Stücke zerschnittenen Rückenfleisch auf.

Hasen-Suppe auf andere Weise. Man brät einen ungespickten Hasen in der Pfanne mit Butter und etwas Fleischbrühe oder Wasser und läßt ihn kalt werden; währenddem röstet man drei Löffel Mehl hellbraun, verkocht es mit der entfetteten Sauce von dem Hasen und $3^1/_2$ Liter Fleischbrühe, schneidet das Rückenfleisch von dem Braten ab und stößt das Gerippe nebst den Keulen im Mörser zu Brei, den man in die Suppe thut und zwei Stunden langsam darin auskocht, worauf man die Suppe durch ein Haarsieb seiht, mit einem Glase Madeira noch einmal aufwallen läßt und über dem in feine Streifchen zerschnittenen Rückenfleisch anrichtet.

Hasen-Würste. Von einem abgehäuteten Hasen wird alles Fleisch abgelöst, von Häuten und Sehnen befreit und mit $^1/_2$ Kilogramm geschabtem Speck nebst einer Gänseleber fein zerhackt, mit zwei geschälten, in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbroten im Mörser durcheinandergestoßen und dann mit zwei Gläsern Weißwein oder zwei Kellen voll Schweinsblut, sechs Eidottern, einem Löffel Salz, je einem Eßlöffel kleingehackter und in Butter geschwitzter Champignons, Chalotten und Petersilie, 90 Gramm ausgegräteten, kleingeschnittenen Sardellen und etwas Citronenschale nebst gestoßenem Gewürz vermengt. Man füllt die Masse in dünne Schweinsdärme, unterbindet die Würste an beiden Enden und brät sie langsam in Butter.

Haselhuhn, franz. gélinotte, engl. hazelhen, heath-cock und heath-pout, lat. Tetrao bonasia. Gehört zu den Waldhühnern und zu dem feinsten Vogelwild; es lebt in den europäischen Gebirgswäldern, namentlich wo am Saum der Nadelwaldungen viel Haselbüsche, Birken und Bergerlen wachsen, da es sich von den Blüten und Blattknospen derselben, den jungen Nadelholztrieben, Insekten und Waldbeeren nährt. Am häufigsten findet man diesen selten gewordenen Vogel noch in Rußland, Lappland, Schweden und den russischen Ostseeprovinzen, auch in Böhmen, Schlesien und Ungarn trifft man ihn, wenn auch mehr vereinzelt. Das Männchen wird etwa 45 Centimeter lang, hat rostbraunes, mit Grau, Schwarz und Weiß gemischtes Gefieder, über den Augen einen hochroten warzigen Fleck, schwarze Kehle, weißliche Brust, ebensolchen Bauch, eine breite braune Binde über die Schwanzfedern und befiederte hohe Beine; das Weibchen ist etwas kleiner, der Oberleib ist dunkler gefärbt und mehr schwarz gefleckt, die Kehle hellrostbraun, der Fleck über den Augen blaßrot oder weiß. Im Frühjahr ziehen die in Einweibigkeit lebenden Haselhühner höher ins Gebirge, um zu brüten; die Henne legt 8—12 Eier, nistet im Heidekraut oder dichtem Ge-

büsch und brütet drei Wochen lang; man schießt sie im Herbst und Frühjahr, indem man sie mit der Haselhuhnpfeife aus dem Gebüsch hervorlockt.

Haselhuhn, gebraten. Man rupft die Hühner, nimmt sie aus, wäscht sie jedoch nicht, sondern wischt sie nur mit einem Tuche sauber aus, dressiert sie mit Bindfaden zu einer hübschen Form, umbindet sie mit Speckscheiben oder spickt sie mit feinen Speckfäden, salzt sie und brät sie mit reichlicher Butter in einer Pfanne oder einem Kasserol unter fleißigem Begießen bei ziemlicher Hitze etwa 20 bis 25 Minuten lang und giebt die mit sehr wenig Wasser oder Bouillon verkochte Sauce dazu. Man kann das Haselhuhn übrigens auf alle bei dem Rebhuhn gebräuchlichen Arten zubereiten und giebt auch dieselben Salate, Compots und Saucen dazu; in Rußland brät man sie meist nur mit saurem Rahm und reicht Salat dazu.

Haselhühner, gefüllte, auf russische Art. Man stößt eine Anzahl Zwiebacke, verrührt sie mit geschmolzener Butter, Citronensaft und 6—8 gehackten Sardellen, füllt mehrere Haselhühner damit, näht sie zu, umbindet sie mit Speckplatten und brät sie unter fleißigem Begießen mit Butter hellbraun; bei dem Anrichten giebt man die entfettete Sauce und Salat dazu.

Haselhuhn-Coteletten mit Champignons. Von mehreren Haselhühnern wird das Brustfleisch und überhaupt alle zarteren Fleischstücke abgelöst, aus Haut und Sehnen geschabt und nebst etwas Salz und geriebener Muskatnuß im Mörser gestoßen, indem man die Farce mit einigen Löffeln süßem Rahm anfeuchtet; man legt sie dann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und formt sie zu Coteletten von gleicher Größe, steckt in jede einen Beinknochen, von dem man die Füße abgeschnitten hat, oder einen Flügelknochen, taucht sie wiederholt in geriebenes Weißbrot und geschlagenes Ei und brät sie kurz vor dem Anrichten einige Minuten auf beiden Seiten in Butter. Aus den zerhackten Knochen bereitet man mit sehr kräftiger Fleischbrühe eine Essenz, seiht dieselbe durch und verkocht sie mit einem Glase Madeira und $^1/_4$ Liter brauner Coulis zu einer dicklichen Sauce, in der man 1 Liter geputzte, feingeschnittene und in Butter gedünstete Champignons noch eine kurze Zeit dämpfen läßt, um sie dann in der Mitte einer vertieften Schüssel anzurichten und mit den Coteletten zu garnieren, die übrigens oft auch aus dem ungehackten Brustfleisch der Hühner hergestellt werden.

Haselhühner mit Kapern und Oliven. Die Haselhühner werden auf der Brust gespickt, gesalzen, mit Speckscheiben belegt und in Butter, zu der man später etwas siedendes Wasser nachgießt, recht saftig gebraten; inzwischen verkocht man eine hellbraune Mehlschwitze von 60 Gramm Butter und zwei Eßlöffeln Mehl mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, einem Glase Weißwein, einigen Citronenscheiben, ausgesteinten Oliven und zwei Eßlöffeln Kapern, thut später die Braten-Sauce von den Hühnern und dann diese selbst hinzu, läßt sie eine Weile darin dämpfen und giebt sie mit der Sauce in einem Blätterteigrand auf.

Haselhühner mit Trüffeln. Das Fleisch von einem zahmen Huhn oder zwei Rebhühnern wird von Knochen, Haut und Sehnen gelöst, zu Brei gestampft, mit einem Ei, $^1/_4$ Liter saurem Rahm, 4—5 Eßlöffeln voll geriebener Semmel, etwas Salz, einer Prise Pfeffer und Macis sowie mit 4—5 in Scheiben zerschnittenen und in Wein oder Bouillon gekochten Trüffeln vermischt, worauf man diese Masse in 2—3 gut gesäuberte Haselhühner füllt, die man in einer Braise dämpft und mit einer Trüffel-Sauce zu Tisch giebt.

Haselhühner mit Trüffel-Salat. Zwei saftig gebratene Haselhühner zerlegt man nach dem Erkalten in je sechs Teile und richtet die Stücke zierlich auf einer runden, etwas vertieften Schüssel an. Hierauf hobelt man mehrere geschälte rohe Trüffeln sehr fein, macht sie mit Pfeffer und Salz, Citronensaft, feinem Provenceröl und einem Löffel Fleischglace an, legt den Trüffelsalat auf und zwischen die Hühnerstücke und garniert die Schüssel mit gehacktem Aspic.

Haselhühner-Ragout auf kurländische Art. Man zerlegt einige gebratene Haselhühner in nette Stücke, thut dieselben in ein Kasserol mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm, 50 Gramm Butter, vier feingehackten Sardellen, einigen frischen oder getrockneten Champignons, einer zerschnittenen Zwiebel, 4 Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, etwas gestoßenem gemischten Gewürz (Pfeffer, Ingwer, Piment und Macis), einigen in Essig eingemachten Chalotten, Salz und $^1/_2$ Liter Bouillon, kocht alles gehörig durch, bis die Sauce dicklich geworden ist, und belegt das Ragout bei dem Aufgeben mit Citronenscheiben.

Haselhühner-Suppe, russische. Drei bis vier Haselhühner werden gereinigt, das Fleisch von den Keulen wird abgelöst, um es zu Klößchen zu verwenden, das übrige Fleisch nebst den Gerippen mit $3^1/_2$—4 Liter Wasser zugesetzt und nach dem Abschäumen mit Salz, zwei Petersilienwurzeln, zwei Möhren, einer Sellerieknolle und einer Porréezwiebel gekocht. Sobald das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, seiht die Suppe durch, verkocht sie mit 60 Gramm Butter, nach Belieben auch mit einer halben Obertasse feiner Gerstengrütze, und bereitet indessen die Klößchen aus dem feingehackten rohen Fleisch, das man mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm, einem Ei, 6 Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, Salz und einer Prise gemischtem Gewürz mengt. Man kocht die Klößchen in der Suppe gar und legt bei dem Aufgeben auch das kleingeschnittene Brustfleisch mit hinein.

Haselnuß, franz. noisette, aveline, engl. hazel-nut. Die Frucht des Hasel- oder Haselnußstrauches, Corylus avellana, der durch ganz Europa und im nördlichen Asien wächst, vorzüglich in Kalk- und Lehmboden an Waldrändern gedeiht und auch ein rauhes Klima gut verträgt; er wird 3 bis 6 Meter hoch, wächst rasch und wird bei völlig freiem Stand oft zu einem Baum von 18 bis

24 Centimeter im Durchmesser. Die männlichen Blüten erscheinen schon im August in 2—4 Kätzchen an den Spitzen der Zweige; im März bilden sie sich aus, hängen locker herab und enthalten reichlich einen schwefelgelben Blütenstaub; die weiblichen Blüten kommen Ende Januar oder im Februar in kleinen hochroten Büscheln zum Vorschein. Die Früchte reifen Anfang September, stehen selten einzeln, sondern meist in Büscheln von 2—10 Stück beisammen und sitzen in einem glockenförmigen, ausgezackten grünen Kelch; die anfangs hellgrünen, später braunen Nüsse enthalten einen weißen, festen, süßen und ölhaltigen Kern, der meist roh gegessen, aber auch wie die Mandeln zu allerlei Backwerk verwendet wird. Außer der gewöhnlichen wildwachsenden Haselnuß hat man noch mehrere feinere, durch die Kultur veredelte und in den Gärten angepflanzte Sorten, die Lamberts- oder Bartnüsse mit röhrenförmigem langen Kelch, der über die Nuß hinausragt, die großen, dicken, oben abgerundeten Zellernüsse, und die Mandelnüsse mit länglicher, unten keilförmiger Nuß und sehr süßem Kern.

Haselnuß-Auflauf. 250 Gramm von den Schalen befreite Haselnußkerne, die möglichst frisch sein müssen, werden mit etwas Eiweiß oder Rosenwasser gestoßen, wonach man sie mit 8 Eidottern, 125 Gramm Zucker und einem Eßlöffel Rosen- oder Orangenblütenwasser eine gute Viertelstunde verrührt, mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt und die Masse bei gelinder Hitze drei Viertelstunden in einer butterbestrichenen Form bäckt. Dann giebt man den Auflauf sogleich in der Form zu Tisch und reicht nach Belieben noch Chocoladen-Sauce oder Chocoladen-Crème dazu.

Haselnuß-Biscuit. Man rührt acht Eidotter mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, stößt 250 Gramm abgeschälte Haselnußkerne mit vier ganzen Eiern und mischt sie rasch zu der schaumigen Masse; ebenso rührt man die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, den steifen Schnee der acht Eiweiße und 70 Gramm Stärkemehl hinzu, füllt alles in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form oder Papierkapsel und bäckt das Biscuit langsam bei mäßiger Hitze.

Haselnuß-Blancmanger, s. Blancmanger von Haselnüssen.

Haselnuß-Brötchen. 100 Gramm möglichst frische Haselnüsse werden abgeschält, gröblich gehackt und mit 100 Gramm gestoßenem Zucker in einem Messingpfännchen schwach geröstet; hierauf schlägt man von sieben bis acht Eiweißen sehr steifen Schnee, vermischt denselben mit 200 Gramm Zucker, einem gehäuften Theelöffel gestoßenem Zimt, sowie den gerösteten Haselnüssen, setzt mit einem Eßlöffel kleine Häufchen von dieser Masse auf mit Zucker bestreute Papierbogen, drückt die Häufchen etwas flach und bäckt sie in einem lauwarmen Ofen langsam hellbraun.

Haselnuß-Butter, französische, s. Butter, Haselnuß-.

Haselnuß-Charlotte. $^1/_2$ Kilogramm Haselnüsse werden abgeschält, mit ein wenig Eiweiß im Mörser gestoßen, in einer Messingpfanne ganz schwach geröstet, mit fünf Eidottern, $^3/_4$ Liter Rahm, 200 Gramm Zucker und 20—25 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt, über dem Feuer zu einer dickschaumigen Crème geschlagen bis fast zum Kochen, dann durch ein Haarsieb geseiht und bis zum Erkalten gerührt. Man vermengt die Crème mit $^1/_2$ Liter zu dickem Schaum geschlagenem Rahm, schüttet das Ganze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt sie an einen kühlen Ort und taucht sie vor dem Ausstürzen der Charlotte in heißes Wasser.

Haselnuß-Confect. Man schlägt drei Eiweiße zu steifem Schnee, vermischt sie mit 125 Gramm geschälten und gestoßenen Haselnüssen, ebensoviel gestoßenen Mandeln und 250 Gramm Zucker, setzt runde Häufchen davon auf ein wachsbestrichenes Blech und läßt dieselben bei gelinder Wärme gelbbacken. — Eine andere Art ähnliches Confect bereitet man, indem man acht Eiweiße mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker über gelindem Kohlenfeuer warm und steif schlägt, 70 Gramm geschälte, feingehackte Haselnüsse daruntermengt, walnußgroße Häufchen von der Masse auf ein wachsbestrichenes Blech setzt und in einem ausgekühlten Ofen langsam trocknet.

Haselnuß-Crème. 200 Gramm abgeschälte Haselnußkerne stößt man mit ein wenig Wasser oder Rahm sehr fein, thut sie in $^1/_2$ Liter kochenden Rahm, läßt denselben zugedeckt eine halbe Stunde an einer mäßig warmen Stelle ziehen, streicht ihn dann durch ein Sieb, fügt 250 Gramm Zucker und 30 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine hinzu, rührt alles, am besten auf Eis gestellt, bis die Masse anfängt dick und starr zu werden, mischt rasch $^1/_2$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm zu, füllt die Crème in eine Form, läßt sie völlig erstarren und stürzt sie später auf eine Schüssel aus.

Haselnuß-Eis. 150 Gramm Haselnußkerne werden blanchiert, abgezogen und mit etwas Rahm sehr fein gestoßen; dann schlägt man in einem Kasserol das Weiße von sechs Eiern zu weichem Schnee, fügt $^1/_2$ Liter Rahm und die Haselnüsse, sowie 330 Gramm Zucker hinzu, läßt diese Mischung unter beständigem Schlagen zum Kochen kommen, schlägt sie wieder bis zum Kaltwerden, rührt sie durch ein Sieb und schüttet sie in die Gefrierbüchse. Nach Belieben kann man den Rahm auch zuvor mit einem kleingeschnittenen Stück Vanille aufkochen, ziehen lassen und durchgießen, sowie anstatt der Eiweiße lieber ebensoviele Dotter nehmen und mit den Haselnüssen und dem Rahm zu einer Crème abrühren.

Haselnuß-Fülle zu feinem Backwerk und Mehlspeisen. 50 Gramm ausgehülste und abgeschälte Haselnüsse (möglichst frische) werden mit etwas Eiweiß gestoßen und mit zwei Eiern und 90 Gramm Zucker verrührt. — Oder man rührt 90 Gramm frische Butter zu Schaum und mischt zwei Eidotter, 90 Gramm Zucker mit ein wenig

Vanillezucker, 15 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 90 Gramm gestoßene Haselnüsse, 60 Gramm feingehackte Pistazien und einige Löffel starken Wein hinzu.

Haselnuß-Koch. Man kocht 100 Gramm gestoßenen Zwieback mit $^1/_2$ Liter Milch zu einem Brei, bis sich derselbe vom Kasserol ablöst, rührt nach dem Auskühlen 150 Gramm geriebene Haselnüsse, 150 Gramm Zucker, vier Eidotter und den Schnee der vier Eiweiße hinzu, bäckt die Masse in einer gebutterten und mit Semmel ausgesiebten Form eine reichliche halbe Stunde, stürzt den Koch auf eine Schüssel und giebt eine Sauce von Aprikosenmarmelade dazu.

Haselnuß-Kuchen. Man zieht 125 Gramm ohne die Schalen gewogene Haselnußkerne ab, stößt sie mit einem Löffel Rahm möglichst fein und verrührt sie mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, zwei Eidottern und dem Schnee von vier Eiweißen, streicht diese Fülle auf einen Kuchen von dünn aufgerolltem Blätterteig, macht ein Teiggitter darüber, das man mit Eidotter überpinselt, überstreut alles mit Zucker und bäckt den Kuchen auf einem gebutterten Blech bei mittelmäßiger Hitze.

Haselnuß-Küchel, kleine. 125 Gramm geschälte Haselnüsse und 60 Gramm Mandeln werden sehr fein gehackt, gerieben oder gestoßen und mit 140 Gramm gesiebtem Zucker, einer halben Schote gestoßener Vanille, einem Eidotter, dem festen Schnee von zwei Eiweißen und einigen Löffeln feingesiebtem Mehl vermischt, so daß der Teig gehörig zusammenhält; man rollt ihn 1 Centimeter dick aus, sticht mit einer Form kleine runde Kuchen davon und bäckt sie 20 Minuten bei mäßiger Hitze auf einem gebutterten Blech, um sie dann mit einer aus Eiweißschnee und Zucker bereiteten Glasur zu überstreichen und die Glasur im Ofen trocken werden zu lassen.

Haselnuß-Leckerli, Schweizer. 375 Gramm abgeschälte Haselnußkerne und 200 Gramm geschälte Mandeln werden zusammen im Mörser gestoßen, wobei man sie mit etwas Eiweiß oder Rosenwasser anfeuchtet; dann vermischt man sie mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker, der feingehackten Schale einer Citrone, zwei Löffeln Kirschwasser, 80 Gramm Mehl, sowie dem festen Schnee von acht Eiweißen, wirkt alles tüchtig durcheinander, rollt den Teig messerrückendick auf, zerschneidet ihn in länglichviereckige Leckerli und bäckt dieselben auf einem mit Butter bestrichenen Blech; nachdem sie fertig gebacken sind, bestreicht man sie mit einer Glasur von aufgelöstem Gummi oder Eiweiß mit Zucker, oder auch mit einem aus Staubzucker und Wasser gekochten Zucker-Sirup, und läßt die Glasur im Ofen trocknen.

Haselnuß-Makronen. 125 Gramm abgeschälte Haselnußkerne und ebensoviel gebrühte Mandeln werden gestoßen und mit sieben Eiweißen verrieben, mit 375 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone gemischt, worauf man Häufchen von dieser Masse auf Papierbogen oder Oblaten setzt, zu runden oder länglichrunden Formen dressiert, mit etwas Zucker besiebt und auf einem Blech bei mittelmäßiger Hitze hellbraun bäckt. Wenn die Makronen erkaltet sind, feuchtet man das Papier auf der Rückseite an, wonach sich die Makronen leicht davon ablösen lassen.

Haselnuß-Milch. 125 Gramm geschälte Haselnußkerne werden gestoßen und in einer Reibeschale mit $^1/_2$ Liter Wasser verrieben, welches man durch ein rein ausgewaschenes Tuch seiht; dann thut man die Masse wieder in den Reibstein, gießt allmählich noch $^1/_2$ Liter Wasser hinzu und verreibt sie gehörig damit, preßt das Wasser abermals durch und versüßt die Haselnußmilch mit einigen Eßlöffeln Zucker nach Geschmack.

Haselnuß-Pudding. Man brüht zwei gehäufte Eßlöffel voll auserlesenen Reis, kocht ihn in $^3/_4$ Liter Rahm völlig weich und reibt ihn durch ein Haarsieb; hierauf nimmt man $^1/_2$ Kilogramm Haselnüsse, mit den Schalen gewogen, kernt sie aus, röstet sie in einem lauwarmen Ofen, bis die Haut sich ablösen läßt, stößt sie im Mörser, verrührt sie mit dem Reis, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, vier Eidottern und dem Schnee der vier Eiweiße. Eine mit Butter bestrichene Form wird mit dünn ausgerolltem Blätterteig ausgelegt, die Masse hineingefüllt und der Pudding bei mäßiger Hitze langsam eine volle Stunde gebacken; man giebt eine Rum- oder Citronenschaum-Sauce dazu.

Haselnuß-Torte. 250 Gramm Haselnußkerne, von denen man die Haut abgerieben, werden mit vier Eiern in einem Marmor-Mörser zerstoßen, worauf man sie in eine Schüssel schüttet, mit 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 10—12 Eidottern eine halbe Stunde lang zu Schaum rührt, 70 Gramm feinstes Mehl und den Schnee von acht Eiweißen daruntermischt und die Masse entweder im ganzen in einer gebutterten, mit Mehl bestäubten Form bäckt, oder in zwei bis drei Blätter ausrollt, zwischen die man eine beliebige Crème oder Marmelade füllt, nachdem sie langsam bei mäßiger Hitze gebacken worden. — Eine noch andere Bereitungsart besteht darin, daß man zu 200 Gramm schaumig gerührter Butter nach und nach acht Eidotter, ein ganzes Ei, 300 Gramm Zucker, 300 Gramm feingeriebene Haselnüsse, den Saft einer halben Citrone, etwas gestoßene Vanille, den Schnee von acht Eiweißen und 100 Gramm feines Mehl mischt und aus der Masse drei Tortenblätter bäckt, die man, mit Aprikosenmarmelade bestrichen, aufeinanderlegt und mit Vanille- oder Chocoladenglasur überzieht.

Hasty Pudding, englischer. Man gießt $^3/_4$ Liter Milch in ein Kasserol, fügt eine Prise Salz hinzu und streut, sobald die Milch gehörig kocht, mit der linken Hand nach und nach ungefähr 250 Gr. feines Mehl hinein, während man mit einer großen Gabel das Mehl tüchtig und unaufhörlich mit der Milch verrührt, damit es keine Klümpchen bildet. Sobald alles Mehl ordentlich mit der Milch

vermischt und zu einem dicken Brei aufgequollen ist, thut man noch 90 Gramm frische Butter und vier zerquirlte Eier hinzu, setzt das Umrühren fort, bis beides mit dem Brei verkocht ist, schüttet ihn dann auf eine Schüssel aus und giebt Sirup, Zucker, Rahm oder Obst-Marmelade dazu.

Hasty Pudding, gebackener. 125 Gramm Mehl werden in $^3/_4$ Liter siedende Milch eingerührt und so lange über dem Feuer geschlagen, bis ein ganz steifer Brei entstanden ist, den man zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet, mit 60 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz, 80 Gramm Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale oder einem Löffel Orangenblütenwasser sowie fünf bis sechs zerquirlten Eiern vermengt, worauf man eine tiefe Pie-Schüssel mit Obst-Marmelade bestreicht, die Masse darauffüllt und drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze backen läßt.

Hausbrot-Törtchen. Zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man unter fortgesetztem Umrühren 3—4 Eier, 125 Gramm Zucker, 60 Gramm gestoßene Mandeln, 90 Gramm Mehl und die abgeriebene Schale von einer Citrone, füllt die Masse in kleine, mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Förmchen, bäckt sie bei mäßiger Hitze und verziert sie mit einer beliebigen Glasur.

Hausen, franz. grand esturgeon, **hausen,** engl. huse, sturgeon, russisch Beluga, lat. Acipenser Huso. Gehört zu der Fischgattung Stör und zur Ordnung der Knorpelfische, hat fünf Reihen harter abgestumpfter Schilde und dazwischen glatte, klebrige Haut ohne Schuppen, einen länglich viereckigen Kopf mit stumpfer, rüsselartiger Schnauze, die an der Spitze mit vier Bartfasern versehen ist, sieht auf dem Rücken schwarz, an den Seiten bläulich und am Bauch weiß aus, die Schnauzenspitze und der After sind rosenrot. Er wird 2—5 Meter lang und zuweilen bis 200 Kilogramm schwer, doch ist das Fleisch von so großen Hausen nicht besonders wohlschmeckend, wogegen das der jungen, etwa 9—10 Kilogramm schweren Tiere sehr geschätzt wird. Er lebt im Mittelmeere, im Schwarzen und im Kaspischen Meere, ebenso in verschiedenen russischen Seen und geht im Frühjahr in ungeheuren Scharen in die Wolga, den Ural, die Donau und andere Ströme; sein Fleisch wird frisch, eingesalzen und getrocknet gegessen; sein Rogen wird wie der des Störs als Caviar genossen, die Blase dient als vorzüglichster Stand zur Bereitung von Gelées, auch als Klärmittel, Kitt u. dergl.; die Haut wird von den Tataren zu Fensterscheiben, das ausgesottene Fett anstatt Brennöl benützt.

Hausen, gebraten. Man salzt die Fischstücke, bestreicht sie sehr fett mit Butter, streut geriebene Semmel darauf und brät sie auf dem Rost oder in einer Pfanne, wobei man sie noch mehrmals mit zerlassener Butter beträufelt; bei dem Aufgeben preßt man den Saft einer Citrone darüber.

Hausen, mit saurem Rahm gebraten. Die Fischstücke werden gesalzen, in eine Pfanne mit reichlicher Butter und einigen in dünne Scheiben zerschnittenen Zwiebeln gelegt und bei guter Oberhitze gebraten. Man zerquirlt einen Eßlöffel Mehl in $^1/_2$ Liter saurem Rahm, begießt den Fisch häufig damit, thut Kapern und gehackte Citronenschale zu der Sauce, läßt sie gut damit verkochen, seiht sie zuletzt durch ein Sieb und richtet sie über dem braungebratenen Fisch an.

Hausen, gebraten, auf russische Art. Man spickt die sauber gereinigten Fischstücke mit dünnen Speckstreifen, die zuvor in Salz, gestoßenem Pfeffer, Ingwer und Piment umgewendet sind, bestreut den Fisch überdies noch mit Salz und zerstoßenem Gewürz, legt ihn in eine Pfanne und brät ihn mit reichlicher Butter und etwas zugegossenem Wasser unter häufigem Begießen und mehrmaligem Umwenden recht braun und mürbe, wobei man große, roh geschälte Kartoffeln mitbraten läßt. Bevor der Fisch völlig gar ist, übergießt man ihn mit $^1/_2$ Liter saurem Rahm, und wenn dieser eingebraten und die Sauce dicklich geworden ist, nimmt man den Fisch heraus und vermischt die Sauce noch mit einem halben Eßlöffel Senf, einem Eßlöffel Kapern und einigen Citronenscheiben.

Hausen, geräucherten, zuzubereiten. Man legt denselben so lange in mehrmals gewechseltes lauwarmes Wasser, bis er aufgeweicht ist und die Haut sich leicht abziehen läßt, zerschneidet ihn in passende Stücke und läßt diese in einer Sauce von heller Mehlschwitze, die mit Fleischbrühe oder Fischbrühe aufgekocht und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt ist, gehörig weichsieden.

Hausenblase als Stand zu Gelée. Die Hausenblase, franz. colle de poisson oder ichthyocolle, engl. isinglass, gewinnt man aus der Schwimmblase des Hausen, des Stör, des Sterlet, zuweilen auch des Wels und Karpfen, indem man die Fischblasen aufschneidet, auswäscht, in Kalkwasser einweicht, um sie von dem Blut und der äußeren Haut zu befreien, und zum trocknen an der Luft ausbreitet; schließlich werden sie in zusammengerollte Ringe, Blätter u. dergl. geformt und vollends an der Sonne gedörrt. Gute Hausenblase muß silberweiß, durchsichtig, geruchlos und trocken sein und sich in heißem Wasser sowie in Wein und Spiritus völlig auflösen; die vorzüglichste bekommt man aus Rußland, namentlich aus Astrachan. Man benützt sie zur Klärung und Schönung von Wein und Bier, zur Bereitung von Kitt, zur Herstellung von Crèmes und Gelées sowie zu verschiedenen technischen Zwecken. Um Hausenblase aufzulösen, muß man dieselbe vorher tüchtig klopfen, dann in Stücke zerreißen und vor dem Erhitzen in Wasser oder Wein erst eine zeitlang weichen lassen; nachdem sie in der Flüssigkeit eine Weile gekocht und sich völlig aufgelöst hat, seiht man sie durch ein Tuch und vermischt sie mit der Crème oder dem Fruchtsaft, der Fleischbrühe u. s. w.

Haushofmeister-Butter oder Butter à la maître d'hôtel, s. Butter.

Haushofmeister-Sauce oder Sauce à la maître d'hôtel. Man läßt einen knappen Eßlöffel voll gehackte Petersilie, nebst ebensoviel Kerbel und Estragon in siedendem Wasser einmal aufkochen, schüttet die Kräuter dann zum Abkühlen mit frischem Wasser und Abtropfen auf ein Haarsieb, verknetet sie mit einem nußgroßen Stückchen frischer Butter und läßt sie in einer dicklich eingekochten weißen Coulis, die mit mehreren Eidottern legiert, mit dem Saft einer halben Citrone und einem Kaffeelöffel voll Sardellenbutter gewürzt ist, unter beständigem Umrühren verkochen, um sie dann zu Fisch oder Geflügel zu servieren.

Hecht, franz. brochet, engl. pike, lat. Esox lucius. Einer der gefräßigsten Raubfische der europäischen Flüsse, Seen und Teiche, der ein sehr hohes Alter erreicht und sehr lange wächst, weshalb man deren von 30 Centimeter bis zu $2\frac{1}{2}$ Meter Länge und von 1 bis zu 20 Kilogramm Schwere findet. Er ist gleichsam der Haifisch des Süßwassers, verschlingt nicht nur Fische aller Art, Frösche, Ratten, junge Wasservögel, Aas, sondern auch seine eigene Brut; man zieht ihn deshalb meist in besonderen Teichen, am größten aber wird er in Flüssen und Seen, wo er hinlängliche Nahrung hat. Der Hecht hat einen länglichen Kopf und über 700 spitzige Zähne, ist auf dem Rücken schwarz, an den Seiten grau, unten weiß, mit schwarzen Punkten, jedoch ist die Farbe nach dem Alter und Aufenthaltsort verschieden; die ein- und zweijährigen sehen olivengrün aus und heißen Gras-Hechte; die gelben Hechte mit schwarzen Flecken nennt man Hechtkönige, die sehr großen Haupthechte; am schmackhaftesten sind indessen die sogenannten Mittelhechte von 2—$2\frac{1}{2}$ Kilogramm Schwere. Das Fleisch der jüngeren Hechte, besonders der Flußhechte, ist zart, mager und leicht verdaulich, während das der älteren Tiere zu trocken und grobfaserig wird; am besten sind die Hechte vom September bis Ende Januar, wenig empfehlenswert im März und April während ihrer Laichzeit, dagegen von Juli und August an wieder sehr gut. Die Leber gilt als eine Delikatesse, aus dem Rogen bereitet man eine Art Caviar, den man roten Caviar oder Ketzin nennt (nach der Stadt Ketzin in Brandenburg, von wo aus der Hecht-Caviar meistens versendet wird), der im Geschmack aber dem echten Caviar bei weitem nachsteht und auch der Gesundheit nicht besonders zuträglich sein soll. Frisch läßt sich der Hecht nicht versenden, da er bald an Wohlgeschmack verliert und unbedingt am besten ist, wenn er sobald als möglich nach dem Abschlachten zubereitet wird; dagegen verschicken mehrere Orte an der Oder, Havel und Spree vortrefflichen Salzhecht. Man tötet den Hecht durch einen Schlag auf den Kopf und einen Stich durch das Rückgrat.

Hecht, angeschlagener. Ein Fisch von 2 bis $2\frac{1}{2}$ Kilogramm wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, worauf man an beiden Seiten den größten Teil des Fleisches behutsam aus Haut und Gräten löst, so daß nur ein Teil davon am Rückgrat bleibt; dieses letztere mit dem daran befindlichen Kopf und Schwanz wird mit Salz bestreut und eine Stunde hingestellt, nachdem man die Kiemen abgeschnitten und die Schwanzflossen kurz abgestutzt hat. Aus dem Fleische des Fisches bereitet man eine feingehackte Farce, die mit zwei in Butter weichgeschwitzten Chalotten, zwei in Milch geweichten und ausgedrückten, abgeschälten Mundbroten, zwei bis drei Eidottern, etwas geriebenem Parmesankäse, Sardellenbutter, Salz und Muskatnuß vermischt wird, worauf man sie möglichst fest und glatt an das gut abgetrocknete Fischgerippe streicht, so daß der Fisch seine vorherige Gestalt wieder erhält. Man setzt den Hecht in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, überstreut ihn mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse, beträufelt ihn mit Butter, belegt ihn mit dünnen Speckscheiben und bäckt ihn so bei mäßiger Hitze langsam hellbraun; bei dem Anrichten giebt man eine Sardellen- oder Kapern-Sauce dazu.

Hecht in Aspic. Ein größerer Hecht wird getötet, geschuppt, ausgenommen und gewaschen, dann in Stücke von passender Größe zerlegt, von denen man Kopf und Schwanz beiseite läßt und die man eine Stunde eingesalzen hinstellt. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie ab, legt sie in einen Fischsud von 2 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, Salz, zwei Lorbeerblättern, zwei Citronenscheiben, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Blatt Macis, nimmt während des Kochens den Schaum gut ab, läßt den Fisch etwa eine Viertelstunde lang kochen, nimmt ihn aus der Brühe, seiht dieselbe durch, kocht sie ein, klärt sie mit drei Eiweißen und vermischt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, worin man 25—30 Gramm beste Gelatine aufgelöst hat. In eine mit Speiseöl bestrichene Form gießt man etwas von dem Aspic, belegt den Boden mit Citronenscheiben, Kapern, Krebsschwänzen und Petersilienblättern, übergießt dies wieder mit Aspic, läßt dasselbe erstarren und füllt die Form dann mit abwechselnden Schichten von Fischstücken und Aspic.

Hecht à la Béchamel. Ein Fisch von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Kilogramm wird geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und aus Haut und Gräten gelöst, worauf man ihn in schräge, 1 Centimeter starke Scheiben zerschneidet, mit Salz bestreut und in zerlassener Butter nebst ein wenig Wasser über gelindem Feuer weichdünstet. Inzwischen hat man eine Béchamel-Sauce (s. d.) bereitet, die man mit der Brühe, worin der Hecht gedämpft worden ist, vermischt und dicklich einkocht, mit zwei bis drei Eidottern abzieht, mit einigen Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse und den Fischstücken zusammen in eine tiefe Schüssel schüttet, mit Parmesankäse und geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und in einem ziemlich heißen Ofen bei guter Oberhitze hellbraun überbacken läßt.

Hecht, blaugesotten. Nachdem man einen etwa 1—2 Kilogramm schweren Hecht gehörig vorbereitet und von den Schuppen befreit hat, krümmt man ihn, indem man den Schwanz im Maule

mittels einer Nadel und schwachem Bindfaden befestigt, legt ihn auf eine Schüssel, übergießt ihn mit kochendem Essig und bereitet inzwischen den Fischsud von 2—2½ Liter Wasser, etwa 50 Gr. Salz, 65 Gramm frischer Butter, einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern. Sobald das Wasser kocht, legt man den Fisch hinein, läßt ihn fünf Minuten darin kochen, schäumt ihn ab, deckt ihn zu und läßt ihn so noch fast eine halbe Stunde an der Seite auf einer warmen Stelle stehen, ohne daß er weitersiedet. Bei dem Anrichten garniert man ihn mit Petersilie, Salzkartoffeln und Citronenscheiben, giebt rohen geriebenen Meerrettig, mit Essig und Salz angemacht, zerlassene Butter oder heiße Sardellenbutter dazu; hat man den Fisch nicht gekrümmt, so steckt man ihm bei dem Aufgeben die mitgekochte Leber und ein Petersiliensträußchen ins Maul.

Hecht mit Caviar. Der geschuppte und gereinigte Fisch wird in Stücke geschnitten, in Salzwasser mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern abgekocht, aus dem Sude genommen und auf einer Schüssel kaltgestellt; dann vermischt man 250 Gramm Caviar mit dem Saft von vier bis fünf Citronen, gießt diese Mischung über den Hecht und beträufelt das Ganze noch mit ein wenig sehr gutem Provenceröl.

Hecht à la Chambord. Hierzu wählt man einen besonders großen, schönen Hecht, nimmt ihn aus, schuppt ihn, wäscht ihn und zieht ihm vorsichtig die Haut ab; dann spickt man ihn der Länge oder Quere nach mit abwechselnden Reihen von gewürzten Speckfäden, nagelförmig geschnittenen Trüffelstückchen, ebensolchen Stückchen von Carotten und von Pfeffergurken, füllt den Fisch inwendig mit einer feinen, mit Trüffeln oder fines herbes gemischten Kalbfleischfarce und umhüllt ihn mit einem butterbestrichenen Papier, worauf man ihn in einem Fischsud von Wasser, Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst zwei bis drei Gläsern gutem Weißwein oder Champagner garkocht, einen Teil der Brühe abgießt und den Fisch noch eine Weile im Ofen stehen läßt, ohne daß er weiter kocht, damit der Speck, womit er gespickt ist, sich etwas bräunen kann. Das zur Garnierung erforderliche Ragout à la Chambord stellt man auf folgende Weise her: ½ Liter weiße Coulis oder starke Kalbfleischbrühe wird mit einer halben Flasche Weißwein oder Champagner eingekocht und nach Belieben mit einer Prise Currypulver oder gemischtem Gewürz verrührt, worauf man in Butter gedünstete Champignons, weichgekochte Artischockenboden, in Wein gekochte oder eingemachte Trüffeln, Karpfenmilche, Lebern von Hechten oder Aalraupen, Aalstückchen, gespickte Kalbsmilche, Hahnenkämme und Hahnennieren, Krebsschwänze und Fischklößchen eine Viertelstunde in der Sauce mit einem Stückchen Sardellenbutter dünsten läßt und das Ragout um den Hecht garniert, der noch außerdem eine Verzierung von Silberspießchen mit Trüffeln, Essigfrüchten und dergl. erhält.

Hecht mit Champignons, auf österreichische Art. Ein ausgenommener und geschuppter Hecht wird in Stücke zerschnitten, eingesalzen eine halbe Stunde stehen gelassen, abgetrocknet und in ein Kasserol nebst 70 Gramm frischer Butter, einem Sträußchen Petersilie, Wurzelwerk und einer Zwiebel, Salz und Pfefferkörnern gelegt, mit einem Weinglase Essig und soviel Erbsensud (Wasser, worin getrocknete Erbsen gekocht wurden) übergossen, daß der Fisch gerade davon bedeckt ist, und eine Viertelstunde darin weichgekocht. Dann nimmt man den Fisch heraus, zieht ihm vorsichtig die Haut ab, dünstet ¾ Liter geputzte, in feine Scheiben geschnittene Champignons in Butter, fügt etwas gehackte Petersilie und zwei Eßlöffel Mehl hinzu, läßt alles eine kurze Zeit durchschwitzen, verkocht die Champignons hierauf mit der durchgegossenen Fischbrühe und richtet sie schließlich über dem Fisch an.

Hecht-Coteletten, s. Coteletten, Fisch-.

Hecht mit Eier-Sauce. Nachdem man einen nicht zu großen Hecht geschuppt, gesäubert, gekrümmt und mit halb Essig, halb Wasser, Wurzelwerk, Salz, einer Zwiebel, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern langsam weichgekocht hat, legt man ihn auf eine Schüssel, läßt ihn zugedeckt warm stehen und bereitet die Sauce, indem man in 70 Gramm siedender Butter einen Kochlöffel Mehl verrührt, ¾ Liter Bouillon, die man mit acht Eidottern zerquirlt hat, hinzugießt, unter beständigem Umrühren eine Weile damit verkocht, mit gedünsteten Champignons, dem Saft einer halben Citrone, Krebsschwänzen und etwas Krebsbutter vermischt und das Ganze über dem Hecht anrichtet.

Hecht auf englische Art. Ein etwa 2 Kilogramm schwerer Fisch wird gesäubert, geschuppt und in 2 Centimeter lange Stücke zerschnitten, worauf man 70 Gramm Butter in einem Kasserol zerläßt, eine gehackte Zwiebel und eine Chalotte, einen Eßlöffel gehackte Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und zwei gestoßene Nelken 5—6 Minuten mit der Butter über dem Feuer verrührt, ¼ Liter schwache Bouillon, ein Weinglas voll Rotwein und ebensoviel Essig hinzugießt, den Fisch hineinlegt und wohl zugedeckt langsam weichdämpfen läßt. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn auf eine heiße Schüssel, verdickt die Sauce mit etwas in Mehl gerollter Butter und einem Eßlöffel voll Kapern, läßt sie einmal damit aufkochen und giebt sie über dem Fisch auf. — Eine andere englische, höchst originelle und pikante Zubereitungsmethode ist folgende: Man nimmt einen großen Hecht durch einen kurzen Einschnitt unterhalb der Kiemen aus, wäscht ihn gehörig, schuppt ihn aber nicht ab, hackt die Leber mit etwas Thymian, Majoran und Pfefferkraut sehr fein, ebenso einige frische oder eingelegte Austern, drei bis vier ausgegrätete Sardellen und eine Prise gestoßene Muskatblüte und vermischt dies alles mit ½ Kilogramm sehr frischer Butter, die man in das Innere des Hechtes füllt, den man dann zunäht, damit die Butter womöglich nicht heraus, sondern nur

in das Fleisch des Fisches eindringt. Man steckt den Fisch nun der Länge nach an einen dünnen Spieß, umbindet ihn mit einer Art Gerüst von glatten, langen Holzspänen, die man an den Seiten anlegt und mit Leinwand umwindet, damit der Hecht bei dem Braten nicht zerbrechen kann, und brät ihn langsam, indem man ihn abwechselnd mit Rotwein und geschmolzener Sardellenbutter begießt. Das Abnehmen des Bandes und der Holzspäne muß sehr vorsichtig über der Anrichteschüssel geschehen; schließlich vermischt man die während des Bratens abgetropfte Sauce mit frischer Butter, dem Saft einer Citrone und zwei Orangen und giebt sie entweder in einer Saucière besonders zu dem Fisch oder schüttet sie über denselben auf die mit Knoblauch eingeriebene Schüssel.

Hecht mit jungen grünen Erbsen. Der Hecht wird in Salzwasser mit Gewürzen gekocht, von Haut und Gräten befreit und in fingerlange Stücke geschnitten. Inzwischen hat man auch die ausgepellten jungen grünen Erbsen in wenig Wasser mit Butter, Salz und ein wenig Zucker weichgekocht, worauf man gehackte Petersilie hinzufügt, die Hechtstücke hineinlegt und das Gericht warmstellt. Einen Teil von der Hechtbrühe macht man durch einen Eßlöffel voll mit etwas Milch klar gerührtem Mehl sämig, thut ein Stückchen frische Butter und etwas gestoßenen Pfeffer an die Sauce, läßt sie nochmals aufkochen und reicht sie zu dem Hechtgericht.

Hecht, farcierter, s. Hecht, angeschlagener.

Hecht-Fricassée, s. auch Fricassée von Fisch. Zu einem wohlgereinigten, geschuppten und in Stücke zerschnittenen Hecht von ungefähr $1^1/_2$ bis 2 Kilogramm, den man in eine tiefe Steingutschüssel oder ein glasiertes Kasserol legt, thut man 125 Gramm frische Butter, $^1/_4$ Liter Weißwein, 3—4 gehackte Sardellen, einige Citronenscheiben ohne Kerne nebst etwas Salz, bestreut den Fisch mit gestoßenem Zwieback, läßt ihn fest zugedeckt bei gelinder Hitze dämpfen, bis er weich ist, verrührt die Sauce mit einigen Löffeln saurem Rahm und richtet das Fricassée in einem Blätterteig- oder Reisrand an.

Hecht-Friture, s. Friture von Fisch.

Hecht, gebacken. Man säubert und schuppt den Fisch, wäscht ihn gut, spaltet ihn der Länge nach, schneidet ihn in drei Finger breite Stücke, salzt diese ein und läßt sie eine Stunde so stehen; hierauf trocknet man sie gehörig ab, bestreut sie mit weißem Pfeffer, wendet sie in Mehl, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter braun und garniert sie bei dem Anrichten mit Citronenscheiben und Petersilie.

Hecht, gebraten. Ein ziemlich großer Hecht wird nach dem Schlachten durch einen kleinen Schnitt unterhalb der Kiemen ausgenommen, geschuppt, gewaschen und mit Speck, Sardellenstreifchen und Citronenschale gespickt, dann mit Salz eingerieben eine Viertelstunde stehen gelassen, abgespült, in eine Bratpfanne auf einen Holzrost gelegt und unter sehr fleißigem Begießen mit heißer Butter bei mäßiger Wärme eine halbe Stunde gebraten, worauf man ihn mit grünem Salat, Champignon- oder Sardellen-Sauce zu Tische giebt.

Hecht, gebraten, mit verschiedenen Saucen. Wenn der Hecht von ungefähr 1—$1^1/_2$ Kilogramm gehörig gesäubert und geschuppt ist, wird er gekrümmt, mit Salz bestreut und in eine Pfanne mit 90 Gramm Butter und einigen Speckscheiben, einer zerschnittenen Zwiebel, sehr wenig Wurzelwerk, zwei Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern gelegt, bei ziemlich starkem Feuer gebraten und häufig begossen, indem man ein Salbeibüschelchen in die Bratbutter taucht und ihn damit bestreicht. Sobald der Fisch auf beiden Seiten braun ist, gießt man ein Glas Weißwein zu der Sauce, nimmt kurz darauf den Hecht heraus, seiht die Brühe durch und benützt sie zur Bereitung einer Morchel-, Sardellen- oder Champignon-Sauce, indem man sie mit einer Mehlschwitze verdickt und mit Morcheln, die zuvor in Fleischbrühe oder Wasser mit Wein weichgekocht wurden, vermischt; ebenso müssen zur Champignon-Sauce die Champignons zuvor kleingeschnitten und in Butter gedünstet werden, während man die gehackten Sardellen bald bei dem Braten des Fisches hinzufügen kann.

Hecht, gedämpft. Der gut gereinigte und geschuppte Fisch wird in Stücke zerschnitten, die man in eine Schüssel legt, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut und mit dem Saft einer Citrone beträufelt, worauf man sie so eine Stunde stehen läßt. Dann trocknet man sie ab, legt sie auf eine Holzunterlage in eine Pfanne, fügt 180 Gramm Butter, $^1/_2$ Liter Weißwein, $^1/_4$ Liter Essig, einige Citronenscheiben, eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Gewürz hinzu und dämpft sie gut zugedeckt unter fleißigem Begießen ungefähr drei Viertelstunden. Wenn der Fisch herausgenommen ist, kocht man den Satz in der Pfanne mit Fleischbrühe los und vermischt diese nach dem Durchgießen mit einer nebenher bereiteten Senf-, Austern-, Sardellen- oder Muschel-Sauce, welche man zu dem Hecht serviert.

Hecht, gespickt, s. auch Hecht, gebraten. Ein großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und abgehäutet, mit Salz bestreut eine Stunde hingestellt, abgetrocknet und mit feinen Speckfäden gespickt; hierauf wendet man ihn in feinem Mehl, das mit ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer und Macis vermischt ist, läßt 250 Gramm Butter in einer Pfanne hellbraun werden, brät den Fisch darin unter häufigem Begießen von allen Seiten braun, hebt ihn vorsichtig auf eine gewärmte Schüssel heraus und kocht den Bratfond mit $^1/_2$ Liter Rahm oder ebensoviel Bouillon, einem Gläschen Madeira und etwas Citronenschale unter beständigem Umrühren auf.

Hecht au gratin, s. Hecht à la Béchamel und Hecht mit Parmesankäse.

Hecht-Klößchen, s. Fisch-Klößchen.

Hecht mit Krebs-Ragout. Ein größerer, gereinigter Hecht wird geschuppt und gehäutet, sechs bis acht Stunden in gesalzenes Wasser gelegt, abgetrocknet und mit 1 Liter kräftiger Bouillon eine halbe Stunde in einem verdeckten Kasserol langsam gedämpft. Währenddem siedet man ungefähr 30 bis 36 kleine Krebse, bricht die Schwänze und Scheren aus, stößt die Schalen mit 250 Gramm Butter, bereitet Krebsbutter daraus, die man noch heiß und flüssig mit einigen Löffeln Mehl zu einem dünnen Brei verrührt, den man mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe verkochen läßt, mit ein wenig Salz, einem Kaffeelöffel Sardellenbutter und dem Saft einer halben Citrone würzt und durch ein Haarsieb streicht. In diese Sauce legt man die gekochte und in Stückchen geschnittene Hechtleber, einige in Butter weichgedünstete kleine Champignons, die Krebsschwänze und das Fleisch aus den Scheren, sowie Fisch- oder Semmelklößchen, die vorher in Salzwasser gargekocht wurden, und zuletzt die Hechtstücke.

Hecht en manteau. Ein ziemlich großer Fisch wird gesäubert, geschuppt und von der Haut befreit, worauf man ihn in eine Pfanne legt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß bestreut, mit $^1/_2$ Liter Weißwein und dem Saft einer Citrone begießt und über Nacht in dieser Beize stehen läßt, wobei man ihn einmal umwendet. Am nächsten Tage nimmt man ihn eine Stunde vor dem Essen heraus, gießt die Marinade durch ein Sieb, verrührt $^1/_4$ Liter von der Flüssigkeit, 60 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter und zwei Eidotter über dem Feuer zu einer dicklichen Crème, bestreicht den Fisch damit, überstreut ihn mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse und brät ihn unter fleißigem Begießen mit 250 Gramm Butter; man reicht eine Krebs-, Austern- oder Sardellen-Sauce dazu.

Hecht, mariniert und gebacken. Der gehörig zugerichtete Hecht wird in Stücke zerschnitten, die man drei bis vier Stunden lang in einer Marinade von Weineſſig, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und Piment liegen läßt, dann in Mehl umwendet, in zerlassene Butter taucht, mit geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten braunbäckt; hierzu giebt man eine Kapern- oder Sardellen-Sauce.

Hecht in Mayonnaise. Der Fisch wird in große Stücke zerlegt, in Salzwasser mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern und etwas Gewürz gargekocht, dann abgehäutet, in zierliche Scheiben zerteilt und ausgegrätet; die Fischstückchen legt man hierauf zwei bis drei Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Estragoneſſig, Salz und Pfeffer, bereitet inzwischen eine gut abgerührte Mayonnaisen-Sauce (s. d.), streicht einige Löffel davon auf eine Schüssel, legt eine Schicht Hechtscheiben darauf, die man wieder mit Mayonnaise überzieht, und fährt so fort, bis der Hecht verbraucht ist; zuletzt garniert man die Schüssel mit gehacktem Aspic, harten Eiervierteln und Kopfsalatherzchen.

Hecht mit Meerrettig, auf schlesische Art. Ein großer, gesäuberter und geschuppter Hecht wird in Stücke zerschnitten, die man eine halbe Stunde mit Salz bestreut stehen läßt, dann abtrocknet, in Salzwasser mit einer Zwiebel, wenig Wurzelwerk, zwei Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern garkocht, in eine tiefe Schüssel legt, mit geriebenem Meerrettig und darüber mit geriebener Semmel dicht bestreut, dann mit sehr reichlicher hellbraun gemachter Butter (je nach der Größe des Fisches 250 bis 375 Gramm) übergießt und nebst Salzkartoffeln auf den Tisch giebt.

Hecht mit Meerrettig auf Hamburger Art. Der wie gewöhnlich vorbereitete, geschuppte und in Stücke zerschnittene Fisch wird in Salzwasser gekocht, worauf man die Hälfte von der Fischbrühe mit $^1/_4$ Liter Essig, drei bis vier Eßlöffeln geriebener Semmel, 60 Gramm Butter, vier Eßlöffeln geriebenem Meerrettig, 70 Gramm Korinthen und 30 Gramm Zucker eine Weile verkocht, den Hecht noch einmal darin aufkochen läßt und damit anrichtet.

Hecht mit Parmesankäse. Der ausgenommene, geschuppte und gewaschene Fisch wird in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut eine Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, in einem zugedeckten Kasserol mit 100—125 Gramm Butter weichgedämpft, möglichst von den Gräten befreit und in geriebenem Parmesankäse umgewendet. Man bestreicht nun eine vertiefte Schüssel mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt die Fischstücke darauf, übergießt sie mit $^1/_4$ Liter fettem saurem Rahm, den man mit fast $^1/_2$ Liter kräftiger Bouillon zerquirlt hat, streut zwei Eßlöffel Kapern, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter und läßt die Speise bei guter Oberhitze auf einem Ziegelstein in der Ofenröhre eine halbe Stunde backen. — In etwas anderer Weise stellt man dieses Gericht her, indem man den Fisch in der Butter mit zwei feingehackten Zwiebeln weichdünstet, den Hecht herausnimmt, Butter und Zwiebeln mit einem Eßlöffel Mehl verrührt und, nachdem letzteres gelblich geschwitzt ist, $^3/_4$ Liter sauren Rahm damit vermischt, diese Sauce in eine vertiefte Schüssel schüttet, die in Parmesankäse umgewendeten Fischstücke hineinschichtet, mit Parmesankäse und geriebener Semmel überstreut, mit Butter beträufelt und nach oben angegebener Weise im Ofen bäckt.

Hecht-Pastete. Ein Hecht von 2—3 Kilogramm Schwere wird aus Haut und Gräten gelöst, gewaschen und in zierliche, schräge, coteletten-förmige Stücke geschnitten, die man zuerst mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Citronensaft eine Stunde mariniert, dann in Butter beinahe weichdämpft und auskühlen läßt. Von dem ebenfalls ausgelösten Fleisch eines kleinen, etwa $^1/_2$ Kilogramm schweren Hechtes bereitet man eine Farce, indem man es feinhackt, mit einer in 180 Gramm Butter weichgeschwitzten Zwiebel, drei abgeschälten, in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbroten, Salz,

einer Prise Pfeffer und Muskatnuß, zwei bis drei Eidottern, 60 Gramm Sardellenbutter und zwei Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse verrührt, im Reibstein untereinanderreibt und durch ein Haarsieb streicht. Auf einer etwas vertieften runden Schüssel ordnet man abwechselnde Schichten von dieser Farce und Hechtstücken, bedeckt die oberste Farceschicht mit einem Deckel von Butterteig, den man mit einem drei Finger breiten, auf den Schüsselrand mit Ei befestigten Teigrand verbindet, überstreicht ihn mit Ei und läßt die Pastete, welche man auf einem mit Sand oder Salz bestreuten Blech in den mäßig heißen Ofen stellt, eine Stunde langsam backen. Nach Verlauf dieser Zeit schneidet man den Deckel auf, hebt ihn ab, gießt eine Sardellen- oder Kapern-Sauce über den Fisch, legt den Deckel wieder darüber und trägt die Pastete auf. — Auch kann man eine Hohlpastete von Butterteig zuerst blind backen und dann mit einem Hechtfricassée füllen.

Hecht mit Petersilie und Klößchen. Der Fisch wird gereinigt, geschuppt, gespalten, von der Rückengräte befreit, in Stücke geschnitten und diese in ein fett mit Butter ausgestrichenes Kasserol gelegt, worauf man zwei in dünne Scheiben zerschnittene Zwiebeln und 3—4 in Streifchen zerteilte Petersilienwurzeln, Salz, eine Prise gestoßenen Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß und einige Pimentkörner hinzufügt, den Fisch mit schwacher Fleischbrühe übergießt und wohl zugedeckt eine Viertelstunde kochen läßt. Dann thut man ein Stück mit Mehl oder geriebener Semmel durchknetete Butter und einen reichlichen Eßlöffel gehackte Petersilie daran, kocht den Hecht vollends weich, nimmt ihn heraus und läßt die Brühe noch ein wenig einsieden; inzwischen rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt allmählich drei zerquirlte Eier, die feingehackte Hechtleber, etwas Salz, geriebene Muskatnuß und ungefähr 200 Gramm geriebene Semmel dazu, formt runde Klößchen aus dem Teig, kocht dieselben in Salzwasser und giebt sie mit dem Hecht und seiner Sauce zusammen auf.

Hecht als Pflückhecht. Ein großer ausgenommener, geschuppter und gewaschener Hecht wird gespalten, in Stücke zerschnitten und in Salzwasser zum Kochen gebracht, worauf man den Schaum abschöpft, eine Zwiebel, eine Petersilienwurzel, 40 Gramm Butter, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner hinzufügt und den Fisch eine Viertelstunde damit kochen läßt. Dann schüttet man ihn in eine Schüssel aus, befreit die Stücke von Haut und Gräten, zerpflückt sie in etwas kleinere Teile und hält sie in ein wenig Brühe warm, bereitet eine kräftige Béchamel-Sauce, zu der man einige Löffel von der Fischbrühe mischt, thut die Hechtstückchen hinein, läßt sie im Wasserbade mit der Sauce nochmals gehörig heiß werden und richtet sie in einem Reis- oder Blätterteig-Rand an. Ebenso kann man den Pflückhecht kalt mit einer Rémoulade-Sauce aufgeben.

Hecht-Pie, s. auch Hecht-Pastete. Ein ziemlich großer Hecht wird gespalten und von Haut und Schuppen befreit, dann schneidet man den Kopf und das Bauchfleisch ab, löst aus dem festen Rückenfleisch das Rückgrat nebst den Gräten, schneidet es in schräge, fingerdicke Stücke und dünstet dieselben mit gehackten Champignons, Chalotten und Petersilie beinahe weich, worauf man sie mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und kalt werden läßt. Das aus Haut und Gräten geschabte Bauchfleisch hackt man nebst der Leber, zwei in Butter geschwitzten Chalotten, der Schale einer halben Citrone und 4—5 ausgegräteten Sardellen sehr fein und vermischt diese Farce mit zwei Eiern und drei abgeschälten, in Milch geweichten und mit 125 Gramm Butter über dem Feuer zu einem steifen Brei abgebrannten Mundbroten, bestreicht eine Pie-Schüssel mit Butter und einem Teil dieser Farce, legt die Fischstücke darauf, bedeckt sie mit der übrigen Farce, macht einen schmalen Teigrand um die Schüssel, legt einen Deckel von Butterteig darüber, den man auf dem Rande befestigt, oben mit einer kleinen Oeffnung versieht und mit Blättern, Sternen u. dergl. von den Teigabschnitzeln verziert, überstreicht ihn dann mit geschlagenem Ei und bäckt den Pie bei ziemlich starker Hitze drei Viertelstunden. Kopf, Haut und Gräten werden mit wenig Wasser, Salz, Wurzelwerk und etwas Gewürz ausgekocht und die durchgeseihte Brühe zu einer holländischen Sauce benützt oder mit einer Sardellen-Sauce vermischt, die man zu dem Pie serviert.

Hecht auf polnische Art. Der gereinigte, geschuppte und in Stücke zerlegte Fisch wird mit Salz bestreut eine halbe Stunde lang hingestellt; währenddem kocht man zwei große, geschälte Zwiebeln, drei Petersilienwurzeln, 3—4 geschälte Aepfel und eine zerschnittene Sellerieknolle in wenig Wasser sehr weich, reibt alles durch ein Sieb, gießt 2 Liter siedendes Wasser, $^1/_2$ Liter Weißwein und $^1/_4$ Liter Essig hinzu, thut auch einige Citronenscheiben, zwei Lorbeerblätter, etliche Nelken und Pfefferkörner daran, läßt die abgetrockneten Hechtstücke in dieser Mischung weichkochen, verrührt die Sauce zuletzt mit ein wenig Zucker oder Sirup und 2—3 Eßlöffeln geriebenem Pfefferkuchen, seiht sie dann durch ein Sieb und richtet sie über dem Fisch an.

Hecht-Pudding. Ein Hecht von ungefähr $1^1/_2$ Kilogramm wird gesäubert, geschuppt, in Stücke zerschnitten und in Salzwasser mit Zwiebel, Gewürz und Lorbeerblättern gekocht, dann auf einem Siebe abgetropft, ausgegrätet und in kleine Stückchen zerpflückt. Hierauf reibt man 250 Gr. Butter zu Schaum, mengt nach und nach sieben bis acht Eier, sechs geriebene Mundbrötchen, die feingehackte Schale einer Citrone, etwas Salz, drei bis vier Löffel Rahm und das zerpflückte Hechtfleisch hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form, läßt den Pudding etwas über $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade kochen und giebt ihn mit einer Champignon- oder Sardellen-Sauce zu Tisch.

Hecht mit Rosinen-Sauce auf Hamburger Art. Der ausgenommene, geschuppte und gewaschene Fisch wird je nach seiner Größe entweder ganz oder in Stücke zerteilt in gutem Weinessig mit

ein wenig Wasser (auf 1 Liter Essig $^1/_2$ Liter Wasser) gargekocht, aus der Brühe genommen, auf eine Schüssel gelegt und über einem Topf mit heißem Wasser warm erhalten. Hierauf bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze von 90 Gramm Butter und zwei Löffeln Mehl, fügt 30 Gramm gewaschene Korinthen, 45 Gramm große Rosinen, 30 Gramm feingehackte süße Mandeln und etwas gestoßene Muskatblüte nebst $^3/_8$ Liter Weißwein hinzu, läßt dies zehn Minuten unter fortwährendem Umrühren verkochen, legiert die Sauce mit dem Saft einer Citrone, vier Eidottern und ein wenig Zucker und gießt sie über den Hecht.

Hecht mit weißen Rüben. Die zu dem Gericht erforderliche Anzahl Rüben werden sauber geputzt, gewaschen, in feine Scheiben oder Streifen geschnitten und mit einem ansehnlichen Stück Butter in einem zugedeckten Topf oder Kasserol unter häufigem Umschütteln ziemlich weichgedünstet, worauf man kräftige Fleischbrühe angießt, die man zuvor mit einer Mehlschwitze sämig verkocht und mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt hat. Inzwischen siedet man den gehörig gereinigten, in Stücke zerschnittenen Hecht in Salzwasser mit einer Zwiebel und etlichen Pfeffer- und Pimentkörnern, entfernt Haut und Gräten aus den Fischstücken und zerpflückt sie in kleine Teile, die man zu den Rüben thut und durch Umschwenken des Topfes damit vermischt; auch übriggebliebener Hecht läßt sich auf diese Art gut verwenden.

Hecht-Salat. Ein gereinigter und geschuppter Hecht wird in Salzwasser mit Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz gargekocht, aus der Brühe genommen, ausgegrätet und in kleine Stücke zerpflückt, die man mit Kapern, kleingeschnittenen, in Essig eingemachten Champignons und feingeschnittenen Pfeffergurken vermischt und zierlich auf einer Schüssel ausbreitet; hierauf macht man eine Salat-Sauce, indem man fünf bis sechs hartgekochte Eidotter mit drei Eßlöffeln feinem Provenceröl zerreibt, vier Löffel Weinessig, etwas Salz, weißen Pfeffer, 4—5 Löffel dicken sauren Rahm, einen Eßlöffel Senf und ein wenig gehackten Schnittlauch und Estragon hinzufügt und die Sauce zwei Stunden, bevor der Salat auf den Tisch kommt, über den Hecht gießt; man garniert die Schüssel mit Citronenscheiben oder Kopfsalatherzchen.

Hecht mit Sauerkraut. Der Fisch wird zugerichtet, geschuppt, in Stücke zerschnitten und diese mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Semmel gewendet und in reichlicher Butter auf beiden Seiten braungebacken, worauf man die Sauce mit einigen Löffeln saurem Rahm verkocht, über die Hechtstücke schüttet und diese darin auskühlen läßt. Ein großer Topf voll Sauerkraut wird drei Stunden lang mit Wasser gekocht, bis das Kraut gehörig weich ist, dann dämpft man es noch eine Weile mit Fett oder Butter nebst etwas Salz oder auch mit Fleischbrühe, streicht eine Blechform oder Schüssel mit Butter aus, legt eine Schicht von dem Kraut hinein, bestreut dasselbe mit geriebener Semmel und übergießt es mit saurem Rahm, der mit vier Eidottern zerquirlt wurde, ordnet darauf eine Lage Hecht, den man von den Gräten befreit und in kleinere Scheiben zerschnitten hat, beträufelt auch diesen mit saurem Rahm und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Schicht Sauerkraut bestreut man dicht mit geriebener Semmel, gießt Rahm mit Eiern darüber und zeichnet mit der Messerspitze gerade oder schräge Vierecke darauf, stellt die Speise in einen mäßig heißen Ofen und läßt sie eine reichliche halbe Stunde langsam backen, worauf man sie in der Form oder Schüssel auf den Tisch giebt und Salzkartoffeln dazu reicht. Zuweilen werden auch gute, mehlige Kartoffeln gekocht, in Scheiben geschnitten und zwischen dem Hecht und Sauerkraut mit in die Form eingeschichtet und gebacken, indessen muß man in diesem Fall viel mehr sauren Rahm und Eidotter haben, da die Kartoffeln sehr reichlich damit begossen werden müssen.

Hecht als Schüsselhecht. Ein etwa $1^1/_2$ Kilogramm schwerer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, aus Haut und Gräten gelöst und in schräge, fingerdicke Scheiben zerschnitten, die man mit Salz bestreut eine Stunde beiseitestellt; hierauf rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach 70 Gramm feingehackte Sardellen, einen gehäuften Eßlöffel geriebene Semmel, etwas gehackte und in Butter geschwitzte Chalotten und Petersilie, einen Eßlöffel voll Kapern, etwas gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß, eine Obertasse voll kräftige Bouillon, ebensoviel Weißwein und den Saft von einer halben Citrone hinzu, bestreicht mit der Hälfte dieser Mischung eine runde, vertiefte Schüssel von Steingut oder Porzellan, welche die Hitze verträgt, ordnet die mit einem Tuche abgetrockneten Hechtstückchen mit dazwischengelegten Citronenscheiben darauf, bedeckt sie mit der anderen Hälfte des Gemisches, legt einen butterbestrichenen Papierbogen und eine leichte, festschließende Stürze über die Schüssel und dämpft die Speise in einem mäßig heißen Ofen unter öfterem Begießen mit der entstehenden Sauce, zu der man im Notfall noch etwas Weißwein oder Bouillon nachfüllen kann, fast drei Viertelstunden lang. — Auf einfachere Art stellt man Schüsselhecht her, indem man den Fisch zuerst in Salzwasser mit 60 Gramm Butter, einer kleinen Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Gewürz fast eine Viertelstunde kocht, dann aus dem Sud nimmt und nach dem Abkühlen entgrätet, von der Haut befreit und in beliebige Stückchen zerlegt, eine Schüssel mit Butter bestreicht, mit gehackten Sardellen und Kapern bestreut, den Fisch ringsherum darauf ordnet, mit Citronensaft beträufelt, mit Kapern, gehackten Sardellen und kleinen Butterstückchen reichlich belegt, die Schüssel mit gebuttertem Papier oder einem Deckel überdeckt und eine Viertelstunde in einen mäßig heißen Ofen, am besten auf einen großen Topf mit siedendem Wasser stellt, worauf man die angenehm pikante Speise mit Salzkartoffeln zu Tische giebt.

Hecht mit Senfbutter. Der Fisch wird geschuppt, gesäubert, der Länge nach gespalten, in drei Finger breite Stücke zerschnitten und dieselben mit Salz bestreut eine halbe Stunde beiseite gestellt, dann abgetrocknet und mit Butter, etwas Weißwein, zwei Citronenscheiben, sechs geschälten Chalotten, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und einem Bündelchen Petersilie eine halbe Stunde über gelindem Feuer gedünstet; hierauf vermischt man 125 Gramm zerlassene, geklärte Butter mit zwei Eßlöffeln feinem Senf, und gießt diese Sauce bei dem Anrichten über den Hecht.

Hecht-Suppe, russische. Man säubert und schuppt den Fisch, spaltet ihn, zerschneidet ihn in mittelgroße Stücke und mariniert dieselben zwei Stunden mit Salz, Pfeffer, Gewürzkörnern, gehackten Zwiebeln, Ingwer und 2—3 Lorbeerblättern, dann trocknet man sie ab, setzt sie mit drei bis vier Liter Wasser zu, thut zwei zerschnittene Petersilienwurzeln, 60 Gramm Butter, 4—5 geschälte und zerschnittene Kartoffeln, zwei Löffel sauren Rahm, 6 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot und eine Prise Salz daran, läßt alles gehörig eine reichliche Stunde kochen, fügt zuletzt noch $^1/_4$ Liter süßen Rahm, gehackte Petersilie und Schnittlauch hinzu und würzt die Suppe vor dem Anrichten mit dem Saft einer halben Citrone und etwas geriebener Muskatnuß.

Hecht auf ungarische Art. Ein großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und der Länge nach gespalten, worauf man Kopf und Schwanz abschneidet und aus den beiden Fischhälften möglichst die Gräten entfernt. Dann bestreut man sie mit Salz, legt sie nebeneinander in eine breite und nicht zu tiefe, mit Butter bestrichene Bratpfanne, röstet eine halbe, sehr feingehackte Zwiebel in Butter gelblich, verrührt sie mit drei Eßlöffeln Rahm und vier ausgegräteten gehackten Sardellen und streicht diese Mischung über den Fisch, bestreut ihn dick mit geriebener Semmel, läßt ihn eine Stunde so stehen, beträufelt ihn dann mit zerlassener Butter und brät ihn unter wiederholtem Begießen mit der Sauce bei mäßiger Hitze braun.

Heerenkoekjes (Herrenküchel), holländische. Zu 250 Gramm schaumig gerührter Butter fügt man nach und nach drei bis vier Eier, zwei bis drei Eßlöffel Zucker, 100 Gramm gestoßene Mandeln, 250 Gramm gereinigte Korinthen, $^1/_2$ Kilogramm feines, erwärmtes Mehl, $^1/_4$ Liter lauwarmen Rahm, etwas gestoßenen Zimt, geriebene Muskatnuß und kleingeschnittenes Citronat, sowie 30 Gramm aufgelöste Preßhefe, läßt den Teig an einer warmen Stelle aufgehen, formt kleine Kuchen daraus oder thut den Teig in gebutterte Tortenförmchen, stellt dieselben nochmals zum Aufgehen hin, bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze gar und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Hefe oder Hefen, Gest, Germ, Bärm, franz. levure, lie, engl. yeast, barm. Die Hefe, welche namentlich bei der Gärung von Bierwürze und Branntweinmaische entsteht, ist eine nur aus Zellen bestehende, den Pilzen zugehörige Pflanzenform; ihre Vermehrung und Fortpflanzung erfolgt nur in Flüssigkeiten, welche gärungsfähigen Zucker und stickstoffreiche, zur Ernährung der Hefe taugliche Bestandteile enthalten; sie entwickelt sich aus den Sporen von Schimmelpilzen, die sich als unsichtbarer feiner Staub überall in der uns umgebenden Atmosphäre vorfinden. In Bierbrauereien, wo die Hefe aus der gärenden Bierwürze erhalten wird, unterscheidet man Ober- und Unterhefe, und die sich bei der Herstellung von obergärigem Bier auf der Oberfläche desselben abscheidende Oberhefe ist der Unterhefe, welche sich bei Untergärung am Boden des Bottichs ablagert, bei weitem vorzuziehen, weil sie kräftiger wirkt und nicht den bitteren Geschmack der Unterhefe besitzt. Frische Hefe, wie man sie früher ausschließlich anwendete, um bei der Bereitung von Backwerk eine kräftige Gärung in dem Teige hervorzurufen und auf diese Art ein schmackhaftes, im Ofen porös und locker werdendes Gebäck zu erhalten, läßt sich nur sehr kurze Zeit unverändert aufbewahren, stirbt bald ab, verliert ihre Wirksamkeit, nimmt einen üblen Geruch und widerlichen Geschmack an. Befreit man sie dagegen ohne Anwendung von Wärme möglichst rasch von dem ihr beigemengten Wasser, so läßt sie sich längere Zeit erhalten, ohne an Wirksamkeit einzubüßen. Derartige Hefe nennt man Preßhefe und benützt sie jetzt fast ausschließlich, da man bei ihrer Verwendung in der Bäckerei viel mehr Sicherheit für das Gelingen derselben hat, als bei der Benützung von frischer Hefe. Die Bereitung der Preßhefe ist in der Regel mit der Getreide-Branntweinbrennerei verbunden, indem man die sich bei der Gärung der süßen Maische an der Oberfläche ansammelnde Hefe abschöpft, unter Wasser bringt, durch feine Gazebeutel drückt, um die beigemengten Getreidehülsen abzusondern, dann in dichte leinene Säcke füllt und zwischen mit Steinen beschwerten Brettern auspreßt, so daß allmählich alles darin vorhandene Wasser abfließt. Die Hefe bildet infolgedessen einen steifen Brei, der mit 30—40 % Kartoffelmehl gemischt und zwischen den Platten einer Presse zu einem gelblichen, nur wenig Feuchtigkeit enthaltenden Teig geformt wird, der in kleineren, etwa $^1/_2$ Kilogramm schweren Paketen in den Handel kommt. Die Güte und Frische der Preßhefe kann man leicht erkennen an dem kräftigen, an feinen Rum erinnernden Geruch; säuerlich riechende und schmeckende Hefe ist völlig zu verwerfen, da sie nicht mehr die erforderliche Wirksamkeit besitzt. Bei der Benützung löst man die nötige Menge (auf $^1/_2$ Kilogramm Mehl rechnet man gewöhnlich 20—30 Gramm, jenachdem der Teig mehr oder weniger Butter enthält) Preßhefe in lauwarmer Milch auf, wobei man einen Löffel Zucker hinzufügt und die Hefe gut klar quirlt; nimmt man flüssige Bierhefe, so rechnet man auf $^1/_2$ Kilogramm Mehl $1^1/_2$—2 Eßlöffel voll, jedoch ist es nötig, sie vor dem Gebrauch erst zwei- bis dreimal mit kaltem Wasser in einem Topf zu zerquirlen, dann 5—6 Stunden stehen zu lassen, bis sie sich völlig gesetzt hat, worauf man behutsam das Wasser davon abgießt; man erprobt ihre Wirk-

samkeit, indem man ein wenig davon in heißes Wasser fallen läßt; steigt sie dann bald wieder in die Höhe, so ist sie gut, andernfalls hat sie ihre Kraft verloren. In England bereiten sich sehr viele Hausfrauen selbst eine Art flüssiger Hefe zum Backen des Brotes und anderen Backwerks; wir wollen hier beispielsweise nur eines der gebräuchlichsten Rezepte zur Herstellung solcher Hefe anführen: $2^1/_2$ Liter weiches Wasser werden zum Sieden gebracht, worauf man einen Teil dieses kochenden Wassers in einer Schüssel mit $^1/_4$ Liter gemahlenem oder gestoßenem Malz vermengt, eine Viertelstunde stehen läßt und dann nebst 70 Gramm Hopfen in den Topf mit dem übrigen Wasser thut, das Ganze 20 Minuten kocht, danach in einen anderen Topf ausschüttet und nach und nach sehr gut mit $^1/_2$ Liter Mehl vermischt. Wenn die Masse genügend ausgekühlt ist, füllt man sie in mäßig große Flaschen, läßt sie zehn Minuten offen an einem warmen Orte stehen und verkorkt sie. Man bewahrt diese Hefe an einem nicht zu kühlen Orte auf und rühmt sie als ganz vortrefflich, doch muß man ziemlich viel davon zum Backen nehmen, um den Teig gehörig zu treiben, mindestens noch einmal so viel als von gewöhnlicher Hefe, also auf 10 Kilogramm Mehl etwa $^1/_2$ Liter.

Hefen-Ballen, rheinländische. Man rührt $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl mit $^1/_2$ Liter lauer Milch, 25—30 Gramm Hefe und zwei Löffeln saurem Rahm an, läßt den Teig an einem warmen Ort eine halbe Stunde aufgehen, reibt hierauf 90 Gramm Butter zu Schaum, mengt nach und nach sechs Eidotter, 60 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, zwei Eßlöffel Rum und den aufgegangenen Teig hinzu, schlägt denselben tüchtig, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel ablöst, wobei man noch ein wenig Mehl beifügt und stellt ihn abermals zum Aufgehen hin. Nachdem dies geschehen, sticht man mit einem Löffel walnußgroße Häufchen davon ab und formt sie zu runden Ballen, die man auf einem mit Mehl bestäubten Brett noch eine zeitlang am Ofen stehen läßt und dann in heißem Schmalz ausbäckt, mit Zucker und Zimt bestreut und warm oder kalt genießt.

Hefen-Biscuits. Man löst 16 Gramm Preßhefe in $^1/_8$ Liter lauwarmem Rahm auf, verrührt beides mit 250 Gramm feinem Mehl und läßt dies an einer warmen Stelle aufgehen; inzwischen werden 250 Gramm Butter zu Schaum gerührt, allmählich mit acht Eidottern und zwei ganzen Eiern, 125 Gramm Zucker, einer Messerspitze Salz, der abgeriebenen Schale einer Citrone und dem aufgegangenen Hefenstück sowie dem Schnee von acht Eiweißen vermengt, die Masse dann in gutgebutterte Kapseln gefüllt, nochmals zum Aufgehen hingestellt, mit Ei bestrichen, mit Mandelstreifchen und Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze auf einem Blech gebacken.

Hefen-Brezeln, s. Brezeln von Hefenteig.

Hefen-Brot, s. Brot.

Hefen-Bund, s. auch Napfkuchen. Ungefähr 25—30 Gramm Hefe werden in $^1/_2$ Liter lauer Milch aufgelöst, mit 750 Gramm Mehl vermischt und der Teig zum Aufgehen warmgestellt; nun rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, mengt nach und nach fünf Eidotter, 150 Gramm Zucker, eine Prise Salz und ein wenig Zimt sowie zuletzt den aufgegangenen Teig hinzu, verarbeitet und schlägt alles, bis sich die Masse vom Löffel ablöst, füllt sie in eine mit Butter bestrichene, mit gehackten Mandeln und gestoßenem Zwieback ausgestreute Form, läßt den Hefen-Bund nochmals aufgehen und bäckt ihn bei nicht zu starker Hitze eine Stunde lang.

Hefen-Butterteig. Nachdem man 30 Gramm Preßhefe in etwas gezuckerter Milch aufgelöst hat, verarbeitet man sie mit 350 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, drei Eidottern, einer Prise Salz, ein wenig abgeriebener Citronenschale und einer reichlichen Obertasse lauwarmer Milch zu einem weichen, zarten Teig, den man tüchtig durchknetet, bis er Blasen wirft, wonach man ihn eine gute Viertelstunde aufgehen läßt. Dann treibt man ihn auf und belegt ihn mit 250 Gramm harter, in Scheiben geschnittener Butter, die man mit etwas Mehl durchknetet hat, schlägt den Teig zusammen und wiederholt das Auftreiben und Zusammenschlagen dreimal wie beim Blätterteig, um ihn nachher zu Obstkuchen, feinen Hörnchen, Brezeln ꝛc. zu verwenden.

Hefen-Eierkuchen, s. Eierkuchen

Hefen-Klöße. 30 Gramm frische Preßhefe werden in einer Obertasse lauwarmer Milch aufgelöst, worauf man $^1/_2$ Kilogramm gewärmtes Mehl in eine Schüssel schüttet, in die Mitte desselben eine Vertiefung macht, in die man die Hefe gießt, mit einigen Löffeln Mehl verrührt und das Hefenstück an einem warmen Orte aufgehen läßt. Nachdem der Teig genügend aufgegangen, rührt man zwei Eier, etwas gehackte Citronenschale, ein wenig geriebene Muskatnuß, zwei Löffel geschmolzene Butter, zwei Löffel Zucker und einen halben Kaffeelöffel voll Salz hinzu, schlägt den Teig tüchtig, bis er beginnt Blasen zu werfen, formt apfelgroße, etwas plattgedrückte Klöße daraus, die man auf einem mehlbestreuten Brett nochmals gehen läßt, und legt hierauf soviel von den Klößen, als bequem nebeneinander Platz haben, in ein großes Kasserol oder einen Topf mit starksiedendem Wasser, wendet sie nach fünf Minuten mit dem Rührlöffel um und läßt sie nochmals so lange kochen, versucht dann durch Hineinstechen mit einem glatten Holzspänchen, ob keine Teigkrümel mehr daran hängen bleiben, und nimmt sie aus dem Wasser, wenn dies nicht mehr der Fall ist. Sobald sie herausgenommen sind, reißt man sie mit zwei Gabeln in der Mitte auf, damit sie nicht zusammenfallen, übergießt sie mit brauner Butter oder giebt sie mit gedämpften Pflaumen, Kirschen, Birnen, Pflaumenmus-Sauce u. dergl. zu Tisch, wo man sie nicht mit dem Messer zerschneiden, sondern mit der Gabel zerreißen muß, damit sie gehörig locker bleiben; sie

müssen innen aussehen wie gut ausgebackenes Weißbrot. — Oder man nimmt ½ Kilogramm Mehl, ¼ Liter laue Milch, ein nußgroßes Stück frische Butter, 125 Gramm gereinigte Korinthen, zwei bis drei Eier, 20 Gramm Hefe und eine Prise Salz. ½ Kilogramm Mehl reicht zu Klößen für 3—4 Personen vollkommen hin; für mehr Personen nimmt man dann entsprechend 125—250 Gramm oder noch mehr Mehl hinzu, ebenso etwas mehr Preßhefe und Eier 2c. — Wir wollen hier noch ein anderes Rezept zu einer Mahlzeit für sechs Personen berechnet geben: 1 Kilogramm erwärmtes Mehl wird mit ½ Liter lauer Milch, in der 45 Gramm Hefe aufgelöst werden, zu einem Hefenstück angesetzt und nach dem Aufgehen mit 150 Gramm Butter, drei bis vier Eiern, einem knappen Kaffeelöffel voll Salz, zwei Eßlöffeln Zucker, einer Prise Zimt und 200 Gramm gewaschenen Korinthen zu einem lockeren Teig verarbeitet, den man gehörig schlägt, fast drei Viertelstunden aufgehen läßt, zu Klößen formt und behandelt wie die obigen. Will man sie nur ganz einfach machen, so würzt man den Teig bloß mit Salz und höchstens ein wenig Zucker, wobei man auch die Eier weglassen kann, welche freilich den Wohlgeschmack sehr erhöhen.

Hefen-Klöße, gebackene. Der Teig wird ganz in einer der oben angegebenen Arten bereitet aus z. B. ½ Kilogramm Mehl, 25 Gramm in ¼ Liter Milch aufgelöster Hefe, zwei Eiern, zwei Löffeln geschmolzener Butter, einer reichlichen Prise Salz und einem Eßlöffel Zucker; aus der mehrmals gehörig aufgegangenen Masse formt man Klöße, die man nach nochmaligem Gehen entweder in kochender Schmelzbutter ausbäckt oder noch ein wenig flachdrückt und auf beiden Seiten in einer Pfanne mit hellbraun gemachter Butter backen läßt, um sie dann heiß mit Obst-Sauce oder gedämpftem Obst aufzugeben.

Hefen-Klöße mit Pflaumen oder Kirschen. In ¼ Liter Milch werden 25 Gramm Preßhefe aufgelöst, mit einem Eßlöffel voll Zucker und einigen Löffeln Mehl zerquirlt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt; hierauf rührt man 40 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach drei Eidotter, ½ Kilogramm Mehl, etwas Salz und das aufgegangene Hefenstück sowie den festen Schnee der drei Eiweiße hinzu, läßt den Teig aufgehen, sticht mit einem Löffel Stücke davon ab, formt sie zu rundlichen, etwas abgeplatteten Klößen, dreht in jeden derselben eine frische Pflaume ohne Kern ein, oder drei Kirschen, die man vorher mit Zucker und Zimt bestreut und eine Weile so hingestellt hatte (in Ermangelung von frischem Obst nimmt man auch gekochtes Backobst oder ein wenig fest eingesottenes Pflaumenmus), kocht sie nach nochmaligem Aufgehen in Salzwasser und übergießt sie bei dem Aufgeben mit hellbraun gemachter Butter.

Hefenkloß, großer, auf süddeutsche Art. Nachdem man 15 Gramm Preßhefe in einer Obertasse Milch aufgelöst, mit einigen Löffeln Mehl und etwas Zucker verrührt und zum Aufgehen hingestellt hat, reibt man 30 Gramm Butter schaumig, fügt zwei Eier, etwas Salz, gehackte Citronenschale und ¾ Liter Mehl nebst dem Hefenstück hinzu, läßt den Teig ordentlich aufgehen, bindet ihn locker in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Serviette ein, füllt einen großen irdenen Topf, der unten enger ist als oben, bis zur Hälfte mit siedendem Wasser, drückt einige starke Holzspäne kreuzweise hinein, welche den Teig zu tragen vermögen, legt erst etwas Stroh, dann den Teig hinein, welcher bei dem Aufkochen vom Wasser nicht berührt werden darf, und läßt den Hefenkloß gut zugedeckt eine halbe Stunde so im Dunst kochen. Dann löst man ihn aus der Serviette, richtet ihn auf einer Schüssel an, zerreißt ihn mit zwei Gabeln, überstreut ihn mit Zucker und Zimt, gießt heiße Butter darüber und serviert gedämpftes Obst dazu. Man kann diesen Kloß auch in einer Form bereiten, indem man ½ Kilogramm Mehl mit 25 Gramm Hefe und fast ½ Liter Milch zu einem Hefenstück ansetzt, dasselbe dann mit vier bis fünf Eiern, Salz, Zucker und beliebigem anderen Gewürz vermischt, in einer mit Butter bestrichenen und mit Semmel ausgesiebten Form nochmals aufgehen läßt und im Wasserbade eine reichliche Stunde kocht.

Hefen-Knopf, s. v. w. Hefenkloß, großer.

Hefen-Kolatschen. Man rührt 125 Gramm geklärte Butter zu Schaum, mengt nach und nach fünf Eidotter, 35 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, fünf bis sechs Eßlöffel voll fetten sauren Rahm, 20 Gramm in Milch aufgelöste Hefe und 375 Gramm feines, erwärmtes Mehl hinzu, läßt den Teig zugedeckt aufgehen, setzt mit dem Löffel nußgroße Häufchen davon auf ein gebuttertes Blech und formt sie mit dem Löffel zu kleinen runden Kuchen, die man nochmals aufgehen läßt, mit Mandeln und Korinthen bestreut oder mit eingemachten Kirschen, Johannisbeeren u. dergl. belegt, mit schaumig geschlagenem Eiweiß bestreicht und mit Zucker besiebt, worauf sie bei ziemlich starker Hitze fast eine Viertelstunde gebacken werden.

Hefen-Kranz. Von 1 Kilogramm Mehl und 45 Gramm in ½ Liter Milch aufgelöster Hefe wird ein Hefenstück angesetzt; während dasselbe aufgeht, rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, mischt sechs Eidotter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Salz, nach Belieben auch 200 Gramm Rosinen, sowie zuletzt den Teig hinzu, bearbeitet den letzteren so lange, bis er sich von der Schüssel ablöst, läßt ihn nochmals im Warmen aufgehen und zerteilt ihn zu drei langen gleichmäßigen Streifen, aus denen man einen Zopf flicht und welchen man zu einem Kranz an den Enden zusammendrückt. Nachdem der Kranz auf einem butterbestrichenen Blech abermals gegangen ist, überpinselt man ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit Zucker und streifig geschnittenen Mandeln und bäckt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Hefen-Kuchen, abgerührter. 250 Gramm geklärte Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach mit vier ganzen Eiern, 25 Gramm Hefe, die in $^1/_4$ Liter lauer Milch aufgelöst ist, 70 Gramm Zucker und soviel gesiebtem Mehl vermischt, daß ein lockerer Teig entsteht, den man fingerdick auf einem mit Butter bestrichenen Blech auseinanderdrückt, am Ofen gehörig aufgehen läßt, mit Ei bestreicht, mit Zucker, Zimt und gehackten Mandeln bestreut und drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze bäckt.

Hefenkuchen, dünner. 1 Kilogramm erwärmtes, durchgesiebtes Mehl wird in eine Schüssel geschüttet, in der Mitte desselben von 30 Gramm Hefe und $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch ein Hefenstück angesetzt, nach dessen Aufgehen etwas Salz, zwei Eßlöffel Zucker und 150 Gramm zerlassene Butter damit verarbeitet werden, so daß ein leichter Teig entsteht, den man zu drei runden oder viereckigen Kuchen von der Dicke eines kleinen Fingers ausrollt, auf butterbestrichene Bleche legt, nach abermaligem Aufgehen mit Ei bestreicht, dick mit Zucker und Zimt überstreut und bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde bäckt.

Hefenkuchen, geflochtene. In $^1/_2$ Liter süßem, lauwarmem Rahm löst man 40 Gramm Hefe auf, mischt 750 Gramm gesiebtes Mehl, 125 Gramm geklärte Butter, etwas Salz, sechs Eidotter, vier ganze Eier, 125 Gramm gewaschene Korinthen, einen Eßlöffel Zucker und ein wenig gestoßene Kardamomen hinzu, läßt den tüchtig verarbeiteten Teig gut aufgehen, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Kuchenbrett, macht eine Rolle daraus, die man in gleichmäßige kleine Stücke zerschneidet, rollt jedes dieser Stücke zu einem runden dünnen Streifen und flicht drei bis vier derselben zu einer Art Zopf zusammen, dessen Enden man fest übereinander drückt. Dann läßt man die Kuchen nochmals aufgehen, bäckt sie in siedender Butter auf beiden Seiten hellbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Hefenkuchen, kleine. Man löst 45 Gramm Hefe in $^1/_2$ Liter lauer Milch auf, rührt soviel Mehl hinzu, als die Milch annimmt, und läßt dieses Hefenstück an einem warmen Ort aufgehen; währenddem reibt man 250 Gramm Butter zu Schaum, fügt allmählich acht Eidotter und zwei ganze Eier, 90 Gramm Zucker, 60 Gramm geriebene süße und 8 Gramm bittere Mandeln, 125 Gramm gewaschene Korinthen, etwas Salz und das Hefenstück hinzu, vermischt den Teig mit noch etwas Mehl und arbeitet ihn tüchtig durch, bis er Blasen wirft, läßt ihn nochmals gehen, formt ihn zu Kugeln von der Größe eines Borsdorfer Apfels, drückt dieselben etwas flach, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wo sie noch eine Weile aufgehen müssen, bäckt sie dann in heißer Schmelzbutter auf beiden Seiten und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Ebenso kann man den Teig auch zu kleinen Kuchen aufrollen und dieselben auf einem gebutterten Blech im Ofen backen.

Hefenkuchen, schlesischer. In $^1/_2$ Liter lauer Milch löst man 30 Gramm Hefe auf, vermischt dies mit 625 Gramm feinem Mehl zu einem Hefenstück, das man zum Aufgehen warmstellt, rührt inzwischen 150 Gramm Butter zu Schaum, fügt fünf Eidotter, 30 Gramm gestoßene Mandeln, 70 Gramm Zucker, etwas Salz und das Hefenstück hinzu und verarbeitet alles zu einem lockeren Teig, den man aufs neue aufgehen läßt und dann zu einem fingerdicken Kuchen auftreibt, welchen man mit einem schmalen Rand versieht und auf einem etwas gebutterten Blech noch eine Weile gehen läßt. Schließlich bestreicht man ihn dick mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, die mit 65 Gramm Mehl, 125 Gramm geschälten, feingehackten Mandeln, 125 Gramm Zucker und einem Kaffeelöffel voll Zimt vermischt ist, sticht den Kuchen einigemal mit einer Gabel und bäckt ihn eine halbe Stunde bei ziemlich starker Hitze.

Hefen-Nudeln. 15 Gramm Hefe weicht man in einer kleinen Obertasse lauem Zuckerwasser auf, läßt sie eine Viertelstunde im Warmen stehen, verrührt sie hierauf mit drei Eidottern, 90 Gramm Zucker und dem Schnee der Eiweiße und mischt sie zu 375 Gramm feinem Mehl, drei Löffeln lauer Milch und 90 Gramm geschmolzener Butter, verarbeitet alles gut, deckt den Teig zu und stellt ihn eine Stunde an einen warmen Ort. Nach Ablauf dieser Zeit knetet man ihn nochmals durch, rollt ihn zu einem fingerdicken Kuchen aus, zerschneidet denselben zu 6 Centimeter langen und 3 Centimeter breiten, schrägen Stückchen, läßt sie warm zugedeckt auf einem butterbestrichenen Blech noch eine Viertelstunde aufgehen, bestreicht sie mit Butter, besteckt sie mit Mandelstiftchen oder bestreut sie mit Zucker, bäckt sie im Ofen hellgelb und läßt sie zuletzt in siedender Milch mit etwas Vanillezucker vollends garkochen.

Hefen-Omeletten oder **Hefen-Pfannkuchen,** s. Eierkuchen mit Hefe.

Hefen-Plinsen. Man läßt 45 Gramm frische Preßhefe in einer Obertasse lauwarmer Milch zerweichen, quirlt dann 3 Löffel Mehl und einen Eßlöffel Zucker daran, stellt den Topf eine Viertelstunde an eine warme Stelle, schüttet das aufgegangene Hefenstück in einen großen Topf mit 1 Liter lauem Rahm, rührt sechs Eidotter, $^1/_2$ Kilogramm Mehl, eine reichliche Prise Salz und den Schnee der sechs Eiweiße damit sehr gut durcheinander und läßt den Teig nochmals ordentlich aufgehen. Dann gießt man jedesmal einen Eßlöffel geklärte Butter in eine erhitzte Plinsenpfanne, thut 4—5 Eßlöffel von dem Teig hinzu und bäckt auf diese Art dünne Plinsen, die man mit Zucker bestreut und zusammenrollt.

Hefen-Pudding, s. auch Hefenkloß, großer. 280 Gramm feines Mehl werden in einer Schüssel auf dem Ofen etwas erwärmt, worauf man in die Mitte eine Vertiefung macht und 16 Gramm Hefe, die man in $^1/_4$ Liter lauer Milch aufgelöst hat, hineingießt, mit einem Teil des Mehls ver-

rührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Dann rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach sechs Eidotter, 90 Gramm Zucker, etwas Zimt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, eine Prise Salz, 70 Gramm gestoßene süße Mandeln und ebensoviel gewaschene Korinthen hinzu, mischt dies alles unter den aufgegangenen Teig und verarbeitet denselben so lange, bis er Blasen wirft, schüttet ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Form, läßt ihn am Ofen gut aufgehen und kocht den Pudding im Wasserbade zwei Stunden lang; man giebt eine Obst- oder Vanillen-Sauce dazu.

Hefen-Schnitten zum Thee oder Kaffee. Nachdem man 45 Gramm Hefe in $^1/_2$ Liter lauer Milch aufgelöst hat, gießt man sie in eine Schüssel mit 1 Kilogramm Mehl, verrührt sie mit einem Teile des Mehles und läßt das Hefenstück am Ofen aufgehen; inzwischen reibt man 375 Gramm Butter zu Schaum, thut sechs Eidotter, zwei ganze Eier, 125 Gramm Zucker, 90 Gramm Rosinen, ebensoviel Korinthen, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu und verarbeitet alles mit dem Hefenstück zu einem leichten Teige, den man nach abermaligem Aufgehen zu dünnen Kuchen ausrollt und in zollbreite, fingerlange Streifen zerschneidet. Man läßt diese auf dem Blech noch eine Weile warm stehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, überstreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie bei ziemlicher Hitze eine reichliche Viertelstunde.

Hefen-Seelen, s. Seelen, gebackene.

Hefenstück. Das Ansetzen eines sogenannten Hefenstückes dient teils zur Beförderung des rascheren Aufgehens bei einem Teige, teils und hauptsächlich aber auch, um sich von der Güte und Wirksamkeit der Hefe gehörig zu überzeugen, bevor man sie mit dem Teige vermischt. Bedient man sich flüssiger Bierhefe, so muß dieselbe zuvor ordentlich ausgewässert sein, wie in dem Artikel Hefe beschrieben ist, während man die Preßhefe, nachdem man sich überzeugt hat, daß sie nicht säuerlich, sondern angenehm kräftig riecht, in kleine Stücke zerschneidet und in einem Topf mit $^1/_4$—$^1/_2$ Liter lauer Milch übergießt, in der sie nach und nach aufweichen und zerquirlt werden muß. Man kann nun gleich in dem Topfe, der höchstens halb voll Milch sein darf, das Hefenstück ansetzen, indem man die aufgelöste Hefe mit einigen Löffeln Mehl und ein wenig gestoßenem Zucker verrührt und sie eine Viertelstunde auf den Ofen stellt; ist während dieser Zeit die Hefe bis oben an den Rand des Topfes gestiegen, so zeigt sie sich als völlig gut und man kann das Hefenstück mit dem übrigen Teig vermischen, den man später abermals aufgehen läßt. Gewöhnlich verfährt man indessen so, daß man das Hefenstück gleich in der zur Bereitung des Teiges bestimmten Schüssel ansetzt, indem man das gewärmte und fein durchgesiebte Mehl in der Schüssel oder im Backtroge aufhäuft, eine Vertiefung in der Mitte anbringt, die aufgelöste Hefe hineingießt und mit einigen Löffeln Mehl verrührt, worauf man die Schüssel mit einem gewärmten Tuche überdeckt und an einen warmen Ort stellt. Sobald das Hefenstück dann noch einmal so groß aufgequollen ist, vermengt man dasselbe mit dem übrigen Mehl und den anderweitigen Zuthaten, arbeitet und schlägt oder knetet den Teig tüchtig durch und läßt ihn, falls er zu breiten flachen Kuchen oder Stollen bestimmt ist, in der Schüssel, dem Backtrog 2c. nochmals eine Stunde lang gären, oder, falls er zu Napfkuchen und ähnlichem Formgebäck dienen soll, in der dazu bestimmten, mit Butter bestrichenen Form, die anfangs nur zur Hälfte mit Teig gefüllt wird.

Hefen-Strudel. 375 Gramm gewärmtes Mehl werden mit 15 Gramm Hefe, die in einer Obertasse lauem Rahm aufgelöst ist, 40 Gramm Butter, drei Eidottern und einem Löffel Zucker nebst einer Prise Salz zu einem leidlich festen Teige verrührt, den man über eine Viertelstunde lang sehr stark schlägt, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel und der Schüssel ablöst. Dann läßt man ihn gut zugedeckt eine Stunde lang aufgehen, treibt ihn so dünn als irgend möglich aus, bestreicht ihn mit Butter, streut feingehackte Mandeln, ausgekernte Rosinen, Korinthen und Zucker, nach Belieben auch etwas kleingeschnittenes Citronat darauf, rollt den Strudel zusammen, läßt ihn auf einem gebutterten Blech nochmals aufgehen, überstreicht ihn dann mit Ei und bäckt ihn; man ißt ihn warm als Mehlspeise oder kalt zum Kaffee und Thee.

Hefen-Tarteletten. 125 Gramm geklärte Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach mit sechs Eidottern, drei Löffeln Rahm, 36 Gramm Zucker, 15 Gramm Hefe oder 1 Löffel Bierhefe, 150 Gramm feinem Mehl und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone vermischt; nachdem alles eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin verrührt worden ist, füllt man kleine, mit Butter ausgepinselte Tortenförmchen zur Hälfte voll Teig, läßt denselben aufgehen, stellt die Formen auf ein Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Hefenteig zu Kuchen und verschiedenem Backwerk. Bei der Bereitung eines Hefenteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Bestandteile lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum, bei geschlossenen Thüren und Fenstern hergestellt werde. Bei dem Artikel Hefe haben wir bereits erwähnt, wie dieselbe beschaffen sein soll und behandelt wird; zu einem einfachen Teige ohne viel Zuthaten, wie z. B. zu Zwieback, Mundbrötchen, Dampfnudeln, Hefenklößchen, Hörnchen u. dergl. bedarf man nur 15—20 Gramm Hefe auf $^1/_2$ Kilogramm Mehl, während ein Teig, der mit viel Butter, Rosinen und Mandeln 2c. angemacht wird, wie zu Napfkuchen, Stollen, Kaffeekuchen, auf $^1/_2$ Kilogramm Mehl etwa 24 Gramm Hefe braucht, da er schwerer aufgeht als jene. Das Mehl wird gesiebt und sanft erwärmt, indem man es eine zeitlang auf oder an den Ofen stellt, ebenso die Milch, doch darf beides nicht zu heiß sein, wodurch die Hefe

verbrüht und alles leicht verdorben werden würde; die Hefe wird in Wasser oder Milch aufgelöst und zum Ansetzen des Hefenstücks (s. d.) verwendet, die Butter wäscht man am besten vor der Benützung aus, um sie vom Salz zu befreien, und läßt sie ebenfalls eine zeitlang in einem erwärmten Raum stehen, damit sie erweicht wird, doch darf sie nicht etwa zerfließen. Ebenso sorgt man dafür, daß die sorgsam gewaschenen und gelesenen Rosinen oder Korinthen, die Mandeln, Zucker und andere Zuthaten, ja selbst die Schüssel, das Kuchenbrett oder der Backtrog im Warmen gestanden haben; die Eier, welche man verwenden will, legt man entweder in eine Schüssel mit lauem Wasser oder zerquirlt sie in ein wenig lauwarmer Milch. Nachdem das Hefenstück gehörig aufgegangen ist, vermischt man es mit dem Mehl, fügt die bei jedem verschiedenen Gebäck angegebenen Mengen von Milch, Eiern, Butter, Zucker 2c., sowie auf jedes Kilogramm Mehl einen knappen Theelöffel voll Salz hinzu, arbeitet alles gehörig mit dem Kochlöffel durcheinander und knetet je nach gegebener Vorschrift den Teig entweder mit den Händen oder schlägt ihn mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, oder reißt mit den Händen Stücke davon los und läßt dieselben drei- bis viermal von oben herab mit möglichster Gewalt auf das Backbrett oder in den Trog fallen, was den Teig ebenfalls sehr fein und mürbe macht und bei manchem Backwerk notwendig ist. Hierauf bedeckt man den Teig mit einem gewärmten Tuch, läßt ihn an einer warmen Stelle eine Stunde oder länger (je nach der Menge des Mehls und der Butter) aufgehen, giebt ihm, falls er nicht in einer Form gebacken wird, die erforderliche Gestalt, worauf er meistens nochmals eine Weile gehen muß, und bringt ihn zum Backen in den Ofen.

Hefenteig, gezogener. Nachdem man einen gut aufgegangenen Hefenteig von $1^1/_2$ Kilogramm Mehl und 75 Gramm in Milch aufgelöster Hefe mit 125 Gramm geklärter Butter, drei Eiern, 80 Gramm Zucker, einem Theelöffel Salz, ein wenig Zimt, nach Belieben auch 125 Gramm Rosinen oder Korinthen verarbeitet und so lange mit dem Kochlöffel geschlagen hat, bis der Teig Blasen wirft, läßt man ihn nochmals eine zeitlang gehen, legt ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Kuchenbrett, rollt ihn zu einem etwa fingerdicken Kuchen aus, belegt ihn mit 160 Gramm ausgewaschener, in kleine Stücke zerpflückter Butter, klappt ihn darüber zusammen, rollt ihn abermals aus, legt ihn wieder zusammen und wiederholt dies noch zweimal, worauf man ihn zu flachen Kuchen, Brezeln, Kringeln, Wecken, Hörnchen und dergleichen verwendet.

Hefenteig-Pastete. Von 750 Gramm erwärmtem und gesiebtem Mehl und 30 Gramm Hefe, die in $^1/_4$ Liter Milch aufgelöst wird, setzt man ein Hefenstück an, läßt es gehörig aufgehen, mischt dann vier zerquirlte Eier, etwas Salz und 150 Gramm Butter hinzu und schlägt den Teig so lange mit dem Kochlöffel, bis er sich von der Schüssel und vom Löffel ablöst. Man füllt ihn hierauf in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Form, läßt ihn darin aufgehen, bäckt ihn drei Viertelstunden in einem ziemlich heißen Ofen und stürzt die Pastete aus der Form; nachdem sie ein wenig ausgekühlt ist, schneidet man oben einen Deckel heraus, höhlt das Innere der Pastete aus und füllt ein zuvor bereitetes, beliebiges feines Ragout von Wild oder Geflügel mit Champignons, Trüffeln oder Morcheln hinein, deckt den Deckel wieder darüber und giebt die Pastete sofort auf.

Hefen-Torte. Man löst 22 Gramm Hefe in $^1/_4$ Liter lauwarmem Rahm auf, zerquirlt sie ordentlich und verrührt sie mit 30 Gramm Zucker und vier Löffeln Mehl; dieses Hefenstück vermischt man nach dem Aufgehen mit 1 Liter sehr feinem, gut gesiebtem und etwas erwärmtem Mehl, fügt 80 Gramm Butter, drei Eidotter, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone hinzu, schlägt den Teig mit dem Löffel, bis er sich von der Schüssel löst, und mengt zuletzt den Schnee der drei Eiweiße darunter. Von der größeren Hälfte des Teiges rollt man einen daumenstarken runden, mit einem eingekniffenen Rand versehenen Tortenboden aus, bestreicht denselben mit Obst-Marmelade oder einer Mandelfülle von drei Eidottern, 50 Gramm Zucker, 50 Gramm gestoßenen Mandeln und dem Schnee der Eiweiße, nach Belieben auch mit einer Fülle von Mohn, den man mit kochendem Wasser brüht, in der Reibschale oder im Mörser stampft und mit Rahm, Zucker, Zimt und Citronenzucker vermischt, oder mit einer Fülle von Quark, der mit Eidottern, Zucker, süßen und bitteren Mandeln nebst abgeriebener Citronenschale verrührt wird. Aus dem Rest des Teiges rollt man fingerdicke Teigstreifen, die man als Gitter über die Torte legt und an den Rand festdrückt; hierauf läßt man die Torte in dem gebutterten Tortenblech aufgehen, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker darüber und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze fast eine Stunde lang.

Hefen-Waffeln. In $^1/_2$ Liter lauen Rahm oder gute Milch quirlt man drei ganze Eier, 50 Gramm Zucker, eine Prise Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, 30 Gramm in ein wenig Wasser aufgelöste Hefe, 330 Gramm erwärmtes feines Mehl und 180 Gramm zerlassene, lauwarme Butter, verrührt alles sehr gut, deckt den Topf zu, läßt die Masse an einem warmen Orte fast eine Stunde lang aufgehen, bestreicht das Waffeleisen mit einem kleinen Stückchen Butter, welche man in ein leinenes Läppchen eingebunden hat, thut soviel Teig hinein, daß das Eisen davon bedeckt wird, bäckt die Waffeln auf beiden Seiten über hellem Feuer, bestreut sie mit Zucker und Zimt und serviert sie warm zu Thee oder Kaffee.

Hefen-Wuchtel. 300 Gramm Mehl werden mit vier Eidottern, 20 Gramm in $^1/_4$ Liter Milch aufgelöster Hefe, 70 Gramm zerlassener Butter, 40 Gramm Zucker und ein wenig Salz sehr gut durcheinandergerührt, worauf man den Teig in eine buttergestrichene Form thut, die nur zur Hälfte

damit gefüllt sein darf, und so lange an einem warmen Orte aufgehen läßt, bis die Form voll ist. Dann bäckt man den Wuchtel eine Stunde in der Röhre oder setzt die Form in ein großes Kasserol mit siedendem Wasser, deckt einen Deckel darauf, den man mit glühenden Holzkohlen belegt, und läßt den Hefen-Wuchtel so $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dampf backen.

Hefen-Zopf. Aus 1 Kilogramm Mehl, 45 Gr. Hefe und $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmer Milch wird ein Hefenstück angesetzt; während dasselbe aufgeht, rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt vier Eier, 125 Gramm Zucker und einen Kaffeelöffel Salz hinzu, verarbeitet dies mit dem Teig, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann legt man ihn auf das mit Mehl bestreute Kuchenbrett, teilt ihn in drei gleiche Teile, die man zu ungefähr 25 Centimeter langen Streifen zusammenrollt; man flicht aus diesen drei Streifen oder Teigrollen einen Zopf, drückt die Enden oben und unten fest übereinander, läßt den Zopf auf dem Blech abermals eine zeitlang gehen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, überstreut ihn mit Zucker und bäckt ihn eine Stunde lang. Man kann auch mehrere kleinere Zöpfe aus derselben Masse herstellen, indem man aus dem Teige drei bis vier gleiche Teile macht, jeden wieder in drei Stücke teilt und die kleinen Zöpfe in ganz gleicher Weise behandelt, aber natürlich nur kürzere Zeit backen läßt.

Heidekorn, s. v. w. Buchweizen, s. d.

Heidelbeere, Blaubeere, Besinge, Bickbeere, Schwarzbeere oder Waldbeere, franz. myrtille, engl. bilberry. Die Heidelbeeren sind die schwarzen, blaubereiften, erbsengroßen Früchte des Heidelbeerstrauches (lateinisch Vaccinium Myrtillus), der in den schattigen Wäldern des nördlichen Europa wächst und dessen kriechende Wurzeln sich so ausbreiten, daß außer Moos fast keine andere Pflanze daneben aufkommen kann. Der Strauch wird meist etwa 15, zuweilen aber auch bis 50 Centimeter hoch, hat kleine, hellgrüne, eirunde, feingesägte Blätter, kleine, glockenförmige Blüten von weißrötlicher Farbe, die im Mai und Anfang Juni blühen, und die Beeren reifen im Juli. Sie werden in großer Menge gesammelt und zu Markte gebracht, frisch und eingemacht zu Compot, Saucen, Kuchen u. dergl. verwendet, während man sie in getrocknetem Zustande zu Suppen, zum Färben von Rotwein, zur Herstellung von Branntwein und Essig, auch in der Medizin als Mittel gegen Diarrhöe benützt, so daß die gedörrten Beeren einen großen Handelsartikel bilden.

Heidelbeer-Compot. Nachdem man alle Stiele und Blätter aus den Beeren gelesen, wäscht man letztere gut, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schüttet sie in ein irdenes, glasiertes Kasserol, fügt auf jedes Liter Beeren mindestens 180—200 Gramm gestoßenen Zucker und etwas ganzen oder gestoßenen Zimt hinzu, kocht sie damit weich, nimmt sie heraus, siedet den Saft noch etwas dicker ein und gießt ihn über die Beeren.

Heidelbeer-Compot auf englische Art. Nachdem die Beeren gelesen, gewaschen und abgetropft sind, schüttet man sie in einen sauberen Steintopf, streut reichlich guten Farinzucker und etwas gestoßenen Zimt schichtweise dazwischen, deckt und bindet den Topf fest zu und setzt ihn in ein Kasserol mit kochendem Wasser, welches im Sieden erhalten wird, bis die Beeren weich sind, worauf man das Compot anrichtet.

Heidelbeer-Confiture. Zu 1 Kilogramm Heidelbeeren läutert man 750 Gramm Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter feinem Rotwein, kocht den Zucker, bis er Blasen wirft, schüttet die Beeren hinein, fügt 8 Gramm Zimt hinzu, nimmt den Schaum gut ab und siedet die Beeren so lange, bis kein Saft mehr abläuft, worauf man sie in Glas- oder Steinbüchsen füllt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet.

Heidelbeeren einzumachen, mit Essig. Die Beeren werden gelesen, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; auf 8 Liter Beeren nimmt man etwa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, den man in $\frac{3}{8}$ Liter feinem Weinessig läutert und zu einem dünnen Sirup einsiedet, in welchem man die Heidelbeeren einigemal aufkochen läßt und mit 4 Gramm gestoßenem feinen Zimt verrührt. Man nimmt dann das Kasserol vom Feuer, rührt sie vor dem völligen Erkalten nochmals durch, füllt sie in kleine Büchsen, legt ein mit Rum getränktes Papier darüber und bindet sie zu.

Heidelbeeren einzumachen, in Flaschen. Die gelesenen und gewaschenen Beeren werden nach dem Ablaufen in sauber gereinigte und völlig ausgetrocknete Flaschen mit möglichst weitem Halse eingefüllt, die man unverkorkt in einen mit Heu oder Stroh und kaltem Wasser gefüllten Kessel stellt, so daß keine Flasche die andere berühren kann, wobei man gut thut, auch die Flaschen selbst mit Heu zu umwickeln. Der Kessel wird über ein ziemlich lebhaftes Feuer gesetzt, doch unterhält man dasselbe gelinder, sobald das Wasser im Kessel zu sieden beginnt; von diesem Moment an gerechnet läßt man die Flaschen drei Viertelstunden im Kessel kochen, hebt letzteren dann vom Feuer und läßt die Flaschen über Nacht darin erkalten. Am folgenden Morgen nimmt man sie heraus, trocknet sie sorgsam ab, und da die Heidelbeeren während des Siedens sehr zusammenfallen, kann man eine der Flaschen zum Auffüllen der übrigen verwenden; man stöpselt dann alle fest zu, überbindet sie mit Blase oder verpicht sie und bewahrt sie aufrechtstehend im Keller auf. Auf diese Art halten sich die Beeren vortrefflich und man braucht sie bei dem Gebrauch nur mit etwas Zucker und Zimt einmal aufkochen zu lassen.

Heidelbeeren einzumachen, mit Zucker. Auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm gut gelesene und gewaschene Beeren läutert man 375 Gramm Zucker mit sehr wenig Wasser, läßt ihn sieden, bis er Blasen wirft, schüttet die Heidelbeeren hinein, kocht sie einigemal darin auf und nimmt sie rasch vom Feuer, damit

sie nicht zerkochen; am folgenden Tage gießt man den Saft ab, siedet ihn zu einem dicklichen Sirup ein, der breit und langsam vom Löffel tropft, füllt ihn über die in Gläser eingeschichteten Beeren, bedeckt dieselben nach dem Erkalten mit einem rumgetränkten Papier, überbindet die Büchsen mit Blase und bewahrt sie auf.

Heidelbeer-Eis. 2 Liter reife, sorgsam gelesene Heidelbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit dem Saft einer Citrone und $^1/_2$ Kilogramm geläutertem und zu dünnem Sirup gekochtem Zucker vermischt, worauf man das Ganze nochmals durchseiht und in die Gefrierbüchse thut.

Heidelbeer-Gelée. 6—8 Liter sehr reife Heidelbeeren werden mit einem Holzlöffel zerdrückt und durch ein Tuch oder Haarsieb geseiht; auf $^1/_2$ Kilogramm Saft nimmt man das gleiche Gewicht Zucker, läutert ihn zu dünnem Sirup, mischt den Saft hinzu und verkocht denselben unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer so lange, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen sofort starr wird. Dann füllt man das Gelée in Büchsen, bedeckt es mit Rumpapier, bindet Blase oder Pergamentpapier darüber und bewahrt es auf.

Heidelbeer-Kaltschale. Man kocht die gut gelesenen und gewaschenen Beeren (zu einer Kaltschale für 4—6 Personen etwa 2 Liter) mit ein wenig Wasser, 125 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und ganzem Zimt, rührt sie durch einen Durchschlag und vermischt diesen Saft mit der nötigen Menge leichtem Weißwein, Rahm oder Milch, stellt die Mischung kalt und richtet sie dann über zerbrochenem Zwieback, geriebenem Schwarzbrot oder mit Schneeklößchen an. Das Verfahren, die Beeren zuvor zu kochen, macht die Kaltschale bedeutend wohlschmeckender und angenehmer, als wenn man die ganzen Beeren mit Zucker und Zimt bestreut und mit dem Wein oder der Milch übergießt.

Heidelbeer-Kuchen. Man bereitet einen Hefenteig aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 30 Gramm Hefe, $^1/_4$ Liter Milch, einer Prise Salz, 125 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, zwei Eiern und ein wenig gestoßenem Zimt oder Macis, läßt denselben gut aufgehen, arbeitet ihn tüchtig durch, treibt ihn zu einem großen runden, $^1/_2$ Centimeter dicken Kuchen auf, den man auf einem butterbestrichenen Blech aufgehen läßt und mit einem fingerbreit in die Höhe gekniffenen Rand versieht, überstreicht Kuchen und Rand mit nicht zu heißer zerlassener Butter, siebt etwas geriebene Semmel darüber und legt eine 1 Centimeter hohe Schicht von schönen, gut gelesenen und gewaschenen, rein abgetropften Heidelbeeren darauf, die man dick mit Zucker bestreut, dicht mit Butterflöckchen belegt und mit etwas geriebener Semmel übersiebt, wonach man den Kuchen in den Ofen schiebt und bei mäßiger Hitze backen läßt. Nach Belieben kann man auch einen Guß darüber machen, indem man den beinahe gargebackenen Kuchen mit einer gut zusammengequirlten Mischung von $^3/_8$ Liter Rahm, vier Eidottern, zwei ganzen Eiern und 2—3 Eßlöffeln Zucker übergießt und ihn dann vollends durchbäckt.

Heidelbeer-Mus. $1^1/_2$—2 Liter Heidelbeeren werden gut gelesen, gewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet und mit 125 Gramm Zucker nebst etwas ganzem oder gestoßenem Zimt unter öfterem Umrühren zu einem dickflüssigen Brei geschmort, den man entweder über gerösteten Semmelscheiben anrichtet oder gleich während des Kochens mit 200 Gramm geriebenem und in Butter hellbraun geröstetem Weißbrot vermischt; man giebt das Heidelbeermus warm oder kalt zu Mehlspeisen verschiedener Art oder als einfaches Compot zu Butterbrot 2c.

Heidelbeer-Pfannkuchen. In $^1/_2$ Liter gute Milch zerquirlt man sechs Eier, eine Messerspitze Salz und soviel Mehl, daß ein dicklicher Teig entsteht, von dem man die Hälfte in eine mit geklärter Butter bestrichene und erhitzte Pfanne schüttet und unter öfterem Hineinstechen mit einer Gabel backen läßt; sobald der Teig etwas Festigkeit erlangt hat, schüttet man $^1/_2$ Liter gelesene, gewaschene und sehr gut abgetropfte Heidelbeeren darauf, die man mit reichlichem Zucker und Zimt vermischt hat, bedeckt dieselben mit der anderen Hälfte des Teiges und läßt den Pfannkuchen langsam auf beiden Seiten gelbbacken; bei dem Anrichten überstreut man ihn mit Zucker und Zimt.

Heidelbeer-Pudding. Man kocht aus 2 Liter Heidelbeeren mit 125 Gramm Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone nebst etwas gestoßenem Zimt einen steifen Brei, den man auf einer großen flachen Schüssel vollständig auskühlen läßt; inzwischen rührt man 125 Gramm Butter mit nach und nach hinzugefügten sechs Eidottern und 125 Gramm Zucker zu Schaum, mischt das Heidelbeermus löffelweise, dann vier Eßlöffel voll gestoßenen Zwieback, 60 Gr. gestoßene Mandeln und den steifgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene, mit Zwieback ausgesiebte Form und läßt den Pudding im Wasserbade eine Stunde lang kochen; man stürzt ihn beim Anrichten aus der Form und giebt ihn, nur mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Heidelbeer-Sauce. 1 Liter Heidelbeeren werden gelesen, gewaschen und in einem glasierten Kasserol mit einem hölzernen Löffel zerdrückt, worauf man sie mit 80—90 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt und Citronenschale über gelindem Feuer unter öfterem Umrühren völlig zerkochen läßt, durch ein Haarsieb seiht und mit einem Theelöffel voll Kartoffelmehl, das man in ein wenig Weiß- oder Rotwein zerquirlt hat, noch einigemal unter beständigem Rühren aufsiedet. Auf dieselbe Art kann man die Sauce auch von getrockneten Heidelbeeren herstellen, indem man $^1/_2$—$^3/_4$ Liter derselben mit $^1/_4$ Liter Wasser aufkocht, 200 Gramm Zucker, $^1/_2$ Liter Rotwein, ein Stück Zimt und die dünnabgeschälte Schale einer halben Citrone hinzufügt,

die Sauce zuletzt durchschlägt und mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl abzieht.

Heidelbeer-Sauce, kalte. Man preßt 2 Liter Heidelbeeren durch ein Haarsieb in eine Porzellanschüssel und verrührt den Saft mit 125 Gramm Zucker eine Viertelstunde lang nach einer Seite hin, was eine erquickende und wohlschmeckende Sauce zu kalten Mehlspeisen, Flammeris u. dergl. abgiebt.

Heidelbeer-Suppe. $1^1/_2$—2 Liter Beeren werden gelesen, gewaschen und, nachdem sie rein abgetropft sind, mit 1 Liter Wasser, 180 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt, Citronenschale und 3—4 zerbrochenen Zwiebacken gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit zwei in Rotwein zerquirlten Eidottern legiert, etwas gesalzen und über geröfteten Semmelwürfeln oder zerbrochenen Zwiebacken angerichtet. Nimmt man getrocknete Heidelbeeren dazu, so kocht man etwa $^3/_4$—1 Liter zuerst in 2 Liter Wasser weich, streicht sie durch ein Sieb, verkocht sie mit 170—200 Gramm Zucker, etwas Zimt, Citronenschale, zerbrochenem Zwieback oder harter Semmel, seiht sie nochmals durch, legiert sie mit einigen in Wein zerrührten Eidottern und giebt sie über geröfteten Semmel-Croutons auf.

Heidelbeer-Sirup. Gut gelesene, recht reife Heidelbeeren werden gewaschen, auf einem Siebe abgetropft und in ein Kasserol geschüttet, welches man entweder eine Viertelstunde in den warmen Ofen oder in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellt; dabei zerdrückt man die Beeren mit einem Holzlöffel und preßt sie, wenn sich reichlicher Saft gebildet hat, durch ein Tuch. Sobald sich der Saft etwas geklärt hat, schüttet man ihn vorsichtig ab, damit nichts von dem Bodensatz hinzukomme, wiegt ihn, nimmt auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Saft das gleiche Gewicht Zucker, setzt beides zusammen zum Feuer, nimmt während des Kochens den Schaum gut ab, bis sich keiner mehr bildet, siedet den Saft bis zum kleinen Faden ein (s. Zucker), läßt ihn dann in einer Schüssel oder Terrine erkalten und füllt ihn später in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt aufbewahrt.

Heidelbeer-Torte. Will man dieselbe aus einem guten Hefenteig herstellen, so setzt man zuerst das Hefenstück an, indem man 375 Gramm feines Mehl mit $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch und 20 Gramm Hefe verrührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt; nach Verlauf einer reichlichen Viertelstunde vermischt man den Teig mit drei Eidottern, 125 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, etwas Salz und zwei Löffeln fettem Rahm, fügt noch ein wenig Mehl hinzu, um dem Teige die nötige Festigkeit zu geben, und schlägt ihn tüchtig, bis er Blasen wirft. Hierauf rollt man ihn etwa 1 Centimeter dick aus, setzt eine Schüssel von der Größe, die man der Torte geben will, darauf und schneidet den Teig mit dem Kuchenrädchen ringsherum danach zu, legt ihn auf ein butterbestrichenes Blech, kneift mit dem Daumen und Zeigefinger einen fingerbreiten Rand ein und läßt den Tortenboden etwa drei Viertelstunden lang im Warmen aufgehen. Man überstreicht ihn dann mit Ei, streut gestoßenen Zwieback darauf und belegt ihn mit etwa 250 Gramm Heidelbeeren, die man mit 150 Gramm Zucker und einem Kaffeelöffel voll Zimt vermischt hat, stellt die Torte in den ziemlich heißen Ofen, läßt sie im ganzen drei Viertelstunden backen und übergießt sie, nachdem sie halb gar ist, mit einer Mischung von $^1/_4$ Liter saurem Rahm, drei Eidottern, 80 Gr. Zucker und etwas Zimt, worauf man sie mit dem Guß vollends durchbäckt. Anstatt des Hefenteiges kann man auch einen mürben Butterteig dazu verwenden, indem man 375 Gramm Mehl mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, zwei Eidottern und einem halben Glase Weißwein zu einem leichten Teige vermischt, den man ausrollt, mit 200 Gramm zerpflückter Butter belegt, zusammenklappt und drei- bis viermal aufs neue auftreibt, worauf man ihn eine halbe Stunde im Kühlen ruhen läßt, zur erforderlichen Größe ausrollt und abschneidet, mit einem Rande versieht, mit Ei überstreicht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und mit Heidelbeeren, Zucker und Zimt belegt. Man versieht diese Torte nach Gutdünken noch mit einem Teiggitter, das ebenfalls mit Ei überstrichen wird, bäckt sie bei gehöriger Hitze dunkelgelb und überstreut sie mit Zucker.

Heidelbeeren zu trocknen. Man liest die Beeren sehr sauber aus, befreit sie von allen Stielen, wäscht sie jedoch nicht, sondern breitet sie auf starke Papierbogen nebeneinander aus und läßt sie in der Sonne trocknen, bis sie völlig zusammengeschrumpft sind, wobei man sie fleißig umwenden muß.

Heidelbeer-Wein. Auf 4 Liter gut gelesene Heidelbeeren nimmt man $1^1/_2$ Liter frisches Wasser, läßt dies mit den Beeren eine reichliche Viertelstunde tüchtig kochen, seiht den Saft durch ein ausgewaschenes leinenes Tuch, läßt ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen, gießt ihn behutsam von dem Bodensatz ab und siedet ihn mit 375 Gramm Zucker, 4 Gramm gestoßenem Zimt und 3 Gr. gestoßenen Gewürznelken ein paarmal auf, füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, verpicht dieselben und bewahrt sie im Keller auf.

Heidemehl-Klöße, s. Buchweizenmehl-Klöße.

Heidemehl-Knödel auf österreichische Art. $^1/_2$ Liter Heidemehl wird mit $^3/_8$ Liter siedendem Wasser überbrüht und verrührt, worauf man eine würflig geschnittene Semmel in 100 Gramm zerlassenem Speck bräunlich röstet, samt den Griesen zu dem Mehl mischt, Klöße aus dem Teige absticht und in siedendem Salzwasser garkochen läßt.

Heidemehl-Plinsen, s. Plinsen.

Heidemehl-Torte. 220 Gramm gestoßener Zucker werden mit zwölf Eidottern zu Schaum gerührt; man mischt unter drei Viertelstunden lang fortgesetztem Rühren zwölf gestoßene Gewürznelken, 4 Gramm gestoßenen Zimt, die gehackte Schale

einer halben Citrone, 160 Gramm feingestoßene süße Mandeln, 80 Gramm kleingeschnittenes Citronat, eine Prise Salz und abwechselnd löffelweise 140 Gr. Heidemehl und den steifen Schnee von neun Eiweißen hinzu und bäckt die Torte, welche an Aussehen und Geschmack Aehnlichkeit mit einer Brottorte hat, drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze in einer butterbestrichenen Form.

Heilbutt. franz. flétan, engl. halibut, lat. Hippoglossus vulgaris. Gehört zur Familie der Schollen oder Seitenschwimmer, wird bis 200 Kilogramm schwer, hat die Augen auf der rechten Seite, den Körper mit glatten, kleinen Schuppen besetzt und einen halbmondförmigen Schwanz; er lebt in den nördlichen Meeren und wird am häufigsten bei Norwegen, Island und Grönland gefangen. Das Fleisch wird eingesalzen und getrocknet, es schmeckt dem Hering ähnlich, nur bei weitem feiner; neuerdings versendet man auch frischen Heilbutt auf Eis, den man gewöhnlich mit Salzwasser, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz weichkocht und dann mit einer holländischen, mit Citronensaft abgeschärften Sauce oder auch mit Austern- und Hummer-Sauce anrichtet.

Heißwecken. Dieses in Norddeutschland, namentlich in den Küstenländern der Nord- und Ostsee sehr beliebte Gebäck bereitet man, indem man z. B. $1^1/_2$ Kilogramm feines Mehl mit 60 bis 70 Gramm aufgelöster Hefe, $^3/_4$ Liter Milch 125 Gramm Zucker, sechs Eiern, 125 Gramm geschmolzener Butter, 250 Gramm Korinthen, etwas Salz, gestoßenem Zimt und Kardamomen zu einem Teige anrührt, den man gut zugedeckt 2 Stunden im Warmen aufgehen läßt, dann gehörig durcharbeitet, auf ein Kuchenbrett legt und mit noch 125 Gramm kleingeschnittener Butter nebst etwas Mehl verknetet. Man rollt ihn fingerstark aus, zerschneidet ihn in viereckige, handgroße Stücke, biegt die vier Ecken um, legt die Wecken auf ein Backblech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, belegt sie häufig auch noch mit dünnen Citronatscheiben, bäckt sie 20—25 Minuten in einem ziemlich heißen Ofen und glasiert sie dann nach Belieben noch mit Eiweiß und Zucker oder Rosenwasser und Zucker.

Helgoländer Mayonnaise. In 70 Gramm Butter schwitzt man zwei feingehackte Chalotten weich und weiß, verrührt einen Kochlöffel Mehl damit und verkocht dies mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, die man mit einer Prise weißem Pfeffer und 4—5 Eßlöffeln Estragonessig würzt und mit sechs Eidottern legiert, worauf man sie vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt. Dann mengt man nach und nach unter fortgesetztem Umrühren 125 Gramm feines Provenceröl hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und giebt sie zu Fleisch- und Fischspeisen.

Héricourt. Ein in Norddeutschland sehr beliebtes einfaches Gericht, das man auf folgende Weise zubereitet. Von gepökeltem Schweinefleisch, großen geschälten rohen Kartoffeln und großen Zwiebeln schneidet man dünne Scheiben, belegt den Boden einer Blechform mit Kartoffelscheiben, schichtet darüber Zwiebeln und dann Pökelfleisch, streut etwas Pfeffer und Salz dazwischen und fährt mit den abwechselnden Schichten fort, bis die Form beinahe voll ist. Dann gießt man, je nach der Größe der Form, $^1/_4$ bis $^1/_2$ Liter Wasser darüber, bindet einen festschließenden Deckel auf die Form und setzt dieselbe in ein Kasserol mit kochendem Wasser, welch letzteres bis zur Hälfte der Form reichen muß. Nachdem das Gericht in dem Wasser je nach Größe der Form 2—3 Stunden gekocht hat, stürzt man es auf eine große Schüssel und giebt es zu Tisch.

Hering oder Häring, franz. hareng, engl. herring, lat. Clupea harengus. Dieser bekannteste und populärste aller Fische, der schon seit Jahrhunderten einen sehr bedeutenden Handelsartikel abgiebt, wird gegen 30 Centimeter lang, sieht auf dem Rücken blauschwarz, unten silbergrau aus, hat kurze, graue Flossen, lebt in der Tiefe des nördlichen und Atlantischen Meeres, der Nord- und Ostsee, nährt sich von Wasserinsekten, Fischbrut und kleinen Krabben. Er vermehrt sich in außerordentlicher Weise und kommt alljährlich in zahllosen Massen aus den Meerestiefen an die Küsten, wobei er mittels riesiger Netze gefangen wird. Am bedeutendsten für den europäischen Handel ist vorzugsweise die Heringsfischerei in der Nordsee, welche von den Holländern, Engländern und Hanseaten betrieben wird; die besten Heringe sind die holländischen, weil die Holländer das Einsalzen am vorzüglichsten verstehen. Der Heringsfang beginnt schon Anfang oder Mitte Juni und diese zuerst gefangenen, sehr zarten, fetten und wenig gesalzenen nennt man Jägerheringe oder Matjesheringe, sie sind meist noch ohne Milch oder Rogen. Die größte Masse der Heringe wird jedoch von August bis Oktober gefangen und diese späteren sind weit größer als die Matjesheringe, haben Milch und Rogen und heißen Vollheringe. Nächst den holländischen kommen in der Güte die ostfriesischen oder Emdener, auch die norwegischen und irländischen gelten als vortrefflich, während die englischen, schottischen, schwedischen und dänischen weniger geschätzt werden; die pommerschen an den Ostseeküsten gefangenen, sogenannten Küstenheringe sind nicht gerade sehr fein, auch ziemlich klein, aber gut gesalzen und sehr haltbar. Außer den eingesalzenen Heringen versendet man jetzt auch frische oder sogenannte grüne Heringe; wer jemals Gelegenheit gehabt hat, dieselben frisch aus der See, gebraten oder gekocht zu genießen, wird zugeben müssen, daß sie an Zartheit und Wohlgeschmack nicht leicht von einem anderen Fisch erreicht werden. Ebenso pökelt und räuchert man die Heringe und bringt sie als Pöklinge in den Handel, von denen wir die vorzüglichsten aus Kiel unter dem Namen Speckpöklinge erhalten.

Herings-Auflauf. Man wässert vier gute, fette Heringe 24 Stunden lang in abgeschöpfter Milch, zieht sie dann ab, grätet sie aus, schneidet sie in kleine Würfel und vermischt sie mit vier kleingeschnittenen, in 60 Gramm Butter weiß-

und weichgedünsteten Chalotten und $^1/_4$ Liter saurem Rahm. Hierauf reibt man 165 Gramm Butter zu Schaum, mengt nach und nach acht Eidotter, $^3/_8$ Liter süßen Rahm, einen Löffel voll feines Mehl und 700 Gramm gekochte und geriebene Kartoffeln nebst dem Schnee der acht Eiweiße hinzu, streicht eine Form fett mit Butter aus, legt zuerst eine Schicht von der Kartoffelmasse, dann die mit dem sauren Rahm und den Chalotten vermischten Heringe und zu oberst wieder Kartoffelmasse hinein, worauf man den Auflauf eine Stunde lang bei mäßiger Hitze bäckt.

Herings-Bouletten. Zwei Heringe werden etliche Stunden eingewässert, abgezogen, von den Gräten befreit und feingehackt, worauf man sie mit vier in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundbroten oder vier geriebenen Semmeln, zwei Eiern, ein wenig zerlassener Butter und einer feingehackten kleinen Zwiebel oder Chalotte sehr gut vermischt, zu breitgedrückten, runden Klößchen formt und in Butter hellbraun brät.

Heringe wie Bricken zuzubereiten, s. auch Bratheringe. Man wässert dieselben einige Stunden lang ein, trocknet sie dann mit einem Tuche ab, beschneidet den Kopf auf beiden Seiten etwas, sticht die Augen aus, bestreicht sie mit zerlassener Butter und brät sie auf dem Rost, worauf man sie in einen Steintopf schichtet, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, gröblich gestoßenen weißen Pfeffer und Pimentkörner dazwischenstreut, guten Essig und eine fingerstarke Schicht Salatöl darübergießt und sie fest zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Herings-Butter. Man bereitet dieselbe ganz in der gleichen Weise wie die Sardellen-Butter (s. Butter), indem man auf 250 Gramm Butter zwei kleine, gut gewässerte und ausgegrätete, sehr feingehackte Heringe rechnet.

Heringe aux fines herbes. Eine beliebige Anzahl schöner Vollheringe werden gewaschen, einen Tag in Wasser gelegt, dann abgezogen, ausgegrätet, in zwei Hälften zerteilt und noch zwei Tage in abgenommene Milch gelegt, worauf man sie in Wasser abspült, abtrocknet und in einen Steintopf oder eine Terrine einlegt, indem man die Milche mit zwei Chalotten ganz fein zerhackt, mit $^1/_4$ Liter Weinessig verrührt und durch ein Haarsieb über die Heringe streicht. Nach 4—5 Tagen kann man dieselben benützen, indem man sie in schräge Stücke zerschnitten auf einer länglichen Schüssel arrangiert, einen Teil der Brühe mit etwas Salatöl und zwei Eßlöffeln in Butter gedünsteter fines herbes (s. d.) vermischt und über die Heringe gießt, die man noch mit Mixed pickles oder Citronenscheiben garniert.

Hering, frischer, gebacken. Mehrere Heringe werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, worauf man die Flossen abschneidet, die Fische mit Salz, sehr wenig Pfeffer und Citronensaft eine Stunde mariniert, abtrocknet, in feinem Mehl umwendet, dann in zerquirltes Ei und geriebene Semmel eintaucht und in Butter auf beiden Seiten hellbraun brät oder auch in kochendem Schmalz ausbäckt und sie bei dem Anrichten mit gebackener Petersilie garniert; man giebt heiße Senfbutter dazu.

Hering, frischer, gebraten, auf englische Art. Sechs bis acht Heringe werden geschuppt, ausgenommen und mit einem sauberen Tuche ausgewischt, aber nicht gewaschen, dann schneidet man die Köpfe, Schwänze und Flossen ab, brät zwei bis drei in Scheiben geschnittene Zwiebeln einige Minuten in heißer Butter, bestreicht die Fische mit zerlassener Butter und legt sie zu den Zwiebeln in die Pfanne, wo man sie auf beiden Seiten etwa 6—7 Minuten lang ordentlich durchbraten läßt. Man giebt sie samt den Zwiebeln zu Tisch und reicht geschmolzene Butter mit gehackter Petersilie dazu.

Hering, frischer, gefüllt. Eine beliebige Anzahl frischgefangener Heringe werden geschuppt, ausgenommen, eine Stunde eingewässert und gehörig abgetropft; inzwischen bereitet man die Fülle, indem man 125 Gramm Butter schmilzt, soviel geriebenes Roggenbrot hinzuthut, als die Butter annimmt, zwei Eier, zwei feingehackte Chalotten, etwas Salz und feingestoßenen Pfeffer gut damit verrührt und diese Mischung in die Heringe füllt. Man wendet die Fische hierauf in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun.

Hering, frischer, gekocht. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut abgetrocknet, dann bestreut man sie mit Salz, taucht sie rasch in Essig, befestigt die Schwänze im Maul und legt sie in siedendes Wasser, wo man sie ungefähr 12 Minuten kochen läßt und sofort herausnimmt, sobald sie genügend gar sind. Man legt sie auf eine Schüssel, garniert sie mit Petersilie oder geschabtem Meerrettig und giebt eine Garneelen-, Sardellen oder Petersilien-Sauce dazu.

Hering, frischer, geröstet. Die geschuppten und unterhalb der Kiemen ausgenommenen Fische werden gewaschen, abgetropft, an mehreren Stellen längs des Rückens mit einer Gabel gestochen, mit Salz bestreut und einige Stunden so stehen gelassen. Dann trocknet man sie gut ab, bestreut sie mit ein wenig Mehl, bestreicht sie auf beiden Seiten mit Oel und brät sie auf einem zuvor mit Oel überstrichenen Rost über raschem Feuer hellbraun; beim Umwenden muß man vorsichtig verfahren, weil die Haut leicht an dem Rost hängen bleibt. Vor dem Aufgeben beträufelt man sie mit Citronensaft oder serviert Essig und Oel dazu.

Hering, gesalzener, in Butterteig. Man wässert etliche Heringe 2—3 Stunden, legt sie dann noch 3—4 Stunden in abgenommene Milch und trocknet sie rein ab, zieht sie ab, nimmt die Gräten heraus und bestreicht sie inwendig mit einer Farce aus rohem, gehacktem und im Mörser gestoßenem Fischfleisch, abgeschälten und in Milch geweichten Mundbroten, Eiern, Butter nebst sehr wenig Salz und Pfeffer. Man wickelt die so gefüllten Heringe in dünnaufgerollten Butterteig, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf einem Blech

im Ofen, oder kehrt sie in Ei und Semmel und bäckt sie in einer Pfanne mit heißer Butter langsam auf beiden Seiten, worauf man sie ebenso wie die Heringe aux fines herbes als hors d'oeuvre nach der Suppe aufträgt.

Hering, gesalzener, gebacken. Gut gewässerte Heringe werden abgehäutet, der Länge nach gespalten, von den Gräten befreit, in schräge, zwei bis drei Finger breite Stücke zerschnitten, abgetrocknet, mit Mehl bestreut, in Ei und Semmel gewendet, in heißer Butter hellbraun gebacken und gleichfalls als hors d'oeuvre benützt.

Hering, gesalzener, gebraten. Die Fische werden 12—24 Stunden in mehrmals gewechseltes Wasser gelegt, abgetropft und abgetrocknet, einzeln in mit Butter und Provenceröl bestrichenes, weißes Papier gehüllt und unter häufigem Umwenden auf dem Rost, oder nach Belieben auch mit Mehl bestreut und in einer Pfanne mit Butter gebraten, dann mit Citronensaft beträufelt und zu grünem Salat serviert.

Hering, gesalzener, gebraten, auf russische Art. Mehrere Heringe werden einen Tag in Wasser, den nächsten Tag in abgerahmte Milch gelegt, mit Wasser abgespült und abgetrocknet; hierauf legt man sie auf frisch abgeschnittenes Queckengras, umwickelt sie dicht damit und umbindet sie an mehreren Stellen mit ebensolchem Gras. So brät man sie auf einem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten ordentlich durch, nimmt dann das Gras ab, legt die Heringe auf eine gewärmte Schüssel und übergießt sie mit ein wenig saurem Rahm.

Heringe, gesalzene, für den Tisch vorzurichten. Um eine zierliche Schüssel für ein Frühstück, die Abendtafel oder den Theetisch herzustellen, legt man einige auserlesen schöne holländische Heringe mehrere Stunden in abgenommene Milch, wäscht sie in frischem Wasser, tropft sie gut ab, befreit sie von der Haut und zerschneidet sie in schräge Stücke, die man dicht aneinander auf eine längliche Schüssel legt. Inzwischen hat man ein Gelée aus mehreren Kalbsfüßen bereitet, die mit halb Wasser, halb Essig, Salz, Wurzelwerk und Gewürz einige Stunden gekocht werden, wonach man die Brühe durch ein Tuch seiht und im Kalten erstarren läßt. Dieses Aspic oder Gelée hackt man mit dem Wiegemesser in kleine Teilchen, dann verziert man die Heringsschüssel damit, sowie mit Kapern, ausgezackten Citronenscheiben, Petersilie und eingemachten Perlzwiebelchen in geschmackvoller Weise.

Herings-Kartoffeln. Man kocht mittelgroße Kartoffeln nicht zu weich, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Hierauf läßt man in einem Kasserol ein gutes Stück Butter hellbraun werden, schüttet die Kartoffeln nebst einer feingehackten kleinen Zwiebel hinzu, schwenkt sie mehrmals um, fügt etwas feingehackten Schinken, einen bis zwei gewässerte, würflig geschnittene Heringe und eine Tasse Fleischbrühe hinzu, läßt das Ganze rasch einmal darin aufkochen und richtet die Speise sofort an.

Heringe zu marinieren. Man legt möglichst fette, große Heringe einen Tag in Wasser, einen Tag in abgenommene Milch, spült sie nochmals in Wasser und trocknet sie mit einem sauberen Tuche ab, häutet sie, schneidet sie auf, nimmt das Eingeweide heraus und legt sie in einen steinernen Topf. Die aus den Fischen genommene Milch zerrührt man in ein wenig Weinessig, zerquirlt sie völlig in demselben und thut sie zu den Heringen in den Topf; hierauf kocht man die erforderliche Menge guten Essig mit einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln oder Chalotten, einigen Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, gießt ihn lauwarm über die Heringe und bindet den Topf gut zu, sobald der Essig vollständig kalt geworden ist, nachdem man ein wenig feines Oel hinzugegossen hat. Nach Verlauf von 6—8 Tagen sind die Fische genügend mariniert und können gegessen werden. Man zerteilt sehr gern auch die Heringe der Länge nach in Hälften, grätet sie aus, schneidet Kopf und Schwanz ab, rollt die Streifen zusammen, steckt ein spitziges Hölzchen hindurch und legt sie so in den Topf ein; bei dem Anrichten zieht man die Holzspießchen heraus und fügt Kapern und eingemachte Perlzwiebelchen hinzu.

Heringe in Mayonnaise. Drei hartgekochte Eidotter verrührt man noch warm mit etwas Salz und nach und nach hinzugefügtem Provenceröl, verreibt die Mischung, bis sie weiß und schaumig ist, fügt noch zwei Eßlöffel Essig und eine halbe Obertasse dicken sauren Rahm nebst zwei bis drei Eßlöffeln starker Fleischbrühe hinzu und gießt die Mayonnaise über zwei bis drei gutgewässerte, abgezogene, ausgegrätete und in schräge Stücke zerschnittene Heringe, die mindestens eine Stunde vor dem Anrichten in der Mayonnaise stehen müssen, worauf man sie mit Kapern, Pfeffergurken, Perlzwiebeln u. dergl. verziert.

Heringe in Papilloten. Sehr lange gewässerte, große und fette Heringe werden abgehäutet, der Länge nach gespalten, jede Hälfte in zwei Stücke zerschnitten und in zerlassener Butter über dem Feuer etwas steif gemacht. Einige gehackte Champignons, Chalotten und etwas Petersilie werden in Butter geschwitzt, mit einer Prise Pfeffer und etwas lauwarmer Coulis zu einem dicken Brei verkocht und zum Auskühlen hingestellt, worauf man die Heringsstücke mit diesen fines herbes bestreicht, jedesmal zwei Stücke übereinanderlegt und in herzförmig geschnittene, mit Oel bestrichene Viertelbogen von starkem weißen Papier einhüllt, so daß nichts von der Fülle herausdringen kann. Nachdem man einen Rost mit ölbestrichenem Papier bedeckt hat, legt man die Papilloten darauf und röstet sie über gelindem Feuer eine Viertelstunde unter öfterem Umwenden.

Herings-Pastete. Ungefähr sechs bis sieben sehr schöne Heringe werden sechs Stunden in Wasser und weitere sechs Stunden in Milch gelegt, abgespült und getrocknet, abgezogen, der Länge nach gespalten und ausgegrätet; während der Zeit, wo der Hering dann nochmals in Milch liegen muß,

bereitet man eine Fischfarce, indem man einen Hecht oder Karpfen von $1^1/_2$ Kilogramm schuppt, reinigt, aus Haut und Gräten löst, sehr fein zerhackt und nebst fünf bis sechs in Milch geweichten Mundbroten, sechs bis acht ausgegräteten Sardellen, in Butter geschwitzten Chalotten, Petersilie, drei bis vier Eidottern, 60 Gramm geriebenem Parmesankäse, sehr wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß in einem Reibnapf mit der Keule durcheinanderreibt und durch ein Sieb streicht. Eine etwas vertiefte runde Schüssel wird mit Butter und einer Schicht Farce bestrichen, ebenso bestreicht man die Heringe damit, und rollt sie zusammen, stellt sie dicht nebeneinander auf die Farceschicht in der Schüssel, legt den Rest der Farce obendarauf, bringt einen Rand von Butterteig um die Schüssel an, deckt einen Teigdeckel darüber, läßt die Pastete bei mäßiger Hitze etwa drei Viertelstunden backen und giebt sie mit einer Kapern-, Kräuter- oder Sardellen-Sauce zu Tisch. So kann man auch eine Pastetenreifform ganz mit Butterteig auskleiden und die Pastete darin backen, indem man sie mit einem Teigdeckel versieht.

Herings-Pfännchen. Zwei große Heringe werden 4—5 Stunden lang gewässert, abgehäutet, von den Gräten befreit und sehr fein zerhackt, worauf man sie mit sechs Eßlöffeln voll geriebener, durchgesiebter Semmel, ebensoviel gehacktem Kalbsbraten, einer zerschnittenen und in Butter weichgeschwitzten Zwiebel, drei Eidottern und vier Löffeln saurem Rahm gehörig vermischt, die Masse in eine kleine, gut gebutterte und mit Semmel ausgesiebte Form füllt, oben darauf mit Semmel überstreut, mit zerlassener Butter beträufelt und bei mäßiger Hitze etwa 20—25 Minuten bäckt. Sobald die Speise aus dem Ofen kommt, stürzt man sie auf eine Schüssel, garniert sie mit ausgebackener Petersilie und serviert sie als hors d'oeuvre oder zum Gabelfrühstück.

Herings-Pie, englischer. Drei bis vier schöne Heringe, am besten Milchner, werden mehrere Stunden in Wasser, dann ebensolange in Milch gelegt, worauf man die Haut, Kopf, Schwanz und Flossen beseitigt, die Fische der Länge nach spaltet, ausgrätet, auf der Innenseite mit Pfeffer bestreut und mit Citronensaft beträufelt. Man bestreicht eine Pie-Schüssel mit Butter, befestigt rings um die Schüssel einen Rand von Butterteig und breitet auf den Boden der Schüssel eine dichte Schicht von feingehackten Aepfeln und Zwiebeln, die zu gleichen Teilen untereinandergemischt sind. Auf diese legt man die Heringe, bedeckt sie mit einer ebensolchen Schicht von Aepfeln und Zwiebeln, streut obendarauf feingehackte Citronenschale sowie kleine Butterflöckchen, gießt ein wenig Wasser darüber hin, legt einen Teigdeckel über das Ganze und bäckt den Pie drei Viertelstunden in einem mäßig heißen Ofen.

Heringe mit Rémouladen-Sauce. Mehrere Heringe werden 6—8 Stunden in zweimal gewechseltem Wasser eingeweicht, abgehäutet, der Länge nach auseinandergeschnitten, von allen Gräten befreit und in schräge Stücke zerteilt, die man auf der Schüssel dicht zusammenlegt, um dem Fisch seine natürliche Form zu lassen, worauf man eine gutbereitete Rémouladen-Sauce (s. d.) darübergießt; auf diese Art vorgerichtet, kann man die Heringe zum Frühstück, Abendbrot und als hors d'oeuvre geben.

Herings-Rouladen. Eine beliebige Anzahl schöner, fetter Heringe, womöglich Milchner, legt man einen Tag in Wasser und einen Tag in abgeschöpfte Milch, schneidet den Kopf, die Flossen sowie die Haut ab, spaltet sie der Länge nach, entfernt die Gräten und bestreicht jede Fischhälfte auf der Innenseite mit einem Gemisch von feingehackten Kapern, Chalotten, Citronenschale und feinem Senf; hierauf rollt man die Fischstücke zusammen und steckt ein Holzstiftchen hindurch. Die Heringsmilche werden sehr fein zu einem Brei zerhackt, in gutem Weinessig völlig zerquirlt und über die in einen Steintopf gelegten Fischrouladen gegossen, zu denen man noch einige ausgekernte Citronenscheiben und mehrere Eßlöffel voll Kapern, ein Lorbeerblatt und etliche Pfefferkörner thut. Bei dem Anrichten der Rouladen, die nach 6—7 Tagen genügend mariniert sind, mischt man etwas Provenceröl unter die Sauce.

Herings-Salat. Man bereitet denselben in sehr verschiedenartiger Weise und wir wollen zur Auswahl mehrere Methoden der gewöhnlicheren und reicheren Herstellungsarten angeben. Einfach, aber recht schmackhaft ist er in folgender Weise: Man kocht gute, aber nicht sehr mehlige, am besten längliche Kartoffeln in der Schale, schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben und vermischt zwei gehäufte Suppenteller voll Kartoffelscheiben mit drei lange gewässerten, von Haut und Gräten befreiten und in kleine Würfel zerschnittenen Heringen, 2—3 ebenfalls würfliggeschnittenen sauren Gurken, 4—5 Eßlöffeln voll Kapern, einer feingehackten Zwiebel, reichlichem Provenceröl, Salz, Pfeffer und gutem Essig. — Eine andere Mischung besteht aus zwei Suppentellern voll Kartoffelscheibchen, 2—3 Heringen, einem Teller voll weichgekochter roter Rüben und ebensoviel säuerlicher Aepfel, die man gleich den Rüben in kleine Würfel schneidet, einer Zwiebel, Oel, Essig, Pfeffer, Salz und einigen Löffeln saurem Rahm. — Auf feinere Art macht man den Herings-Salat, indem man 4—6 Heringe wenigstens einen Tag lang in Wasser oder Milch legt, abzieht, ausgräten und in Würfel schneidet, mit einem Teller voll würfliggeschnittenem kalten Kalbsbraten, Pfeffer- oder Salzgurken, roten Rüben, gekochtem Schinken oder Pökelzunge, fünf bis sechs hartgekochten Eiern, einigen Löffeln Kapern und mehreren kleingeschnittenen Bricken vermischt und mit einer Mayonnaise-Sauce verrührt, die man aus vier hartgekochten Eidottern, $^1/_8$ Liter Provenceröl, zwei Löffeln Senf, dem nötigen Estragon-Essig, etwas Pfeffer, Salz und Fleisch-Gelée bereitet. Man verziert die Schüssel schließlich recht geschmackvoll mit Pfeffergürkchen, zusammengerollten Sardellenfilets, Kapern, geräuchertem Lachs, Streifen von hartgekochten Eiern, eingemachtem Mais und dergleichen.

Herings-Salat à la Russe. Man legt die von Kopf, Schwanz und der Mittelgräte befreiten Heringe, etwa 2—3 Stück, einige Stunden in heiße Milch, trocknet sie dann ab, schneidet sie in kleine Würfel, vermischt sie mit in Scheiben geschnittenen gekochten Kartoffeln, einigen Eßlöffeln voll Caviar, gehacktem Kerbel und Estragon sowie Essig, Oel und etwas Pfeffer.

Herings-Sauce. Man hackt 1—2 Chalotten oder auch eine kleine Zwiebel sehr fein, schwitzt sie in 60—70 Gramm Butter weich, fügt dann zwei Eßlöffel Mehl hinzu und läßt dasselbe unter fortdauerndem Umrühren in der Butter hellgelb anziehen, worauf man ungefähr $^1/_2$ Liter Fleischbrühe zugießt und das Ganze zu einer sämigen Sauce verkocht, die man mit einem gut ausgewässerten, ausgegräteten und sehr fein gehackten Hering, einem Glase Weißwein oder einigen Löffeln Estragon-Essig vermischt. Nach Belieben kann man auch Kapern, Pfeffer, Lorbeerblätter, gehackten Estragon hinzufügen, wenn man starke Würzen liebt, und vor dem Aufgeben die Sauce mit ein bis zwei Eidottern legieren; man giebt die Herings-Sauce zu Fleisch, namentlich Rindfleisch, und zu verschiedenem Fisch.

Herings-Sauce, kalte. Ein Hering wird sechs bis acht Stunden in Milch gelegt, gehäutet, entgrätet, sehr fein gehackt und mit drei hartgekochten Eidottern und zwei kleinen gehackten Chalotten, Pfeffer, 4—6 Eßlöffeln Provenceröl und sechs Eßlöffeln Weinessig zu einer dicklichen Sauce verrührt, die man zu kaltem Fleisch aller Art auftischen kann.

Hermelin-Torte. Man rührt zwanzig Eidotter mit 150 Gramm Zucker eine halbe Stunde nach einer Seite hin und fügt nach und nach $^1/_2$ Liter fetten süßen Rahm, sowie den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen nebst 250 Gramm sehr feinem Mehl hinzu, schüttet die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit gestoßenem Zwieback übersiebtes Tortenblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze; inzwischen schlägt man das Weiße der zwanzig Eier mit 340 Gramm feingesiebtem Zucker zu sehr steifem Schnee, den man über die im Ofen stehende Torte dick aufstreicht und eine knappe halbe Stunde mit backen läßt. Sobald die Torte aus dem Ofen kommt, belegt man sie in kleinen Zwischenräumen mit eingemachten Kirschen oder kleinen, zierlich geschnittenen Stückchen Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeer-Gelée.

Herrenpilz, s. Steinpilz.

Herzkirsche, franz. **bigarreau,** engl. **heart-cherry.** Herzkirschen nennt man verschiedene Arten von großen süßen Kirschen, welche eine herzförmige Gestalt und weiches Fleisch haben; sie bilden rasch wachsende, hohe und starke Bäume mit großen, niederwärtshängenden Blättern und zahlreichen Blütenbüscheln und gedeihen am besten an geschützten Orten in ziemlich trockenem Boden, der aus einer Mischung von Mergel und Lehm besteht, während sie Dünger und fette, fruchtbare Erde nicht vertragen. Es giebt schwarze und bunte Herzkirschen, unter denen folgende die vorzüglichsten Sorten sind: 1. die gewöhnliche Herzkirsche, auch schwarze Glanzkirsche oder Prinzenkirsche genannt, mit glänzend schwarzer, herzförmiger Frucht, dunkelrotem Saft und süß gewürzhaftem Geschmack, welche Mitte und Ende Juli reift. 2. Die Ochsenherzkirsche, tiefschwarz, mit langem Stiel, sehr saftig und süß, reift Mitte Juli. 3. Die englische Kronherzkirsche, ziemlich klein, auf beiden Seiten plattgedrückt, mit einer tiefen Rinne versehen, mit schwärzlichrotem Fleisch, reift Mitte August. 4. Büttners schwarze Herzkirsche, sehr groß, auf beiden Seiten plattgedrückt, mit stumpfer Spitze, reift Mitte Juli. 5. Die späte spanische Herzkirsche, lang, spitzig herzförmig, hat auf der Sonnenseite eine Rinne, sehr saftig, mit so weichem Kern, daß er sich beinahe mit den Fingern zerdrücken läßt, reift Ende August. 6. Die kleine schwarze Herzkirsche, schwarzbraun, ziemlich platt und regelmäßig herzförmig, reift Anfang Juli. 7. Die ungarische, braune Herzkirsche mit purpurroten Punkten und weichem, süßem Fleisch, reift Ende Juli. 8. Die Blutherzkirsche, hellrot, mit blaßroten Punkten, saftigem, weißem Fleisch, angenehm süß, reift Anfang Juli. 9. Die rote Herzkirsche, weniger süß und saftig als die schwarze, Anfang Juli. 10. Die braune Herzkirsche, groß, mit ziemlich hartem Fleisch und von bitterlichem Geschmack, mehr zu den Knorpelkirschen gehörend, ganz dunkelrot, mit purpurfarbigen Punkten, reift Ende Juli. 11. Die gelbe Herzkirsche, Wachs- oder Goldkirsche, ziemlich groß, schwefelgelb, mit dünner, sehr glänzender Haut, süß und saftig, Anfang Juli. 12. Die kleine goldgelbe Herzkirsche, rundlich, dunkelgelb, saftig und weich, Ende Juni. 13. Die englische, weiße Herzkirsche, mittelgroß, gelblichweiß, um den Stiel ein wenig rosenrot, sehr süß und saftig, gegen Ende Juni. 14. Die Lauermannskirsche, sehr groß, regelmäßig herzförmig, gelblich mit roten Tupfen, mit weißem, festem Fleisch, Mitte Juni. 15. Die bunte Marmor- oder Lotkirsche, groß, weißgelb mit roten Punkten, mit einer Rinne versehen, Anfang Juli. 16. Die Prinzessinkirsche, ganz herzförmig, auf beiden Seiten platt, ziemlich klein, rot, mit durchschimmerndem Gelb, nach Mitte Juli. 17. Die Perlkirsche, völlig herzförmig, auf beiden Seiten platt, unten spitzig zulaufend, mit tiefer Rinne, mittelgroß, sehr rot, mit durchschimmerndem Gelb, süß und saftig, Mitte und Ende Juli. 18. Die Türkine, breit herzförmig, rot und gelb meliert, weich und süß, Ende Juni. 19. Die rote Molkenkirsche, auf einer Seite dunkelrot, auf der anderen gelb mit roten Punkten, auf beiden Seiten durch eine Rinne geteilt, sehr süß und saftig, Anfang Juli.

Herzkirschen-Compot. Auf $^1/_2$ Kilogramm reife, gut gewaschene und von den Stielen befreite Kirschen fügt man ungefähr 80—100 Gramm Zucker hinzu, den man in Wasser eintaucht oder noch besser mit dem Saft einer halben Citrone beträufelt, was dem sonst etwas fad schmeckenden Herzkirschen-Compot etwas angenehm Pikantes ver-

leiht; außerdem thut man noch etwas ganzen Zimt und dünn abgeschälte Citronenschale daran, schwenkt die Kirschen häufig um und läßt sie langsam eine reichliche halbe Stunde schmoren. Auch kann man den Zucker mit etwas Wasser und Citronensaft vorher zu einem dünnen Sirup läutern und die Kirschen dann hineinlegen und darin weichdämpfen lassen.

Herzkirschen einzumachen in Blechbüchsen. Möglichst frischgepflückte gelbe oder schwarze Herzkirschen werden abgestielt, aber nicht ausgekernt; auf 2 Kilogramm Kirschen nimmt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker, reibt oder stößt denselben und streut ihn lagenweise zwischen die fest in die Büchsen geschichteten Kirschen, worauf man die Büchsen gut verlöten und in einem großen Kasserol oder Kessel mit Wasser vom Moment des Siedens an acht Minuten kochen läßt. Wenn die Büchsen in dem Kessel völlig erkaltet sind, nimmt man sie heraus, wischt sie ab und bewahrt sie auf. Ebenso siedet man sie auch in weithalsigen Gläsern, die mit Pergamentpapier und Blase überbunden sind.

Herzkirschen einzumachen in Essig. Aus recht frischen schwarzen oder weißen Herzkirschen entfernt man die Stiele, legt sie in die Glas- oder Steinbüchsen und gießt soviel Weinessig darüber, daß sie reichlich damit bedeckt sind; nach zwei Tagen schüttet man den Essig ab, nimmt auf 1 Liter desselben $^1/_2$ Kilogramm Zucker, etwas ganzen Zimt und einige Gewürznelken, kocht den Essig eine reichliche Viertelstunde damit, schäumt ihn gut ab und gießt ihn, nachdem er durchgeseiht worden, so heiß als möglich über die Kirschen, schüttet ihn nach Verlauf von 3 Tagen abermals ab, siedet ihn etwas dicker ein, gießt ihn wieder heiß auf die Früchte und überbindet dieselben nach dem Erkalten mit Blase.

Herzkirschen einzumachen mit Essig und Vanille. Ungefähr 4—5 Liter große schöne Herzkirschen werden von den Stielen und nach Belieben auch von den Kernen befreit, in einer Terrine mit $^1/_2$ Liter feinem, nicht zu scharfem Weinessig übergossen, durcheinandergeschüttelt und zwei Tage unter öfterem Umschütteln im Kühlen stehen gelassen; am dritten Tage gießt man den Saft ab, siebt $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker über die Kirschen und läßt sie 24 Stunden damit durchziehen, dann siedet man den Saft mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker auf, läßt die Kirschen darin weichkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut eine halbe Schote kleingeschnittene Vanille zu dem Saft, siedet ihn zu einem dicken Sirup ein, seiht ihn durch und gießt ihn nach dem Erkalten über die Kirschen in die Büchsen, legt ein mit Rum getränktes Papier obendarauf und bindet die Büchsen gut zu.

Herzkirschen einzumachen mit Zucker. Reife, aber noch feste schwarze oder weiße Herzkirschen werden ausgekernt, auf jedes Kilogramm derselben 750 Gramm Zucker geklärt und ziemlich kurz eingekocht, worauf man die Kirschen hineinthut, darin weichsieden läßt, mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in eine Terrine legt und mit dem sirupartig eingesottenen Saft, nachdem derselbe ausgekühlt ist, übergießt. Am folgenden Tage kocht man den Saft abermals auf, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Kirschen und wiederholt dies nach 2—3 Tagen aufs neue, wobei man die Kirschen noch einmal damit aufkochen läßt, dann sofort in die Gläser schichtet, mit dem eingedickten, erkalteten Saft übergießt, mit Rumpapier überdeckt und zubindet.

Herzkirschen einzumachen ohne Zucker. Die ausgekernten Kirschen werden in ihrem Safte weichgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und der Saft mit ganzem Zimt und einigen Nelken dick eingesotten, worauf man die Kirschen nochmals damit aufkocht, das Kasserol vom Feuer nimmt und eine Viertelstunde lang sachte hin- und herschwenkt, damit die Früchte sich mit dem Saft füllen und wieder ihre runde Gestalt erhalten. Hierauf nimmt man Zimt und Nelken heraus, füllt die Kirschen nach dem völligen Auskühlen in Gläser, bedeckt sie mit Rumpapier und bindet sie zu.

Herzkohl, s. v. w. Welschkohl, Wirsingkohl, Savoyerkohl.

Herzogin-Brötchen. Man läßt $^1/_2$ Liter Milch mit 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker und einer Prise Salz zum Kochen kommen, rührt nach und nach 250 Gramm feines, durchgesiebtes Mehl in die siedende Milch ein und verrührt den Teig so lange über dem Feuer, bis er sich vom Kasserol ablöst, worauf man ihn zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet und nach dem Erkalten mit drei ganzen Eiern, fünf Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Apfelsine oder Citrone vermischt, auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett zu fingerlangen Würstchen formt, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker überstreut und bei gelinder Hitze langsam 20 Minuten lang bäckt, wobei sie noch einmal so hoch aufgehen. Sobald sie ausgekühlt sind, kann man sie an der Seite aufschneiden und mit einem Kaffeelöffel voll Aprikosen-Marmelade füllen. — Auf andere Art bereitet man die Brötchen, indem man aus dem nämlichen Teige runde Kugeln auf das Blech setzt, die man langsam hellbraun bäckt, nach dem Erkalten mit Chocoladen-Crème füllt und obendarauf mit einer Chocoladen-Glasur überstreicht. Auch füllt man sie zuweilen mit Apfel-Gelée, bestreicht sie mit Zucker-Glasur und streut Korinthen obendarauf, die bei dem Erstarren der Glasur fest auf den Brötchen liegen bleiben.

Herzogin-Sauce. $^1/_4$ Liter Béchamel-Sauce und $^1/_4$ Liter Geflügel-Kraftbrühe werden mit einem Glase Rheinwein, 125 Gramm würflig geschnittenen rohen Schinken, einigen Champignons und Trüffelabfällen dicklich eingekocht, durchgeseiht und zuletzt 90 Gramm frische Butter, eine Prise Salz und drei Eßlöffel voll magerer, gekochter und in kleine Würfel geschnittener Schinken hinzugefügt.

Herzogin-Torte. $^1/_2$ Kilogramm sehr feines Mehl wird auf ein Backbrett gesiebt, zu einem

Haufen zusammengestrichen, in dessen Mitte eine Grube gemacht und in diese 375 Gramm kalte, sehr frische, in Stückchen zerpflückte Butter, acht Eidotter, 70 Gramm gestoßener Zucker, ein Kaffeelöffel voll Zimt und eine Messerspitze Salz gethan. Der Teig wird leicht zusammengemischt, mit den Ballen der beiden Hände zweimal durcheinandergearbeitet, in ein Tuch eingeschlagen und eine Stunde auf Eis oder an einen möglichst kalten Ort gelegt, wonach man vier ganz gleiche, messerrückenstarke Tortenboden davon ausrollt, die man auf ein Blech legt, mit einer Gabel vielfach durchsticht und bei sehr gelinder Wärme hellgelb bäckt. Sobald sie erkaltet sind, überstreicht man die Oberfläche von drei derselben mit Aprikosen-Marmelade, legt sie übereinander und überzieht sie oben und an den Seiten mit einer gekochten Chocoladen-Glasur.

Herzogs-Kolatschen. 1/2 Liter süßer Rahm wird mit 90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker und etwas Salz aufgekocht, dann rührt man allmählich 250 Gramm feines Mehl hinzu und brennt den Teig unter fortgesetztem Rühren ab, bis er sich vom Kasserol ablöst, vermengt ihn nach dem Erkalten mit vier ganzen Eiern und sechs Dottern, setzt auf ein Backblech walnußgroße, runde Häufchen davon, drückt dieselben breit, überstreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Zucker und gestoßenen süßen Mandeln und bäckt sie langsam hellbraun, worauf man sie noch mit eingemachten Kirschen oder Frucht-Gelée belegen kann.

Hessen-Kuchen. 1/2 Kilogramm ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt und nach und nach mit drei ganzen Eiern, drei Eidottern, 1/4 Liter saurem Rahm, einem reichlichen Eßlöffel gestoßenem Zucker und soviel feinem Mehl vermischt, daß das Ganze einen leichten, aber soliden Teig bildet, den man tüchtig durcharbeitet und in kleine, dünne, runde Kuchen ausrollt, die mit einer Gabel gestochen, mit Zucker und Zimt bestreut und bei gelinder Hitze hellbraun gebacken werden; man reicht sie zum Kaffee und Thee.

Hetschbeeren oder **Hetschepetsch,** s. v. w. Hagebutten.

Heuchler. Eine Art einfachen, in Norddeutschland beliebten Theebackwerks. Man setzt in einem glasierten neuen Topf 1/2 Liter Wasser oder Milch mit 250 Gramm frischer Butter und 125 Gramm Zucker zum Feuer, bringt es zum Kochen, thut unter fortdauerndem Umrühren 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu und verkocht dasselbe, bis es sich vom Gefäß ablöst. Nach dem Erkalten mischt man sechs bis acht Eidotter, etwas Zimt und abgeriebene Citronenschale, sowie zuletzt den Eiweißschnee darunter, setzt kleine Häufchen von dem Teig auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie langsam gar.

Hillerchen, s. v. w. gebackene Kartoffelklößchen, s. Kartoffelklöße, gebackene.

Himbeere oder **Hohlbeere,** franz. framboise, engl. raspberry. Die Himbeeren sind die Früchte des durch ganz Deutschland, ja fast durch ganz Europa und auch in Amerika in Gebüschen, Wäldern und Hecken wildwachsenden Himbeerstrauches (lateinisch Rubus Idaei, der Brombeer- oder Dornbusch vom Berge Ida, wo die Himbeeren in großer Masse gediehen), der in vielerlei veredelten Sorten auch in den Gärten kultiviert wird. Die im Juli und August reifenden Himbeeren bilden eine halbkugelförmige Scheinbeere, die aus zahlreichen, untereinander verwachsenen Steinfrüchtchen besteht, welche auf dem gemeinschaftlichen kegelförmigen Fruchtboden befestigt sind. Die Frucht ist von einem fünfteiligen, ausgebreiteten Kelch gestützt und löst sich zur Zeit der Reife von dem Fruchtboden ab, wodurch sie inwendig hohl erscheint. Die einsamigen, fein behaarten Früchtchen sind rot gefärbt, schwach bereift und mit einem lebhaft roten Saft von aromatischem, säuerlich-süßem Geschmack erfüllt. Von den in den Gärten angebauten Himbeeren, welche bedeutend größer sind und süßer, aber weniger aromatisch schmecken als die Wald-Himbeeren, giebt es zahlreiche Spielarten, unter diesen weißliche, gelbe und fleischfarbige, welche zum Rohessen köstlich sind und von den Feinschmeckern den roten Beeren vorgezogen werden; zur Bereitung von Himbeersaft, Himbeeressig und überhaupt jeder Verwendung in der Küche, Konditorei und Liqueurfabrikation eignen sich jedoch nur die roten Himbeeren und ganz besonders die wildgewachsenen. Der Himbeersaft wird auch in der Arzneikunde häufig verwendet und dient ebenso wie der Himbeer-Essig als kühlender und erfrischender Zusatz zum Trinkwasser für Fieberkranke, wie denn überhaupt die Himbeere zu den nützlichsten und reichst verwendbaren Früchten gerechnet wird.

Himbeer-Auflauf. Man streicht 1 1/2 Liter gutgelesene, recht reife Himbeeren durch ein Haarsieb, schlägt zwölf Eiweiße zu sehr festem Schnee, vermischt denselben mit 375 Gramm gestoßenem Zucker und den durchgestrichenen Früchten, füllt die Masse in eine Form, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie eine halbe Stunde bei gelinder Wärme. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: 180 Gramm Zucker werden mit neun Eidottern und 90 Gramm geschälten und feingestoßenen süßen Mandeln zu Schaum gerührt und mit dem steifen Schnee der neun Eiweiße nebst 60 Gramm feinem Mehl leicht vermischt; hierauf füllt man die Hälfte dieser Masse in eine gebutterte Form, bedeckt sie mit einer zwei Finger hohen Schicht recht reifer, gezuckerter Himbeeren, über die man den Rest der Masse legt, und bäckt den Auflauf eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. Einen Himbeer-Auflauf von eingekochter Himbeer-Marmelade bereitet man, indem man 125 Gramm Butter zu Schaum reibt, nach und nach acht Eidotter, 125 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 1/4 Liter Himbeer-Marmelade, sechs Eßlöffel voll geriebene Semmel und sechs bis acht zerdrückte bittere Makronen sowie den Schnee der acht Eiweiße hinzufügt, den Auflauf gegen drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze backen läßt, mit Zucker bestreut und sofort zu Tisch giebt.

Himbeer-Bavaroise. Zwei Kilogramm reife Wald- oder Garten-Himbeeren nebst $^1/_2$ Kilogramm roten Johannisbeeren streicht man durch ein Haarsieb, vermischt das Fruchtmus mit 250 Gramm feingestoßenem Zucker und 30 Gramm aufgelöster Gelatine oder Hausenblase, verrührt die Mischung auf Eis, bis sie zu stocken beginnt, und mengt dann $^3/_4$ Liter steifgeschlagenen Rahm hinzu, worauf man die Crème in eine Form füllt, auf Eis völlig starr werden läßt, bei dem Anrichten die Form einen Moment in warmes Wasser taucht, abwischt und auf eine Schüssel stürzt, die man mit Biscuits und ähnlichem kleinem Backwerk garniert.

Himbeer-Bowle, s. Bowle.

Himbeer-Chaudeau. Man vermischt $^1/_8$ Liter dick eingekochten Himbeersaft mit einem kleinen Weinglas voll Malaga und ebensoviel leichtem guten Weißwein, gießt diese Mischung in einen Topf, in dem man sieben Eidotter mit einigen Löffeln klarem Zucker verquirlt hat, schlägt dies über dem Feuer bis zum Steigen, nimmt das Chaudeau vom Feuer und quirlt es ununterbrochen bis zum Auskühlen und völligem Verdicken, worauf man es in einer Schale aufgehäuft, mit frischen Himbeeren verziert, als Dessert zu Tisch giebt oder als Sauce zu feinen Puddings verwendet.

Himbeer-Compot. Man wählt hierzu am besten große, frischgepflückte, rote Garten-Himbeeren, liest sie, sieht nach, ob keine Würmchen darin enthalten sind, wäscht sie jedoch nicht, sondern vermengt sie in einer Schüssel mit reichlichem gestoßenen Zucker, läßt sie einige Stunden so stehen, kocht den Saft, welchen sie von sich gegeben haben, ein wenig ein, schwenkt die Beeren einigemal damit über dem Feuer um und läßt sie dann erkalten. Ebenso kann man 125—250 Gramm Hutzucker, je nach der Menge der Früchte, in Wasser eintauchen oder mit $^1/_4$ Liter Wasser zu einem dünnen Sirup läutern, in dem man die Beeren (1—2 Liter) einmal aufkochen läßt, worauf man sie mit einem Schaumlöffel herausnimmt, den Saft noch etwas eindickt und dann darübergießt.

Himbeer-Confiture. Auf 1 Kilogramm Himbeeren (am besten Wald-Himbeeren) nimmt man $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, vermischt ihn mit den Beeren in einer Terrine oder Schüssel und läßt dieselbe an einem kühlen Ort so lange stehen, bis der Zucker völlig zerschmolzen ist und sich reichlicher Saft gebildet hat. Dann stellt man Saft und Beeren in einem glasierten Kasserol über gelindes Feuer, schäumt bei dem Beginn des Kochens gut ab, rührt die Confiture öfters um und kocht sie so lange, bis sie gehörig dick und der Saft größtenteils eingesotten ist, schüttet sie in eine Steinbüchse, deckt nach dem Erkalten ein mit Rum getränktes Papier darüber und bindet die Büchse mit Blase zu.

Himbeer-Crème, s. auch Himbeer-Bavaroise. Zehn Eidotter werden mit 200 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, mit 45 Gramm vom feinsten Mehl, $^1/_2$ Liter frischem oder eingekochtem Himbeersaft und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone vermischt und über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crème abgeschlagen, worauf man dieselbe bis zum Erkalten mit dem steifen Schnee der zehn Eiweiße verrührt und in einer Krystallschale anrichtet. — Eine andere Art von Himbeer-Crème bereitet man, indem man 1 Liter sehr reife Himbeeren durch ein Haarsieb streicht und gehörig mit gestoßenem Zucker versüßt, worauf man 1 Liter fetten sauren Rahm mit Zucker und ein wenig gestoßener Vanille vermischt, an einem kühlen Ort zu steifem Schaum schlägt und vorsichtig den Himbeersaft darunterrührt. Man verziert die Oberfläche der Crème mit besonders schönen Himbeeren und garniert die Schüssel mit Makronen.

Himbeeren einzumachen, so daß sie ganz bleiben. Große, nicht überreife, bei trockenem Wetter gepflückte Garten-Himbeeren werden vorsichtig gelesen, ohne daß man sie zuviel mit den Händen anfaßt, und sofort nach dem Pflücken eingemacht, indem man auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Beeren $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser läutert und zu einem gut abgeschäumten Sirup einsiedet, in den man die Beeren legt, die man über gelindem Feuer einigemal darin aufwallen läßt, worauf man sie in eine weite Schüssel ausschüttet, die man mit einem Stück Gaze oder einem Siebe überdeckt, damit die Beeren bis zum folgenden Tage auskühlen können. Hierauf nimmt man sie vorsichtig heraus, legt sie in die Gläser, seiht den Sirup durch ein Sieb, kocht ihn noch so lange ein, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, läßt ihn etwas auskühlen und gießt ihn dann über die Beeren in die Gläser, die man später gehörig zubindet und aufbewahrt.

Himbeer-Eis mit Rahm. Zwei Eier werden mit $^1/_2$ Liter Rahm tüchtig zerquirlt und über gelindem Feuer unter fortgesetztem Schlagen zum Kochen gebracht, worauf man die Masse bis zum Erkalten weiter schägt, mit dem Saft von 1 Liter durchgestrichenen Himbeeren und 150 Gramm Zucker vermischt und in die Gefrierbüchse füllt.

Himbeer-Eis mit Wasser. $1^1/_2$ Liter Himbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker, der in $^1/_2$ Liter Wasser geläutert ist, und dem Saft von zwei Citronen vermischt und in die Gefrierbüchse gethan; will man das Eis von eingekochtem Himbeersaft bereiten, so mischt man $^1/_2$ Liter solchen Saft mit $^1/_2$ Liter frischem Wasser und dem Saft einer Citrone.

Himbeer-Eis mit Wein. $1^1/_2$—2 Liter Himbeeren streicht man durch ein Haarsieb, versüßt den Saft mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker, der in $^1/_4$ Liter Wasser zu einem dicklichen Sirup gekocht ist, gießt $^1/_4$ Liter feinen Madeira oder Rheinwein hinzu, färbt die Mischung wenn nötig noch mit etwas Cochenilletinktur und läßt sie gefrieren. Ebenso stellt man diese Art Eis aus eingekochtem Saft oder Marmelade her, die man mit Wein und Wasser verdünnt, bevor man sie in die Gefrierbüchse thut.

Himbeer-Essig, s. Essig.

Himbeer-Gelée, als Dessertschüssel für die Tafel. ½ Kilogramm Zucker wird mit einem reichlichen ¼ Liter Wasser geläutert und zu einem dicklichen Sirup eingekocht, den man siedendheiß über zwei Liter gutgelesene, sehr reife Himbeeren in eine Terrine schüttet, worauf man noch den Saft von zwei Citronen hinzufügt, die Terrine fest zudeckt und 12 Stunden ruhig stehen läßt. Dann spannt man ein Tuch über eine daruntergestellte Schüssel auf, schüttet den Inhalt der Terrine auf das Tuch und läßt den Saft langsam klar durchlaufen, vermischt ihn mit 50 bis 60 Gramm aufgelöster Gelatine oder Hausenblase und soviel feinem Rheinwein, daß man 1 Liter Flüssigkeit erhält, füllt dieselbe in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt das Gelée auf Eis erstarren.

Himbeer-Gelée, eingekochtes. Recht reife, gut ausgelesene Himbeeren, am besten Wald-Himbeeren, nebst dem dritten Teil soviel roter oder weißer Johannisbeeren (auf je 3 Liter Himbeeren 1 Liter abgestielte Johannisbeeren) werden in einen glasierten Topf geschüttet, mit einem Holzlöffel etwas zerdrückt, mit Papier überbunden und in ein großes Kasserol mit siedendem Wasser gestellt, wo man die Beeren so lange kochen läßt, bis aller Saft herausgezogen ist. Hierauf schüttet man die ganze Masse auf eine über einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette oder ein mit einem Stück weißem Musselin bedecktes Haarsieb und läßt den Saft langsam in eine daruntergestellte Schüssel durchlaufen, ohne die Beeren irgendwie zu pressen. Auf jedes ½ Liter Saft rechnet man ½ Kilogramm Zucker, der entweder in Stücke zerschlagen und gleich mit dem Saft vermischt oder geklärt, zum Breitlauf gekocht und dann erst mit dem Saft vermischt wird; wenn derselbe zu kochen beginnt, nimmt man den Schaum mit einem Schaumlöffel von Porzellan ab, siedet das Gelée unter fortgesetztem Abschäumen über sehr raschem Feuer, bis es so dick ist, daß es vom Löffel rutscht und ein auf einen Porzellanteller gesetzter Tropfen sofort erstarrt, nimmt das Gefäß sogleich vom Feuer, füllt das Gelée so heiß als möglich in die erwärmten Büchsen, bedeckt es nach dem Erkalten mit Rumpapier und überbindet die Büchsen mit Blase.

Himbeer-Gelée-Sauce. Man zerquirlt einen knappen Eßlöffel voll Stärkemehl in ½ Liter Weißwein, läßt denselben mit etwas dünn abgeschälter Citronenschale unter beständigem Umrühren aufkochen, thut 3—4 Eßlöffel Himbeer-Gelée hinzu und läßt die Sauce dann noch etwa zehn Minuten an einer nicht zu heißen Stelle damit durchziehen, ohne daß sie recht kocht.

Himbeer-Glasur, s. Glasur.

Himbeer-Kaltschale. Aus 1 Liter sauber ausgelesener Himbeeren sucht man die besten aus, überstreut sie mit Zucker und legt sie in die Terrine, worauf man die übrigen Beeren durch ein Haarsieb streicht, mit ½ Liter Wasser, einer Flasche Weißwein, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 250—280 Gramm Zucker vermischt, alles über die ganzen Beeren in die Terrine schüttet, auf Eis erkalten läßt und mit hineingelegten kleinen Biscuits aufgiebt. — Oder man läßt die Beeren sämtlich ganz, schüttet sie, nachdem sie gelesen sind, in die Terrine, vermischt sie mit reichlichem gestoßenen Zucker und besprengt sie mit etwas Rum, auch erhöht es den Wohlgeschmack, wenn man eine Citrone auf Zucker abreibt und diesen Oelzucker über die Beeren schabt. So läßt man sie zugedeckt einige Stunden im Kalten stehen, gießt schließlich eine Flasche Weißwein und ½ bis ¾ Liter frisches Wasser darüber und giebt die Kaltschale mit oder ohne Biscuits auf.

Himbeer-Kaltschale mit Sago. Man reibt etwa 1½ Liter sehr reife Himbeeren durch ein Haarsieb, mischt soviel Wasser hinzu, daß man fast 2 Liter Flüssigkeit erhält, und kocht dieselbe mit der Schale einer halben Citrone und 180 Gramm Zucker einige Minuten lang, worauf man sie durch ein Tuch seiht. Inzwischen wird eine Obertasse voll weißer Sago in Wasser weichgekocht und dick ausgequellt, den man dann mit der Saftmischung, ¼ Liter gutem Weißwein und dem Saft von zwei Citronen sowie etwas gestoßenem Zimt nochmals aufkocht und im Keller erkalten läßt.

Himbeer-Kuchen. Man rollt einen guten Blätterteig (s. d.) fast fingerstark aus und legt ihn auf ein mit Mehl überstreutes, rundes Kuchenblech, streut etwas geriebene Mundsemmel über den Teig und belegt ihn dicht mit frischen, stark gezuckerten Himbeeren. Dann reibt man ein Mundbrot, siebt es durch, vermischt es mit einem reichlichen Eßlöffel gestoßenem Zucker, 90 Gramm gestoßenen Mandeln und der abgeriebenen Schale einer Citrone und überstreut die Himbeeren mit der Mischung, legt einzelne Butterflöckchen obendarauf und bäckt den Kuchen drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze.

Himbeer-Limonade. Aus frischen Himbeeren bereitet man eine treffliche Limonade, indem man dieselben auspreßt, zu 1 Liter Saft 2 Liter frisches Wasser, den Saft einer Citrone und etwa 250 Gramm gestoßenen Zucker thut, das Ganze durchseiht und entweder sofort in Gläser gießt oder zur Aufbewahrung für kurze Zeit in Flaschen füllt. Hat man keine frischen Beeren, so nimmt man entweder Himbeer-Essig, den man mit Wasser verdünnt, oder eingekochten Himbeersaft und Wasser, indessen thut man gut, dann etwas Johannisbeersaft oder frischen Citronensaft beizumischen, da die Limonade aus bloßem Himbeer-Sirup stets einen faden Geschmack besitzt.

Himbeer-Liqueur oder Himbeer-Ratafia. Die einfachste Art, sich einen solchen ohne Destillation herzustellen, besteht darin, daß man 1 Liter frischgepflückte, recht reife Himbeeren in einen Steintopf oder eine große Glasflasche thut, mit 2 Liter Cognac, Kirschwasser oder ähnlichem feinen Branntwein übergießt, das Gefäß fest verschließt und etwa 3—4 Wochen in der Sonne oder an einem mäßig

warmen Orte stehen läßt. Hierauf läutert man 1 Kilogramm Zucker in 1 Liter Wasser zu einem dünnen Sirup, den man mit dem Branntwein vermischt, filtriert das Ganze und zieht den Liqueur auf Flaschen. — Französischen Himbeer-Ratafia bereitet man, indem man in eine Terrine 4 Liter feinen Branntwein, 2 Liter ausgepreßten Himbeersaft, 1 Kilogramm in Stücke zerschlagenen Hutzucker, einige Stücke vom besten Zimt und vier bis fünf Gewürznelken thut, alles sehr gut vermischt, vier Wochen fest zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, hierauf nochmals filtriert und auf Flaschen füllt. — Noch ein anderes Rezept ist folgendes: 2 Kilogramm reife, schöne Himbeeren werden mit 8 Liter Cognac, 7 Gramm Zimt und $3\frac{1}{2}$ Gramm gestoßener Muskatblüte in einen großen Steinkrug gethan; dann läutert man $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker in 2 Liter Wasser, schüttet den Sirup mit zu dem Cognac, läßt alles 3 Wochen lang stehen, wobei man es zuweilen umschüttelt, filtriert den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen.

Himbeer-Marmelade. Sehr reife, ausgelesene Himbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und auf jedes Kilogramm von dem Fruchtmark $\frac{1}{2}$ Kilogramm feingestoßener Zucker hinzugemischt, gut damit verrührt und unter fortwährendem Umrühren oder Hin- und Her-Rütteln des Gefäßes über gelindem Feuer zu einem dicken Mus eingekocht, bis dasselbe beinahe trocken vom Löffel fällt, doch muß man dabei achthaben, daß die Farbe nicht bräunlich wird, sondern dunkelrot bleibt. Man füllt die Marmelade heiß in Steinbüchsen oder Gläser, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem in Rum eingetauchten Papier und überbindet sie mit Pergamentpapier oder Blase.

Himbeer-Mehlspeise, kalte. 250 Gramm süße und 62 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, etwas im Ofen getrocknet und in einer Reibschale oder einem Marmormörser mit allmählichem Hinzufügen von sechs ganzen Eiern sehr fein zerrieben oder gestoßen, mit acht Eidottern, 250 Gramm feingestoßenem Zucker, einigen Tropfen Citronenöl und $\frac{1}{2}$ Kilogramm geriebenen gekochten Kartoffeln drei Viertelstunden lang nach einer Seite hin verrührt, worauf man das Weiße der acht Eier zu festem Schnee schlägt, unter die Masse mischt und aus derselben in zwei schwach gebutterten Tortenblechen zwei fingerdicke runde Kuchen bäckt. Sobald dieselben erkaltet sind, legt man den einen in eine runde Mehlspeisenform, bestreicht ihn mit Himbeersaft, vermischt 1 Liter festen Rahmschaum mit 80 Gramm Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Himbeer-Sirup und 20 Gramm aufgelöster Gelatine, füllt die Hälfte dieses Rahmschaums auf den Mandelkuchen, deckt den zweiten, ebenfalls mit Himbeersaft angefüllten Kuchen darüber und bestreicht ihn obendarauf mit dem Rest des Rahmschaums, läßt die Speise auf Eis erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und verziert sie mit frischen Himbeeren und gitterartig darübergespritztem Rahmschaum.

Himbeer-Pastilla, russische. Ein inwendig glasierter, ziemlich großer Topf wird mit frischen, gut ausgelesenen Himbeeren gefüllt und in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, wo man die Beeren langsam garkochen läßt; hierauf reibt man sie durch ein Haarsieb, nimmt auf 1 Kilogramm von dem Himbeermus $\frac{1}{2}$ Kilogramm feingestoßenen oder zu dickem Sirup eingesottenen Zucker, rührt beides tüchtig durcheinander, gießt die Masse in flache hölzerne Schachteln oder Kästchen und trocknet sie in einem warmen Ofen, bis die Oberfläche völlig starr ist und keine Feuchtigkeit mehr zeigt; dann deckt man feines Papier darüber, verschließt den Deckel des Kästchens und bewahrt die Pastilla auf, welche in Rußland als Dessert sehr beliebt ist.

Himbeer-Pudding. Man bereitet denselben am besten mit einer reichlichen Obertasse voll Himbeer-Marmelade; hat man keine solche mehr vorrätig, so kocht man dieselbe aus $1\frac{1}{2}$—2 Liter frischen Himbeeren mit 180 Gramm gestoßenem Zucker nach obiger Vorschrift, läßt sie aber vor der Verwendung erst völlig erkalten. Inzwischen rührt man 125 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt nach und nach 6—8 Eidotter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Citrone, fünf bis sechs Eßlöffel voll gestoßenen Zwieback und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzu und läßt die Masse in einer fett gebutterten und mit Zwieback ausgestreuten Form eine Stunde lang kochen.

Himbeer-Pudding, gebackener, auf englische Art. 125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, mit einem Eßlöffel voll Zucker, drei Eßlöffeln fettem Rahm, vier gut geschlagenen Eidottern und zwei Eßlöffeln Himbeer-Marmelade vermischt, worauf man eine Form mit Blätterteig auslegt, mit der Masse füllt, mit Blätterteig bedeckt und den Pudding in einem gutgeheizten Ofen eine reichliche halbe Stunde bäckt.

Himbeer-Pudding, kalter. Aus 750 Gramm Himbeeren preßt man den Saft aus, bringt ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, 250 Gramm Zucker und etwas gestoßenem Zimt zum Kochen, rührt 150 Gr. Arrowroot und eine Prise Salz, welche man in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Rotwein klargequirlt hat, zu der siedenden Himbeermasse und läßt dies unter fortwährendem Umrühren glattkochen. Sobald dies geschehen, vermischt man das Ganze mit 250 Gr. auserlesenen, mit Zucker bestreuten, frischen Himbeeren, schüttet die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt den Pudding im Kalten erstarren und reicht Rahmschaum oder kalte Vanille-Sauce dazu.

Himbeer-Pudding, kalter, auf englische Art. Man schüttet $\frac{3}{4}$ Liter frischer, sehr guter Himbeeren in eine Pie-Schüssel, bestreut sie mit Zucker, zerquirlt vier Eidotter und drei Eiweiße in $\frac{1}{4}$ Liter fettem süßen Rahm mit 60 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone zu einer schaumigen Masse, gießt dieselbe über die Früchte, stellt den Pudding sofort in den Ofen, läßt ihn eine halbe Stunde lang backen und giebt ihn kalt, mit Zucker bestreut.

Himbeer-Punsch. Zwei Liter mäßig starker Theeaufguß von feinem schwarzen Thee werden mit $^1/_2$ Kilogramm Himbeersaft vermischt und sehr heißgemacht; man löst 1 Kilogramm Zucker darin auf, läßt die Flüssigkeit aufkochen und gießt 1 Liter feinen Arak hinzu, worauf man den Punsch sofort serviert. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Zu reichlich $^1/_4$ Liter Himbeer-Sirup gießt man $1^3/_4$ Liter kochendes Wasser, $^1/_4$ Liter Rum und $^1/_4$ Liter Cognac, süßt das Getränk nach Geschmack, rührt es gut um und giebt es auf. Bisweilen fügt man noch ein Liqueurglas Noyeau oder Maraschino hinzu, was den Geschmack sehr verfeinert.

Himbeer-Ratafia, s. Himbeer-Liqueur.

Himbeer-Saft. Man setzt ein irdenes Gefäß mit einer reichlichen Menge sehr reifer, gehörig gelesener Beeren (am geeignetsten hierzu sind Wald-Himbeeren) mit ein wenig Wasser in einen mäßig heißen Ofen oder in ein Kasserol mit siedendem Wasser, läßt die Beeren unter öfterem Umrühren und Zerdrücken mit einem Porzellan- oder Holzlöffel einigemal aufkochen, schüttet sie dann auf ein aufgespanntes leinenes Tuch, läßt den Saft in eine untergestellte Schüssel rein ablaufen, preßt die Beeren leicht aus, nimmt auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Saft 375 Gramm Hutzucker, schlägt denselben in Stücke, löst ihn in dem Saft auf, bringt letzteren zum Kochen, nimmt den Schaum gut ab, läßt ihn an der Seite noch so lange leise fortkochen, bis sich kein Schaum mehr bildet und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man mit Korken und darübergebundener Blase verschließt, nochmals fünf Minuten im Wasserbade kochen läßt, dann verpicht und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Der auf diese Art hergestellte Saft hält sich ausgezeichnet gut. Ist die Herstellung des Himbeersaftes für den Hausbedarf auch einigermaßen mühsam, so thut man doch sehr wohl daran, sich dieser kleinen Mühe zu unterziehen, da in neuerer Zeit der in den Handel gebrachte Himbeersaft größtenteils verfälscht und häufig mit Anilin rotgefärbt wird, so daß der Genuß desselben oder der damit bereiteten Limonade Vergiftungssymptome hervorbringt. Chemischen Untersuchungen zufolge bestand solcher käuflicher Himbeer-Sirup bisweilen nur aus Essigsäure, Amyläther und Fuchsin.

Himbeer-Saft, ausgegorener. Eine größere Quantität sehr reifer, gelesener Wald-Himbeeren werden entweder sofort zerdrückt und ausgepreßt, um den bloßen Saft gären zu lassen, oder man schüttet die Beeren in eine große Schüssel und läßt sie 5—6 Tage an einem nicht zu kühlen Orte stehen, bis sie zu gären beginnen und viel Saft abscheiden, worauf man sie auf ein ausgespanntes Tuch schüttet und den Saft durchlaufen läßt, ohne die Beeren irgendwie zu pressen. Auf 1 Liter Saft nimmt man $1^1/_4$ Kilogramm Zucker, schlägt ihn in Stücke und legt dieselben über Nacht in den Saft, bis sie völlig zergangen sind; dann läßt man den Saft über gelindem Feuer langsam mit dem Zucker einigemal aufkochen, wobei man ihn öfters umrührt und abschäumt, gießt ihn aus und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man gut verkorkt und verpicht aufbewahrt.

Himbeer-Saft, ungekochter. In einem großen steinernen Napf zerquetscht und zerreibt man mit der Reibkeule eine genügende Menge recht reifer, gut ausgelesener Himbeeren, läßt sie 3—4 Tage an einem kühlen Ort stehen, preßt sie durch ein gut ausgewaschenes leinenes Tuch und stellt den so erhaltenen Saft abermals einige Stunden hin, damit sich die dickeren Teile zu Boden setzen können. Hierauf gießt man den klaren Saft vorsichtig ab, nimmt auf $^1/_2$ Liter desselben $^1/_2$ Kilogramm feingestoßenen und durchgesiebten Zucker und verrührt diesen eine Stunde lang mit dem Saft nach einer Seite hin, füllt ihn in Glasflaschen, die man leicht zugestöpselt 3—4 Tage in die Sonne stellt, filtriert ihn dann nochmals und gießt ihn in reine Flaschen, die man verkorkt und verpicht aufrechtstehend im Keller aufbewahrt. Auf diese Weise erlangt man einen außerordentlich klaren, schönen Saft, der namentlich zu Saucen vortrefflich zu verwenden ist.

Himbeer-Sauce. Man streicht, je nach der Menge der Sauce, deren man bedarf, $^1/_2$—1 Liter frische, reife Himbeeren durch ein Sieb oder preßt sie durch ein Tuch, kocht den Saft mit einem Glase Weiß- oder Rotwein, ein bis zwei Eßlöffeln Zucker, ein wenig ganzem Zimt und Citronenschale auf und verdickt die Sauce zuletzt mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl oder Arrowroot, das man zuvor in kaltem Wasser oder Wein zerquirlt hat. Wenn es keine frischen Himbeeren giebt, bereitet man die Sauce aus Himbeersaft, Gelée oder Marmelade, die man mit Wasser und Wein verdünnt und mit einem Löffelchen Kartoffelmehl unter fortwährendem Umrühren verkocht.

Himbeer-Sauce, auf englische Art. Man vermischt zwei zerquirlte Eier mit einem Theelöffel voll Mehl, $^1/_4$ Liter Himbeersaft und zwei Eßlöffeln Zucker und schlägt die Mischung über dem Feuer, bis sie dick und schaumig ist, worauf man die Sauce sofort zu Tisch giebt. Oder man thut $^1/_2$ Liter frischgepflückte Himbeeren mit vier bis fünf Löffeln Wasser in einen glasierten Topf, setzt denselben in ein Kasserol mit siedendem Wasser und läßt die Beeren darin kochen, bis der Saft davon ausgeflossen ist, seiht denselben durch, verkocht ihn mit einem Löffel voll Arrowroot, das man mit etwas Wasser zu einem Teige verknetet hat, fügt ein Glas Weißwein und den nötigen Zucker hinzu und verrührt die Mischung über dem Feuer, bis sie zu kochen beginnt. Zu kalten Puddings giebt man eine Himbeer-Sauce, die aus $^1/_4$ Liter Himbeersaft und ebensoviel Rahm besteht, was man so lange zusammen schlägt, bis sich der Rahm in Schaum verwandelt hat.

Himbeer-Schaum. Drei Eßlöffel Himbeersaft oder Gelée, sechs Eiweiße und drei Eßlöffel Zucker werden eine halbe Stunde mit der Schneerute geschlagen, worauf man den Schaum in Gläser füllt und bei Damen-Kaffees und ähnlichen Ge-

legenheiten mit Biscuits oder Makronen als angenehme Erfrischung serviert. Noch wohlschmeckender wird der Himbeer-Schaum, wenn man 1/4 Liter Himbeersaft, ebensoviel Johannisbeersaft (frischen oder eingesottenen) mit dem nötigen Zucker (zu frischem Saft 250 Gramm, zu eingekochtem nur etwa 60—70 Gramm) und 8—10 Eidotter mit der Schneerute über gelindem Feuer bis zum Kochen schlägt, dann rasch vom Feuer nimmt, den festen Schnee von acht Eiweißen hinzumischt, die Masse bis zum völligen Erkalten schlägt und hierauf eine kurze Zeit im Kühlen stehen läßt.

Himbeer-Schnitten. Mehrere von der Rinde befreite Milchbrötchen werden in dünne Scheiben geschnitten, mit gutgelesenen, ein wenig zerdrückten, mit Zucker und gestoßenem Zwieback vermischten Himbeeren bestrichen und eine Schnitte nach der anderen auf einen Schaumlöffel gelegt und in heißer Butter gebacken, ohne daß die Butter über die Himbeeren gehen darf. Nach dem Erkalten kann man die Schnitten noch mit gezuckertem Eiweiß- oder Rahmschnee bestreichen und einen Moment im Ofen überbacken lassen oder mit einer glühenden Schaufel glasieren.

Himbeer-Soufflé. Vier Eßlöffel feines Weizen- oder Kartoffelmehl werden in 1/4 Liter Rahm zerquirlt und in 1 Liter kochenden Rahm geschüttet, den man über gelindem Feuer damit zu einer dicklichen Crème verrührt und zum Auskühlen beiseite stellt. Inzwischen streicht man 250 Gramm Himbeer-Marmelade durch ein Sieb oder nimmt statt dieser 1/2 Liter frischausgepreßten Himbeersaft, vermischt Saft oder Marmelade mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und 6—8 geschälten und gestoßenen bitteren Mandeln, rührt diese Himbeermasse zu vier Eidottern, die mit 125 Gramm Zucker zu Schaum gerieben sind, fügt nach und nach die ausgekühlte Crème, den steifen Schnee von vier Eiweißen und eine Messerspitze Hirschhornsalz hinzu und füllt das Ganze in eine nicht zu tiefe Form, bäckt das Soufflé eine Stunde bei gelinder Hitze und giebt es sofort zur Tafel.

Himbeer-Suppe. 1 1/2—2 Liter Himbeeren werden mit 2 Liter Wasser und etwa vier zerbrochenen Zwiebacken zu einer sämigen Suppe verkocht, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Weiß- oder Rotwein und dem nötigen Zucker nochmals zum Kochen gebracht und über gerösteten Semmelwürfeln oder frischen, zerbrochenen Zwiebacken angerichtet. — Oder man verdünnt 1/2 bis 3/4 Liter Himbeersaft mit 1 1/2—2 Liter Wasser, thut 5—6 Eßlöffel voll geriebene Semmel, etwas Citronenschale und 3—4 Eßlöffel Zucker hinzu, läßt alles einigemal aufkochen, nimmt die Citronenschale heraus und giebt die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln, Mandelklößchen oder zerbrochenem Zwieback auf.

Himbeer-Sirup, s. Himbeer-Saft.

Himbeer-Sirup, gemischter. Man schüttet gleiche Teile gut gelesene und sehr reife Himbeeren und Johannisbeeren in einen großen Napf, zerdrückt sie mit der Reibkeule, läßt sie zwei Tage im Keller stehen, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn abermals zwei Tage in den Keller und läßt ihn durch ein aufgespanntes Tuch langsam durchlaufen, legt auf jedes Kilogramm Saft zwei Kilogramm Zucker in den Saft, der darin zergehen muß, bringt hierauf den Saft zum Kochen, schäumt ihn tüchtig ab und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man verkorkt und verpicht.

Himbeer-Torte. Man rollt einen feinen Blätter- oder Mürbteig (s. d.) von der Dicke eines kleinen Fingers aus, legt den Tortenboden auf ein Blech und umgiebt ihn mit einem daumenbreiten Teigrand; dann streicht man entweder eine Schicht Himbeer-Marmelade darüber oder man bestreut ihn mit etwas gestoßenem Zwieback, belegt ihn dick mit stark gezuckerten, frischen Himbeeren und macht einen Guß darüber, indem man 200 Gramm feingestoßene Mandeln mit 200 Gr. Zucker, vier ganzen Eiern, vier Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu einer schaumigen Masse verrührt, die man mit dem Schnee von vier Eiweißen und 16 Gramm feinem Mehl leicht vermischt und über die Torte streicht, welche drei Viertelstunden bei mittelmäßiger Hitze gebacken wird.

Himbeer-Törtchen. Man siebt 300 Gramm sehr feines Mehl auf ein Kuchenbrett und streicht es zu einem Haufen zusammen, in dessen Mitte man eine Vertiefung macht, thut in diese Grube 150 Gramm sehr harte, in Eiswasser ausgewaschene Butter, die man in kleine Stücke zerpflückt, streut 100—125 Gramm gestoßenen Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone darüber hin, fügt etwas Salz, ein ganzes Ei, zwei frische und ein hartgekochtes Eidotter hinzu und verarbeitet alle diese Bestandteile rasch mit den Ballen beider Hände zu einem leichten Teig, den man mit untergestreutem Mehl ziemlich dünn ausrollt und mit einem Ausstecher zu runden Scheiben ausstich, die man in kleine blecherne oder kupferne, mit Butter ausgestrichene Tortenförmchen drückt, mit harten Erbsen füllt und in einem mäßig heißen Ofen hellbraun bäckt. Inzwischen vermischt man schöne, sorgsam gelesene Himbeeren mit gestoßenem Zucker, läßt sie eine Stunde stehen, schüttet sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb, siedet den abgelaufenen Saft dick ein, vermengt die Himbeeren damit, füllt dieselben in die blind abgebackenen Törtchen, aus denen man die Erbsen entfernt hat, und überstreut sie mit Zucker.

Himbeer-Wasser, s. auch Himbeer-Limonade. 1/2 Liter recht reife Himbeeren werden zerquetscht, mit dem Saft von zwei Citronen, 125 Gramm geläutertem Zucker und 1/2 Liter frischem Wasser vermischt, eine Stunde so stehen gelassen und dann durch ein leinenes Tuch geseiht.

Himbeer-Wein auf englische Art. Man schüttet etwa 20 Liter gut gelesene, reife Wald-Himbeeren in einen Bottich, gießt 20 Liter siedendes

weiches Wasser darüber, deckt das Gefäß fest zu und läßt die Beeren so bis zum nächsten Tage stehen; dann schöpft man den Schaum ab, streicht die Himbeeren durch ein Haarsieb und läßt die Flüssigkeit wieder 4—5 Stunden ruhig stehen, damit sich alle festeren Teile zu Boden setzen können. Nun gießt man sie klar vom Bodensatz ab in ein Faß, rührt nach und nach 6 Kilogramm feingestoßenen Zucker hinzu, vermischt 1 Liter der Flüssigkeit mit drei Eßlöffeln voll recht frischer Ale-Hefe und mengt dies mit dem übrigen Wein, bedeckt das Spundloch des Fasses mit einem Stück Papier und einem Dachziegel und läßt den Wein gären. Sobald die Gärung aufgehört hat, verschließt man das Spundloch fest, füllt den Wein nach vier Wochen in ein anderes, reines Faß, filtriert den Bodensatz gut, klärt die Flüssigkeit mit 20 Gramm Hausenblase und mischt 1 Liter feinen Cognac zu dem Wein, den man gut verspundet ein Jahr lang in einem kühlen Keller liegen läßt, dann auf Flaschen zieht, die man gehörig versiegelt und am besten noch ein Jahr lagern läßt, worauf man einen ganz vortrefflichen Wein erhält.

Himbeer-Wein auf gewöhnliche und schnellere Art. Reife, sorgsam gelesene Himbeeren werden mit einem Holzlöffel zerdrückt, in einen Steintopf geschüttet und auf jedes Liter Beeren 1 Liter kaltes, weiches Wasser hinzugegossen. Am folgenden Tage gießt man die Flüssigkeit ab, preßt die Beeren durch ein Tuch, mischt auf jedes Liter von dem Weine je $^1/_2$ Kilogramm Zucker hinzu, verrührt alles tüchtig, schüttet die Flüssigkeit in ein Faß und rührt sie jeden Tag einmal um. Wenn die Gärung vorüber ist, gießt man auf je 4 Liter Himbeer-Wein $^1/_2$ Liter guten Weißwein zu, verspundet das Faß, läßt es drei Monate ruhen, füllt den Wein auf Flaschen und nimmt ihn in Gebrauch.

Himmelsspeise. Man schlägt 2—3 Eiweiße mit einer Obertasse voll Erdbeer- oder Himbeersaft eine Stunde lang, bis die Masse völlig steif ist, die man dann in einer Glasschale bergartig auftürmt und mit Hohlhippen, Mandeltörtchen, Makronen, Biscuit oder ähnlichem kleinem Backwerk serviert.

Himmelstau, s. v. w. Schwaden- oder Manna-Grütze, eine Art wilder Hirse, s. Grütze und Manna-Grütze.

Hippen, s. auch Hohlhippen. 125 Gramm Zucker, 250 Gramm feines Mehl, 8 Gramm gestoßener Zimt, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, ein Glas Weißwein werden mit frischem Wasser zu einem dünnflüssigen Teige verrührt, der einem Eierkuchenteige gleicht; man läßt ihn eine Stunde stehen, erhitzt hierauf das Hippeneisen (Oblaten-Eisen), bestreicht es mit ein wenig Butter oder Speck, bäckt jede Hippe auf beiden Seiten hellbräunlich und biegt sie um ein rundes Holz, sobald sie aus dem Eisen kommt. — Eine andere Mischung ist folgende: 250 Gramm feines Mehl werden mit 125 Gramm Zucker, zwei Eiern, $^1/_2$ Liter süßem Rahm und einem kleinen Löffel Orangenblütenwasser tüchtig vermischt, eine Stunde ruhig hingestellt und dann auf dieselbe Art zu dünnen Hippen verbacken, die man um ein rundes Holz von beliebiger Stärke biegt. — Oder man nimmt 375 Gramm feines Mehl, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und einen Kaffeelöffel voll Zimt, verrührt dies mit $^3/_4$ Liter süßem Rahm oder ebensoviel siedendem Wasser und bäckt Hippen aus dem Teig.

Hippen, Wiener. Man verrührt 100 Gramm feines Mehl, 100 Gramm geschälte und mit einem Ei gestoßene Mandeln, 100 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone mit sechs Eiern, sechs Eßlöffeln saurem Rahm und drei bis vier Löffeln Milch, mischt zuletzt noch 100 Gramm frische Butter hinzu, bis diese sich völlig aufgelöst hat, läßt den Teig eine Stunde stehen, bäckt die Hippen dann auf beiden Seiten hellbraun, biegt sie warm um ein rundes Holz und füllt sie mit Rahmschaum.

Hippokras. Eine Art gewürzter Wein, der im Mittelalter allgemein üblich war, wo man die Weine noch nicht recht zu behandeln verstand, so daß sie stets eine gewisse Schärfe und Säure behielten, die man durch Zuthat von Honig und Gewürzen zu verdecken suchte. Ein Rezept zur Bereitung von Hippokras, welches Taillerant, der Küchenmeister König Karls VII. von Frankreich, hinterlassen hat, lautet folgendermaßen: „Zu einem Maß (s. v. w. 1 Liter) Wein nimm drei Quent (12 Gramm) sehr feinen und reinen Zimt, ein Quent Ingwer, $^1/_2$ Quent (2 Gramm) Nelken, $^1/_2$ Quent Muskatnuß sowie sechs Unzen (200 Gr.) feinen Zucker oder Honig, stoße die Gewürze zu feinem Pulver, thue sie in ein leinenes Säckchen, hänge dasselbe 10—12 Stunden in den Topf mit dem Wein und filtriere diesen mehrmals". — Wo man heutzutage noch Hippokras bereitet, verfährt man meist auf folgende Art: Man schneidet acht bis zehn große, geschälte Borsdorfer Aepfel oder feine Reinetten in dünne Scheiben, legt sie in eine Terrine oder einen Steintopf, fügt 250 Gramm Zucker, $^1/_2$ Gramm weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Citrone, 10 Gramm ganzen Zimt nebst 60 Gramm geschälten und gestoßenen süßen Mandeln und vier Gewürznelken hinzu, gießt zwei Flaschen Weißwein darüber, läßt sie gut zugedeckt 24 Stunden mit den anderen Bestandteilen ziehen, filtriert den Wein dann durch und erhält so ein sehr angenehmes Getränk, welches man auch anstatt einer Bowle benützen kann.

Hirn, s. Gehirn.

Hirsch oder Edelhirsch, franz. cerf, engl. stag, hart oder deer, lat. Cervus. Gehört zu den Wiederkäuern und hat aufrechte, ästige Geweihe, welche jedoch dem Weibchen oder Tier fehlen; er ist das schönste und vornehmste Tier des Waldes, mit schlanken, kräftigen Gliedern vom herrlichsten Ebenmaß. Der Edelhirsch (Hirsche und Hirschkühe werden auch Rotwild oder Edelwild genannt) wird zuweilen bis 2 Meter lang und über 1 Meter

hoch und erreicht ein Gewicht von 150—250 Kilogramm; er hat einen kleinen Kopf, länglichrunde, zugespitzte Ohren, einen langen, zottigen Hals, hohe, oben starke, unten sehr dünne Beine, die Farbe ist im Sommer gelblich oder braunrot, im Winter graubraun, mit weißlichem Unterleib. Er wechselt jedes Jahr das Geweih, welches nach und nach immer mehr Enden oder Aeste erhält; mit sechs Monaten beginnt das Hirschkalb das erste Geweih aufzusetzen und man nennt es dann Spießer oder Spießhirsch; im zweiten Jahr wechselt er wieder und heißt Gabelhirsch; nach dem dritten Jahre erhält er an jeder Stange 6—8 Enden und man nennt ihn Sechs- oder Achtender, nach dem fünften Jahre wird er Zehnender, nach dem sechsten Zwölfender, und so fort; mehr als sechzehn Enden bekommt das Geweih selten. Die Hirschkuh, Tier oder Wild genannt, ist kleiner, wird nur 100—150 Kilogramm schwer, geht mehr gebeugt und hat kein Geweih; das junge Tier heißt während der ersten sechs Monate Wildkalb, dann bis zum zweiten oder dritten Jahre Schmaltier, später Alttier. Der Hirsch bewohnt am liebsten große, zusammenhängende Waldungen und dicht bewachsene Brüche, seine Heimat ist fast ganz Europa, bis nach Griechenland, doch trifft man ihn fast nirgends mehr sehr häufig; außer der Begattungs- oder Brunftzeit, die Ende August oder Anfang September beginnt und 5—6 Wochen dauert, lebt er gesellschaftlich in großen Rudeln beisammen und nährt sich von junger Saat, Blättern, Nadelholztrieben, Klee, Gras und Kräutern, im Sommer von Beeren und Feldfrüchten, während der Brunftzeit von Schwämmen und Pilzen, im Herbst von Beeren, Kartoffeln, Eicheln, Bucheckern u. dergl., im Winter von Baumrinde, Heidekraut, Moos. Die Hirschjagd gehört zur hohen Jagd und gilt überhaupt als die edelste Jagd, die von Jagdliebhabern leidenschaftlich betrieben wird; man schießt den Hirsch auf dem Anstand, beim Birschen und auf Treibjagden; der jagdbare Hirsch wird vom Mai bis Anfang September, Tiere, Schmaltiere und Kälber werden bis Weihnachten geschossen. Das Fleisch der Schmaltiere und Kälber ist vorzüglich zart und saftig, wie überhaupt das Hirschwildbret, namentlich der Rücken oder Ziemer der jungen Hirsche bis zum dritten Jahre sehr gut, nahrhaft und leicht verdaulich ist, nur das Fleisch von alten Hirschen ist zäh und während der Brunftzeit besonders völlig unschmackhaft. Der Rücken, die Lenden- oder Jungfernbraten, die Keulen und die Schulterblätter werden als Braten, das Hals- und Brustfleisch als Kochwildbret zu Ragouts u. dergl. verwendet; außerdem findet die von den Haaren befreite Haut zu Handschuhen, Schurzfellen u. dergl., mit den Haaren zu Schlittendecken und Fußteppichen Benützung, aus dem Geweih werden allerhand Drechslerarbeiten gefertigt oder man raspelt es fein und nimmt es zur Herstellung von Gelées.

Hirsch-Blatt oder **Bug.** Man häutet dasselbe sorgfältig, spickt es, legt es in die Pfanne mit Butter, übergießt es mit hellbräunlich gemachter Butter, bestreut es mit Salz und brät es bei ziemlicher Hitze unter fleißigem Begießen; sobald der Braten halbgar ist, schüttet man etwas sauren Rahm zu und bestreicht auch die Oberfläche öfters mit demselben, wodurch das Fleisch saftig und zart wird. Zuletzt kocht man mit siedendem Wasser oder schwacher Fleischbrühe den Bratensatz von der Pfanne los und giebt die Sauce nebst Salat oder Compot zu dem Braten. — Ebenso kann man das Schulterblatt auch, nachdem es gespickt ist, mit Essig übergießen und mit Wurzelwerk, einer Zwiebel, einem Kräuterbündelchen und Gewürzen sowie einigen Wacholderbeeren einige Stunden beizen und dann erst braten, wobei man einige Löffel von dem Essig nach und nach zugießt.

Hirschbraten. Ein gut abgelegener Rücken, Ziemer oder eine Keule werden gewaschen, ordentlich abgehäutet und reichlich gespickt, worauf man das Fleisch in eine passende Pfanne legt, in der man Butter und würflig geschnittenen Speck zerlassen hat, mit Salz bestreut und mit einem passenden Deckel oder einem butterbestrichenen Papier zudeckt. Man läßt den Braten so eine Stunde zugedeckt, wobei man ihn öfters mit Butter begießt und von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser in die Pfanne zuschüttet; gegen das Ende der Bratzeit, die je nach der Größe des Stückes zwei bis drei Stunden dauert, gießt man anstatt des Wassers fetten sauren Rahm zu und bestreicht auch den Braten, der nicht gewendet wird, damit.

Hirschbraten am Spieß. Das gehäutete, gespickte Fleisch wird an einen passenden Spieß gesteckt, den man an den großen Bratspieß festbindet, dann dreht man es einigemal über dem Feuer um, begießt und bestreicht es mit Butter, läßt dieselbe einziehen, bestreut den Braten dann erst mit Salz und brät ihn etwa $1^1/_2$ Stunden unter sehr häufigem Begießen mit Butter. Inzwischen thut man in die untergestellte Pfanne $^1/_4$ Liter sauren Rahm, ebensoviel Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und einige Citronenscheiben zu dem abtropfenden Bratensaft und begießt das Fleisch während der noch nötigen Bratzeit mit dieser Mischung, bis es genügend saftig und weich ist; bei dem Anrichten rührt man die Sauce durch ein Sieb und giebt sie in einer Saucière nebenbei.

Hirschbraten auf englische Art. Ein großes Rückenstück mit daringelassenem Filet wird, nachdem es gehörig abgelegen ist, gut abgehäutet, aber nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuche sauber abgewischt, dann mit feingestoßenem Salz überstreut, mit Nierenfett und Speckscheiben belegt und mit mehrfachem butterbestrichenen Papier umbunden, nachdem man die dünnen Bauchfleischteile nach innen aufgerollt und mit dünnen Holzspießchen festgesteckt hat. Man steckt den Braten der Länge nach an den Spieß und brät ihn bei starkem, gleichmäßigem Feuer unter langsamen Umdrehungen 3 Stunden; nach Verlauf von $2^1/_2$ Stunden nimmt man die Papierhülle ab, läßt den Braten bräunen und giebt den abgetropften, mit Fleischbrühe aufgekochten Bratensaft, sowie Johannisbeer-

Gelée dazu, auch garniert man ihn mit Kartoffel-Croquetten. Häufig reicht man zu Hirschbraten in England auch folgende Hachis-Sauce: Zwei Eßlöffel voll gehackte Zwiebeln werden mit kochendem Wasser gebrüht, auf einem Siebe abgetropft und mit vier Löffeln Weinessig und einem Lorbeerblatt in einem Kasserol zum Kochen gebracht, worauf man etwas über $^1/_4$ Liter kräftige Bouillon, einen halben Eßlöffel voll gehackte Petersilie und ebensoviel gehackte Pfeffergurken hinzufügt, die Sauce fünf Minuten kochen läßt und mit einer Prise gestoßenem Zucker abschmeckt.

Hirschbraten auf französische Art. Nachdem das Fleisch mehrere Tage an der Luft gehangen, häutet man es, spickt es und reibt es mit Salz und Provenceröl ein, brät es am Spieß und bereitet eine pikante Sauce dazu, indem man den abgetropften Bratensaft mit Weißwein, gehackten Chalotten, Estragon und Petersilie verkocht.

Hirschbraten, gebeizter. Man legt den Rücken, die Keule oder den Bug eines älteren Tieres zwei Tage lang in eine Marinade von Essig, etwas feinem Oel, Zwiebelscheiben, zwei Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, nach Belieben auch einigen Wacholderbeeren, sowie etwas Majoran und Thymian, wendet das Fleisch täglich mehrmals in der Beize um, spickt es und brät es mit Butter am Spieß oder im Ofen, wobei man zuweilen ein wenig von der Marinade zur Sauce angießt.

Hirschbraten auf süddeutsche Art. Rücken oder Keule werden gehäutet, gespickt, gesalzen und in eine Pfanne mit sehr reichlicher Butter, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Möhren, Nelken, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und mehreren Citronenscheiben gelegt und unter häufigem Begießen mit Butter langsam gargebraten, herausgenommen und auf einer Schüssel warmgestellt, worauf man die Sauce abfettet, mit einigen Löffeln Mehl, einem Glase Weißwein und etwas Fleischbrühe aufkocht, durchseiht und zu dem Braten giebt.

Hirschbraten-Ragout. Uebrig gebliebener Braten wird in zierliche Scheiben geschnitten und beiseite gestellt, worauf man einige Chalotten ebenfalls in dünne Scheiben schneidet, in Butter weichdünstet, die Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl verrührt, was man gelblich schwitzen läßt, mit übriger Braten-Sauce oder Fleischbrühe auffüllt und mit etwas Essig und Weißwein zu einer sämigen Sauce verkocht, die man mit Salz und Pfeffer würzt und in der man das Fleisch heiß werden läßt, ohne daß es kochen darf. Man richtet das Ragout mit einem Kartoffel- oder Reisrand an.

Hirschbrust, gefüllte. Eine fleischige, nicht vom Schusse verletzte Hirschbrust wird gut gewaschen, gehäutet, in kochendem Wasser blanchiert und in kaltem abgekühlt; dann trocknet man das Fleisch sorgfältig ab, verkürzt die Rippen, schneidet das Fleisch davon los, sodaß Fleisch und Knochen an beiden Enden zusammenhängend bleiben, und bereitet eine Farce aus Wildfleisch oder in Ermangelung dessen aus Schweinefleisch nebst 125 Gramm Speck, zwei bis drei gebrühten Chalotten und etwas Citronenschale, was man sehr fein untereinanderhackt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einigen Löffeln saurem Rahm und einem Ei vermischt und in die Brust füllt. Man näht dann die offene Seite derselben gut zu, kocht sie in halb Wasser, halb Essig mit etwas Salz halb weich, spickt sie hierauf mit feinen Speckfäden, bestreut sie mit geriebenem Weißbrot nebst ein wenig Pfeffer und Salz, übergießt sie mit einem Teil der Brühe, worin sie gekocht worden, beträufelt sie mit Butter oder bedeckt sie mit einem fettgebutterten Papierbogen, brät sie im Ofen bei mäßiger Hitze braun und serviert sie mit Salat, einer Sardellen- oder Kapern-Sauce. Oder man stellt die Farce in der Art her, daß man 250—375 Gramm Hirschfleisch vom Halse oder der Keule fein hackt, in kochender Butter mit drei Eiern, ein bis zwei eingeweichten und wieder ausgedrückten Mundbroten, etwas gehacktem Nierenfett, Salz und Muskatnuß über dem Feuer zu einem steifen Brei abrührt, den man in die Hirschbrust füllt, worauf man letztere in siedendem Wasser blanchiert, in einem Kasserol mit Fleischbrühe, gutgewässerten Morcheln und zerschnittenen Petersilienwurzeln, 3—4 Eßlöffeln geriebener Semmel, einem Stückchen Butter und einigen Pimentkörnern langsam weichdämpft.

Hirschbrust, grillierte. Man kocht dieselbe in Salzwasser mit einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und zwei bis drei Nelken weich, nimmt sie dann aus der Brühe, zerschneidet sie in Scheiben, taucht dieselben nach dem Erkalten in zerlassene Butter, überstreut sie mit geriebener Semmel, ein wenig Salz und Pfeffer und brät sie auf dem Rost; eine Sauce poivrade, Tomaten-Sauce, Sardellen- oder Kapern-Sauce eignet sich dazu.

Hirsch-Emincé, s. Emincé.

Hirsch-Escalopes werden ganz in der nämlichen Weise hergestellt wie die Escalopes von Hasen- und Rehfleisch, s. Escalopes.

Hirsch-Filet, s. Filet vom Hirsch.

Hirschfleisch auf Jäger-Art. Ein Stück aus der Keule, vom Bug oder der Brust von 2 bis $2^1/_2$ Kilogramm wird mit heißgemachtem Rotwein begossen und 3—4 Tage darin liegen gelassen; hierauf wendet man dicke Speckstreifen in geriebener Semmel, die mit gehackter Petersilie, Estragon und Chalotten vermischt ist, sticht mit einem Messer Löcher in das Fleisch, schiebt den Speck völlig hinein, schmort das Fleisch in dem Wein, worin es gelegen hat, nebst der gleichen Menge Wasser, und ißt es warm oder noch besser kalt.

Hirschfleisch-Pastete. Das Fleisch von einem mürbe gelegenen Ziemer wird in zierliche Scheiben zerschnitten, die man mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fines herbes bestreut und mit zerlassener

frischer Butter übergießt; aus den Fleischabgängen und soviel anderem Hirschfleisch, daß man mindestens 1 Kilogramm davon hat, nebst $^1/_2$ Kilogramm Speck wird eine feingehackte und im Mörser gestoßene Farce bereitet, die man mit Salz, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß und gehackten Trüffeln vermischt; außerdem schneidet man noch 250 Gr. Trüffeln in feine Scheiben und dämpft sie in etwas Madeira und Fleischbrühe weich. Eine Pasteten-reifform wird mit Butter ausgepinselt, mit Blätterteig ausgelegt und auf dem Boden mit der Hälfte der Farce bestrichen; dann ordnet man ringsherum die Fleischscheiben darauf, thut die Trüffeln in die Mitte, streicht den Rest der Farce darüber, belegt sie mit Speckscheiben, bedeckt die Pastete mit einem Teigdeckel, in dessen Mitte ein kleiner Kamin aufgesetzt wird, bäckt sie $1^1/_2$ Stunden bei ziemlicher Hitze und gießt eine Trüffel-Sauce hinein. Dieselbe Pastete eignet sich auch vortrefflich zum Kaltessen, wenn man anstatt der Trüffel-Sauce eine aus den Knochen bereitete, mit einem Glase Madeira sehr kurz eingekochte Essenz hineingießt, die Oeffnung dann verschließt und die Pastete 2—3 Tage stehen läßt, bevor man sie auf den Tisch bringt.

Hirschfleisch-Ragout. Das Fleisch von der Brust, dem Halse oder dem Bug wird sauber gewaschen, geputzt und gehäutet, in nette Stücke zerlegt (nach Belieben kann man auch den Bug oder die Brust samt den Knochen in Stücke zerhauen), in siedendem Wasser blanchiert und in kaltem Wasser abgekühlt. Hierauf thut man 125—200 Gramm feingeschnittenen Speck, zwei bis drei kleine, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, eine Chalotte, etwas Salz und Pfeffer in ein Kasserol, legt das Fleisch darauf und läßt es zugedeckt drei Viertelstunden dämpfen, bis die Zwiebelscheiben gebräunt sind. Dann nimmt man es heraus, röstet zwei Eßlöffel Mehl mit dem Speck und den Zwiebeln, verkocht diese Mehlschwitze mit $^3/_4$ Liter Fleischbrühe und einigen Löffeln Weinessig eine halbe Stunde lang, streicht die Sauce durch ein Haarsieb und läßt das Fleisch bei gelinder Hitze langsam vollends weich darin dämpfen, worauf man das Ragout mit Kartoffel-Purée, gebratenen Kartoffeln oder Semmelklößchen aufgiebt. Sehr gut schmeckt es auch, wenn man die Sauce mit zwei Gläsern Weißwein und Estragon-Essig sowie sauren oder geschmorten Gurken kocht, oder Citronenschale, gehackte Sardellen und Kapern hinzufügt.

Hirsch-Fricandeaux, s. Fricandeaux von Hirsch.

Hirsch, Granate von, s. Granate von Rindslende oder Wildbret.

Hirschhorn als Stand zu Gelée. Man benützt Hirschhorn hierzu zwar jetzt ziemlich selten, da man mit Gelatine, Hausenblase oder Agar-Agar und Kalbsfußstand viel leichter und rascher zum Ziele gelangt, allein wir wollen trotzdem das hierbei zu beobachtende Verfahren angeben. Zu 1 Liter Gelée bedarf man $^1/_2$ Kilogramm geraspeltes, frisches Hirschhorn; man wäscht dasselbe gut in einem Siebe, läßt es abtropfen, kocht es mit 3 Liter Wasser 5—6 Stunden sehr langsam, seiht die Brühe durch, nimmt alles Fettige mit Löschpapier von der Oberfläche ab, vermischt die Brühe mit dem Saft von zwei Citronen, $^1/_4$ Liter Weißwein und vier Eiweißen, schlägt sie über dem Feuer bis zum Kochen, deckt sie dann zu und läßt sie an einer warmen Stelle eine halbe Stunde ruhig stehen, damit das Eiweiß gerinnt. Nachdem dasselbe abgenommen ist, schüttet man den Stand auf ein ausgespanntes Tuch, läßt ihn langsam in ein untergestelltes Gefäß durchlaufen, bis er völlig klar ist, kocht ihn dann ganz langsam bis auf $^1/_3$ Liter ein und verwendet ihn als Zusatz zu jedem beliebigen Gelée.

Hirschhorn-Gelée, stärkendes, für Kranke. 125 Gramm geraspeltes Hirschhorn werden langsam in 3 Liter Wasser gekocht, bis die Flüssigkeit nur noch $^3/_4$ Liter beträgt, worauf man den ausgepreßten Saft von vier Apfelsinen oder Citronen, $^1/_4$ Liter Malaga und 250 Gramm Zucker hinzufügt, das Gelée noch eine Weile einkochen läßt und dem Kranken entweder lauwarm zu trinken oder in erstarrtem Zustande löffelweise zu essen giebt.

Hirschhorn-Salz, s. auch Backpulver. Ein mit brenzlichem Oel vermischtes kohlensaures Ammoniak, welches bei der trockenen Destillation des zerkleinerten Hirschhorns als festes Salz zurückbleibt und in gereinigtem Zustande als Backpulver benützt wird; man gewinnt es ebenso aus anderen tierischen Knochen bei der Darstellung von Knochenkohle.

Hirschhörner, gebackene. Man bereitet einen Teig aus $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm feingestoßenen süßen nebst einigen hinzugemischten bitteren Mandeln, vier Eiern, 5—6 Eßlöffeln geklärter Butter, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, $^1/_8$ Liter süßem Rahm und etwas Salz, arbeitet alles tüchtig durcheinander, so daß man einen sehr geschmeidigen Teig erhält und schneidet denselben in einzelne Stücke, die man zu langen Striemen zusammenrollt, krummbiegt, mit dem Kuchenrädchen an den Enden mehrmals einschneidet, mit Ei bestreicht und auf einem butterbestrichenen Blech bei mäßiger Hitze im Ofen bäckt oder in heißem Schmalz ausbäckt.

Hirschkalb, gebraten. Der Rücken oder die Keulen eines Hirschkalbes geben einen vorzüglichen Braten, wenn man das Fleisch erst einige Tage an einem luftigen Orte hängen läßt, dicht mit feinen Speckstreifen spickt, mit Salz bestreut und einen Tag lang in gutes Provenceröl legt, dann am Spieß oder in der Pfanne unter häufigem Begießen mit Butter brät.

Hirschkalb-Coteletten. Die Coteletten werden gehörig zurechtgeputzt, in zierlicher Form zugeschnitten, tüchtig geklopft, gesalzen, in zerlassene Butter und geriebene Semmelkrume getaucht und auf dem Rost gebraten; ebenso kann man sie in der Pfanne braten, indem man dieselbe mit Butter ausstreicht, die Coteletten mit einem gebutterten Papier bedeckt und über mäßigem Feuer schwenkt,

bis sie auf beiden Seiten genügend gebräunt sind und kein roter Saft mehr herausquillt; man reicht Citronenviertel dazu.

Hirschkeule auf englische Art. Aus $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl, 15 Gramm Salz, vier ganzen Eiern und etwas Wasser bereitet man einen festen Teig, treibt denselben ungefähr 3 Centimeter dick aus, steckt die gehörig abgelegene, gehäutete und mit Salz bestreute Hirschkeule an den Spieß und hüllt sie ganz dicht in den Teig ein, so daß nirgends eine Oeffnung bleibt; dann bindet man sehr starkes, doppeltes, mit Butter bestrichenes Papier darum, dreht die Keule über dem Feuer, bis der Teig eine feste Kruste bildet, wobei man das Papier öfters mit Butter begießt, damit es nicht Feuer fängt, rückt die Keule hierauf etwas weiter vom Feuer ab und läßt sie 3—4 Stunden bei ganz gleichmäßigem Umdrehen des Spießes braten. Dann sticht man mit einer feinen Spicknadel durch die Teigkruste in den dicksten Teil des Fleisches, um zu versuchen, ob dasselbe genügend mürbe ist, entfernt Papier und Teig, bestreicht die Keule mit Fleisch-Glace, giebt eine mit Madeira und Kraftbrühe bereitete Sauce dazu und serviert sie entweder als Fleisch-Entrée, mit Mixed pickles, grünen Bohnen, gerösteten Kartöffelchen u. dergl. garniert, oder als Braten, mit Johannisbeer-Gelée.

Hirschkeule, geschmort. Eine gut geklopfte, gehäutete und gespickte Keule wird mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, einem Kräuterbündel, Citronenscheiben, einigen Wacholderbeeren, Pfeffer- und Gewürzkörnern in ein großes Kasserol gelegt, mit Essig übergossen und 1—2 Tage so mariniert. Dann läßt man 250 Gramm Butter hellgelb werden, legt die Keule in die Butter und läßt sie auf beiden Seiten darin anziehen; inzwischen kocht man die Bestandteile der Marinade (außer den Wacholderbeeren, welche weggethan werden) mit 1 Liter Wildbretfleischbrühe oder Rindsbouillon aus, fügt eine Flasche leichten Weißwein hinzu und schmort die Keule in dieser Brühe gut zugedeckt sehr langsam weich, indem man sie häufig begießt und zuletzt noch etwas Wasser zuschüttet; durch das Begießen mit dem eingedickten Fond wird sie glänzend glasiert. Sobald die Keule weich genug ist, nimmt man sie heraus, entfettet die Sauce, verkocht sie mit etwas Fleischbrühe und einer Mehlschwitze, seiht sie durch und giebt sie zu dem Fleisch, welches auf diese Art ein vorzüglich feines Entrée bei großen Mittagessen bildet.

Hirschkeule mit Madeira-Sauce. Die abgelegene, geklopfte und gehäutete Keule wird mit Wasser, Salz, einigen Chalotten, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken wohl zugedeckt langsam weichgedämpft, worauf man die Brühe durchgießt, mit einer braunen Mehlschwitze verkocht und nebst $\frac{1}{2}$ Liter Madeira wieder zu der Keule schüttet, die man unter beständigem Begießen mit der Sauce noch drei Viertelstunden darin dünstet und dann aufgiebt.

Hirschkolben-Salat. Die Kolben oder noch weichen Geweihspitzen der Hirsche geben, auf verschiedene Art behandelt, eine sehr wohlschmeckende, kräftigende und nahrhafte Speise, die indessen freilich nur selten zu haben ist. Am beliebtesten ist ihre Zubereitung als Salat; man weicht sie über Nacht in Wasser ein, kocht sie dann in Salzwasser oder Bouillon weich, schält sie ab, schneidet sie in dünne Scheiben, ordnet sie auf einer Schüssel, mit gekochter, in Stücke zerschnittener Karpfenmilch, Sardellenfilets, Bricken und Kapern untermischt, streut ein wenig Salz und Pfeffer darüber und übergießt sie mit feinem Oel und Essig oder einer gerührten Salat-Sauce aus harten Eidottern, Oel, Estragonessig und etwas Senf. Um die Schüssel zu vermehren, kann man auch das in Salzwasser weichgekochte, ausgebeinte und in Scheibchen geschnittene Maul und die auf gleiche Art behandelten Füße des Hirsches mit dazu nehmen, welche auch für sich allein einen vortrefflichen Salat abgeben. Außer als Salat bereitet man die Kolben auch als Fricassée oder giebt sie nebst den Ohren und dem Maul mit einer Trüffel-, Citronen- oder Muschel-Sauce.

Hirschleber, gebacken. Man kocht die Leber eine Viertelstunde lang in schwach gesalzenem Wasser, reibt sie dann auf dem Reibeisen, schwitzt eine geriebene Zwiebel in 60 Gramm Butter weich, verrührt sie mit vier Eiern über dem Feuer zu einem leichten Rührei, fügt die geriebene Leber, drei frische Eier, vier Eßlöffel voll geriebene Semmel, ebensoviel geriebenes Schwarzbrot, eine Prise Salz und eine Messerspitze geriebene Muskatnuß hinzu, füllt die Masse in eine mit Speckscheiben belegte Form, deckt sie mit dünnen Speckscheiben zu und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine reichliche Viertelstunde.

Hirschleber auf Jäger-Art. Die Leber wird gewaschen, abgehäutet, in Würfel geschnitten und nebst einer geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in hellbraun gemachter Butter unter stetem Umrühren etwa acht Minuten gebraten, mit Mehl bestäubt, mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und schließlich mit einem Kaffeelöffel Senf, der in ein wenig Essig zerrührt worden, abgeschärft.

Hirschmaul, s. bei Hirschkolben-Salat.

Hirschohren. Die möglichst frisch abgeschnittenen Ohren werden mit Salzwasser weichgekocht, worauf man die Haut samt den Haaren abzieht und die rein zugeputzten Ohren in frischem Wasser abkühlt; dann schneidet man sie in viereckige oder nudelartige Stückchen und dämpft sie mit Trüffelscheiben, etwas Citronenschale, Muskatblüte, 60 Gramm frischer Butter, zwei bis drei Eßlöffeln voll geriebener Semmel und $\frac{1}{2}$ Liter brauner Kraftbrühe langsam eine halbe Stunde; ebenso kann man sie mit weißer Coulis, Citronenschale, Citronenscheiben, einem Blatt Macis, 60 Gramm Butter und einigen Eßlöffeln geriebener Semmel oder mit hierzu noch hinzugefügten gekochten und aus ihren Schalen genommenen Muscheln dünsten. Bei allen diesen Zubereitungsarten kann man ebenfalls die weichgekochten Hirschfüße und das Maul hinzunehmen.

Hirschohren=Fricassée. Die weichgekochten, geputzten und nudelartig geschnittenen Ohren dämpft man mit einer ganzen geschälten Zwiebel eine kurze Zeit in 70 Gramm Butter, gießt ein Glas Weißwein und ¼ Liter kräftige Fleischbrühe zu, würzt mit einem Blatt Macis und etwas Citronenschale, läßt die Ohren weichdünsten und die Sauce kurz einkochen, zerquirlt vier Eidotter mit dem Saft einer halben Citrone, zieht die Sauce damit ab und giebt das Fricassée auf, nachdem man die Sauce durch ein Sieb gegossen hat.

Hirsch=Pain, s. Fleisch=Kuchen.

Hirsch=Pfeffer. Der Hals, die Brust oder das Schulterblatt werden gut abgewaschen, in Stücke zerteilt, in zerlassenem Speck und Butter auf beiden Seiten gebräunt und mit hinzugegossenem siedenden Wasser eine Weile gedämpft, wobei man den Schaum abschöpft; dann fügt man das nötige Salz, einige Eßlöffel voll geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrot, zwei Lorbeerblätter, Pfeffer= und Gewürzkörner, zwei bis drei ganze Zwiebeln, etwas Citronenschale, eine Obertasse voll Essig, in Scheiben geschnittene saure Gurken hinzu, läßt die Fleischstücke in dieser Sauce weichkochen und setzt derselben zuletzt noch ein Glas Rotwein und ein kleines Stück Zucker zu, rührt sie durch ein Sieb und giebt sie über dem Fleisch auf.

Hirschrücken, krustierter. Ein fettes, fleischiges Rückenstück wird ordentlich viereckig zurechtgeschnitten, gewaschen, gehäutet, mit Bindfaden umschnürt, in einem großen, länglichen Kasserol mit Wasser übergossen und mit Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen, Pfeffer= und Gewürzkörnern, ¼ Liter Essig nebst etlichen Wacholderbeeren langsam weichgekocht, aus der Brühe genommen und abgetrocknet. Hierauf überstreicht man das Fleisch mit zerquirltem Ei, belegt es mit einer starken Kruste von geriebenem Schwarzbrot, das mit gestoßenem Zucker, Zimt und Gewürznelken vermischt ist, beträufelt diese Kruste reichlich mit zerlassener Butter, stellt das Rückenstück mit etwas darunter gegossener Butter und Brühe in den Ofen und läßt es braunbacken, worauf man es mit einer Kirsch=, Johannisbeer= oder Hagebutten=Sauce aufträgt oder eine kalte Cumberland=Sauce dazugiebt.

Hirsch=Steaks. Man schneidet vom Rückenstück reichlich 2 Centimeter dicke Scheiben, klopft dieselben, wendet sie einmal in Mehl um und brät sie bei raschem Feuer auf beiden Seiten in steigender Butter, legt sie auf eine heiße Schüssel, garniert sie mit glasierten Kartöffelchen und gießt die entfettete, mit etwas starker Bouillon aufgekochte Bratensauce in die Mitte. — Oder man spickt die geklopften Steaks, salzt und pfeffert sie, bratet sie rasch und läßt sie unter Zugießen von saurem Rahm noch einmal aufkochen. — Oder man läßt das Fleisch vom Bug durch die Fleischmühle gehen, befreit es von allen Sehnen, formt es zu Steaks und dünstet die Abfälle mit Butter und Wurzelwerk eine Stunde, verkocht die Brühe dann mit einem Glase Madeira und giebt die Sauce über den rasch gebratenen Steaks auf.

Hirschwild in Aspic oder Gelée. Man benützt hierzu entweder die in zierliche Stücke zerlegte Brust, die Schulter oder den Hals, kocht die Fleischstücke in 2 Liter Wasser und 1 Liter Essig, thut Salz, Pfeffer= und Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt, Citronenschale und etliche Wacholderbeeren hinzu, nimmt die weichgekochten Stücke aus der Brühe, läßt sie erkalten, befreit sie von den Knochen und schneidet sie zierlich zurecht, oder man verwendet übriggebliebenen Braten vom Rücken oder der Keule zu dem Aspic. Eine mit Oel ausgestrichene Form wird fingerdick mit Aspic oder Fleisch=Gelée (s. d.) ausgegossen, wonach man, sobald dasselbe erstarrt ist, die in flüssiges Gelée eingetauchten Fleischstücke hineinlegt, die Form mit Aspic anfüllt, das Ganze auf Eis erstarren läßt, auf eine Schüssel ausstürzt, mit Petersilie und Citronenscheiben garniert und mit einer pikanten Rémouladen= oder Ravigote=Sauce auf den Tisch giebt.

Hirschziemer, marinierter. Der abgehäutete Ziemer wird einige Tage in Provenceröl und Citronensaft mariniert, worauf man das Fleisch mit Salz bestreut, mit einem gebutterten Papier bedeckt und unter Angießen eines Teils der Marinade langsam weichdünstet. Dann nimmt man das Papier ab, bräunt den Braten, übergießt ihn mit der Sauce und garniert ihn mit in Butter weichgedämpften Trüffeln.

Hirschzungen. 250 Gramm feingesiebter Zucker werden mit fünf Eiern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone schaumig gerührt, worauf man allmählich 250 Gramm feines Mehl hinzuthut, die Masse messerrückenstark auf ein gebuttertes Blech streicht, mit ganz feingehackten Mandeln bestreut und bei schwacher Hitze bäckt. Man schneidet sie dann sofort in Streifen von der Länge und Breite eines Fingers und biegt sie noch ganz warm über ein Rollholz.

Hirse, franz. mil oder millet, engl. millet, lat. Panicum. Eine ans Indien stammende Getreide= oder Grasart mit schilfartigem, starkem, 60—90 Centimeter hohem Stengel, feinhaarigen Blättern und einer ausgebreiteten Samenrispe, mit kleinen runden weißen, gelben oder grauen, mit bräunlichgrauer Schale umgebenen Samenkörnern, welche als gesundes Nahrungsmittel benützt werden; es giebt auch Abarten mit weißen, goldgelben oder schwarzen Körnerschalen, in denen jedoch stets gelbe Körner enthalten sind. Hirse verlangt einen sehr fetten, trockenen, warmen und lockeren Boden und reichliche Düngung, sie gedeiht in warmem Klima auch vortrefflich in Sandboden; man säet sie Ende April, sie blüht im Juli und reift im August, wo man sie behutsam schneidet, in Garben bindet und sofort in die Scheuern schafft, um sie auszudreschen; das Stroh ist dann noch völlig grün und muß an der Luft getrocknet werden, wonach man es als Viehfutter benützt; die Hirsekörner werden auf besonderen Mühlgängen oder Handmühlen enthülst. Am meisten angebaut

werden die weiße Rispen- oder Quasthirse, die gelbe Kolbenhirse, die Bluthirse, die große gelbe, die kleine graue und die violette Hirse; die besseren Sorten dienen in verschiedenen Zubereitungsarten als Speise, namentlich für Landleute und die arbeitenden Klassen, da Hirse zwar sehr nahrhaft ist, aber auch ein gutes Verdauungsvermögen erfordert; die geringeren, kleinkörnigen Arten benützt man zur Auffütterung von jungem Federvieh. Die bei dem Enthülsen erzeugten Abgänge sowie das zu Häcksel geschnittene Stroh geben ein treffliches Viehfutter für Rindvieh, auch liefert die Saat ein sehr gutes Grünfutter.

Hirse-Brei. Zu einem Gericht für vier Personen nimmt man $^1/_2$ Liter Hirse, liest dieselbe sorgfältig, brüht sie dreimal mit siedendem Wasser ab, um ihr den eigentümlichen strengen Geschmack zu benehmen, und quellt sie hierauf mit $1^1/_2$ bis 2 Liter Milch, 60 Gramm Butter und einem knappen Kaffeelöffel Salz langsam unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer aus, schüttet den Brei auf eine ziemlich flache Schüssel, da er sich sehr lange heiß erhält, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und schüttet nach Belieben auch noch gebräunte Butter darüber.

Hirse-Brei mit Wasser oder Fleischbrühe. $^1/_2$ Liter Hirse wird dreimal mit siedendem Wasser abgequirlt und hierauf in 2 Liter Wasser mit 90 Gramm Butter und dem nötigem Salz, oder mit ebensoviel Rindsbrühe, auch nicht zu scharfer Schinkenbrühe langsam unter häufigem Umrühren ausgequellt und bei dem Anrichten mit brauner Butter oder geröstetem Speck und Zwiebeln übergossen; man giebt Schinken, Rauchfleisch oder Wurst, Schweins-Coteletten, Bratwürste u. dergl. dazu.

Hirse-Brei mit Schweinefleisch. Nachdem etwa 1—$1^1/_2$ Kilogramm derbes, ziemlich fettes Schweinefleisch mit Wasser, Salz und einer Zwiebel ziemlich weichgekocht worden sind, brüht man $^1/_2$ Liter Hirse mehrmals und läßt sie in der durch ein Sieb daraufgegossenen Schweinefleischbrühe langsam zu einem dicken Brei auskochen, zu dem man öfters einmal Brühe nachgießt, wenn das Fleisch genügend weich ist; man rührt den Brei mehrmals um, kostet ihn wegen Salz und giebt ihn dann mit dem Fleisch auf.

Hirse-Flammeri, s. Flammeri.

Hirse-Klöße. $^1/_4$ Liter Hirse wird dreimal gebrüht, mit 1 Liter Milch, etwas Salz und 30 bis 40 Gramm Butter dick ausgequellt, zum Erkalten in eine Schüssel geschüttet, dann mit vier Eiern, einer Obertasse voll süßem Rahm, einer Prise Salz und soviel Weizenmehl vermischt, daß der Teig genügende Festigkeit erlangt, zu runden Klößen geformt und diese in Mehl gerollt, in Salzwasser gekocht, bis sie obenauf schwimmen, und mit brauner Butter oder einer Obst-Sauce zu Tisch gegeben.

Hirse-Mehlspeise. 250 Gramm Hirse werden mehrmals mit siedendem Wasser abgequirlt, in 1 Liter Milch dick ausgequellt und durch ein feines Sieb gestrichen; nachdem das Mus erkaltet ist, mischt man sechs Eidotter, etwas Salz, 100 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 60 Gramm gestoßene süße nebst einigen bitteren Mandeln und den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße hinzu und bäckt die Speise in einer fett gebutterten Form eine Stunde lang; man reicht eine Milch- oder Obst-Sauce dazu.

Hirse-Pfannkuchen, s. Eierkuchen von Hirse.

Hirse-Pirogge, russische. $^3/_4$ Liter von der besten Hirse werden gelesen, gebrüht, mit $2^1/_2$ Liter Milch zu dickem Brei ausgequellt und nach dem Erkalten durch ein Sieb gerieben. Man vermischt den Brei hierauf mit zwei Löffeln frischer Bierhefe oder 30 Gramm aufgelöster Preßhefe und 160 Gr. geschmolzener Butter, läßt diesen Teig aufgehen, verrührt ihn mit etwas feinem Weizenmehl, Salz, sechs Eidottern und dem Schnee der sechs Eiweiße, läßt den Teig nochmals aufgehen, formt ihn zu einer runden Pirogge, die man mit einer Farce von Fleisch, Fisch, Leber oder dergl. füllt, und bäckt sie in einer Form.

Hirse-Pudding. 250 Gramm Hirse werden mehrmals mit siedendem Wasser gebrüht, mit 1 Liter Milch zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb gestrichen und zum Erkalten ausgeschüttet; hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach sechs Eidotter, 125 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zimt, die abgeriebene Schale einer Citrone, 60 Gramm gestoßene süße und 6 Stück bittere Mandeln, 4 Eßlöffel geriebene Semmel, eine Prise Salz, den Hirsebrei und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene, mit Zwieback ausgestreute Form, kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade und giebt eine Rahm-, Wein- oder Obst-Sauce dazu.

Hirse-Suppe. Eine Obertasse voll gelesener und dreimal gebrühter Hirse wird langsam eine reichliche halbe Stunde in $2^1/_2$—3 Liter Milch gekocht, öfters umgerührt und mit Salz, Zucker und Citronenschale gewürzt. Eine andere Art von Hirse-Suppe bereitet man, indem man die gleiche Quantität Hirse in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe eine halbe Stunde kocht, mit Butter abschmelzt und mit einigen Eidottern legiert.

Hobelspäne. Man rührt vier Eier mit 200 Gramm Zucker drei Viertelstunden nach einer Seite hin, mischt hierauf noch 200 Gramm sehr feines Mehl hinzu, wärmt ein Backblech, überstreicht es mit weißem Wachs oder ungesalzener Butter, wischt es leicht mit Papier ab und läßt es erkalten. Dann streicht man den Teig messerrückendick darauf, streut feingehackte Mandeln und Citronenschale darüber und läßt ihn bei mäßiger Hitze hellgelb backen, zerschneidet den Kuchen gleich im Ofen in zweifingerbreite Streifen, die man behutsam von dem Blech ablöst, und wickelt sie um einen Quirl- oder Kochlöffelstiel, so daß sie die Form von Hobelspänen erhalten, schiebt sie rasch wieder herunter,

legt sie in eine Schüssel und läßt sie an einem warmen Orte stehen bis zum Aufgeben, denn durch das Auskühlen würden sie zähe werden.

Hobelspäne, gelbe. Auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker reibt man die Schale von zwei bis drei Apfelsinen ab, schabt den Oelzucker auf einen Teller, drückt den Saft dazu, vermischt dies durch langes Reiben nach einer Seite hin mit dem übrigen feingestoßenen Zucker und 3—4 Eiweißen zu einer schaumigen, festen Masse und streicht dieselbe auf 3 Centimeter breite und etwa 15 Centimeter lange Streifen von Back-Oblate, hält sie mittels einer Gabel über Kohlenfeuer, damit sie sich rollen, hilft mit den Fingern etwas nach und läßt sie auf einem Sieb in der mäßig warmen oberen Ofenröhre backen.

Hobelspäne, rote. $^1/_2$ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit Berberitzensaft und drei bis vier Eiweißen zu einer dickschaumigen Masse gerührt, die man ebenso auf Oblatenstreifen aufstreicht und bäckt.

Hobelspäne, spanische. $^1/_2$ Kilogramm gebrühte und geschälte Mandeln werden mit Eiweiß sehr fein gestoßen, mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und einer zugleich mitzerstoßenen Schote Vanille vermischt, mit vier Eiweißen zu einer dicken Masse verrührt, auf Oblatenstreifen gestrichen, die man um ein rundes Holz wickelt, und bei gelinder Hitze gebacken.

Hobelspäne, weiße. Aus $^1/_2$ Kilogramm sehr feingestoßenem Zucker, dem Saft von drei Citronen und drei bis vier Eiweißen rührt man eine feste Glasur an, streicht sie auf Oblatenstreifen, hält dieselben dann über Kohlenfeuer, biegt sie mit den Fingern in die gehörige Form und trocknet sie auf einem Sieb im Ofen.

Hochepot. Dieses in Frankreich sehr beliebte Gericht bereitet man entweder aus Hammelfleisch oder Ochsenschweif mit verschiedenartigen Gemüsen; die einfache Art von Hochepot besteht darin, daß man etwa 1—$1^1/_2$ Kilogramm Hammelfleisch von der Schulter oder vom Carréstück in viereckige, 6—8 Centimeter große Stücke schneidet, die man in heißer Butter auf beiden Seiten gelbschwitzt, worauf man das Fleisch herausnimmt, zwei Löffel Mehl in der Butter röstet, Wasser zugießt, das Fleisch nebst Salz, Pfeffer, zwei Zwiebeln und einem Kräuterbündel hineinthut und wohl zugedeckt dämpfen läßt. Nach 1—$1^1/_2$ Stunden fügt man eine Anzahl kleingeschnittener Rüben hinzu, die man zuvor in Butter etwas bräunlich gedünstet hat, oder anstatt der Rüben ebensoviel Möhren, sowie obendarauf die nötige Menge mittelgroßer, roh geschälter Kartoffeln, läßt alles zusammen vollends gar- und weichdämpfen und giebt das Gericht auf. — Auf delikatere und feinere Art bereitet man das Hochepot, indem man ein Ochsenschweifstück in 6 bis 8 Centimeter große und ebenso breite Stücke zerteilt, die man wäscht und in siedendem Wasser einige Minuten blanchiert; hierauf belegt man eine Braisierpfanne mit Rindfleisch-Scheiben, ordnet auf diese die gesalzenen Schweifstücke nebst kleingeschnittenen Möhren, Pastinaken, Schwarzwurzeln, Rüben, Sellerieköpfen, Erdbirnen (Topinamburs), sowie etwa zwölf Kartoffeln, fügt einige Schinkenscheiben und ein Dutzend kleine Zwiebeln hinzu, bedeckt alles mit rohen Rindfleisch-Schnitten, gießt soviel Bouillon zu, daß die Pfanne zu drei Vierteln damit gefüllt wird, setzt dieselbe auf Kohlenfeuer, belegt den Deckel mit glühenden Holzkohlen und läßt das Hochepot etwa drei Stunden langsam dämpfen, worauf man die Brühe abgießt, durchseiht, entfettet, mit einer leichten Mehlschwitze verkocht, mit Pfeffer, Muskatnuß und gehackter Petersilie würzt und wieder über das Hochepot gießt; beim Anrichten garniert man das Fleisch mit sämtlichem Gemüse in einer tiefen runden Schüssel.

Hochzeits-Kuchen. 120 Gramm Hefe werden in warmer Milch aufgelöst, mit zwei Löffeln Zucker und 125 Gramm Mehl verrührt und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt, worauf man $^1/_2$ Kilogramm ausgewaschene Butter zu Schaum schlägt und allmählich sechs ganze Eier, sechs Dotter und den Schnee von sechs Eiweißen hinzumischt. $1^3/_4$ Kilogramm gewärmtes und durchgesiebtes feines Mehl werden mit dem aufgegangenen Hefenstück, der Butter nebst den Eiern, 1 Liter lauer Milch, $^1/_2$ Kilogramm Zucker, einem Kaffeelöffel gestoßenem Zimt, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen und einer Prise gestoßenen Kardamomen zu einem Teige vermischt, den man tüchtig schlägt, bis er Blasen wirft, dann mit Mehl bestreut, mit einem gewärmten Tuch bedeckt und am Ofen zwei Stunden aufgehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit bestreut man das Kuchenbrett dicht mit Mehl, legt den Teig darauf, drückt ihn platt auseinander, streut $^1/_2$ Kilogramm ausgekernte Rosinen, ebensoviel gereinigte Korinthen und 125 Gramm feinzerschnittenes Citronat darüber, ebenso 375 Gr. in Stückchen zerpflückte Butter, schlägt den Teig darüber zusammen und wirkt ihn tüchtig durch, rollt ihn zu einem 3 Centimeter dicken Kuchen aus und läßt ihn auf dem butterbestrichenen Kuchenblech nochmals gehen. Zuletzt überstreicht man den Kuchen mit geschlagenem Ei, bestreut ihn obendarauf mit einer Mischung von 125 Gramm süßen und 30 Gramm bitteren, feingehackten Mandeln, 125 Gramm Zucker und zwei Theelöffeln Zimt, gießt einige Löffel geschmolzene Butter darüber und bäckt ihn bei ziemlicher Hitze hellbraun.

Hörnchen. Aus $2^1/_2$ Liter Mehl, sechs Eiern, $^1/_4$ Liter Rahm, 50 Gramm in Milch aufgelöster Hefe, 250 Gramm Butter und etwas Salz macht man einen Hefenteig, schlägt denselben gehörig mit dem Rührlöffel, läßt ihn aufgehen, rollt ihn dann auf dem Kuchenbrett 2—3 Messerrücken stark aus, schneidet handgroße viereckige Stücke mit dem Kuchenrad davon ab, rollt dieselben über Eck zusammen, biegt sie krumm, so daß die Enden fast aneinanderstoßen, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie auf einem butterbestrichenen Blech. — Auf feinere Art kann man sie herstellen, indem man 200 Gramm Butter zu Schaum rührt, mit sechs Eidottern, 125 Gramm Zucker, 15 Gramm in Rahm aufgelöster Hefe und 300 Gramm Mehl vermischt,

den Teig zum Gehen hinstellt, dann aufrollt, in Stücke schneidet und zu Hörnchen formt, die nochmals auf dem Bleche aufgehen müssen, schließlich mit Ei bestrichen und gebacken werden.

Hörnchen, gefüllte. Man brüht und stößt 125 Gramm Mandeln, vermischt sie mit 125 Gramm gereinigten Korinthen, 70 Gramm Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimt, etwas feingehackter Citronenschale und dem Saft einer Citrone, streicht dies auf die ausgerollten, viereckigen Teigfleckchen, rollt dieselben fest zusammen, läßt sie aufgehen, überpinselt sie mit Ei und bäckt sie.

Hof-Punsch. 1½ Kilogramm brauner Kandiszucker werden mit 1 Liter Wasser zu einem dicklichen Sirup geläutert, den man auskühlen läßt, mit dem Saft von zwei Citronen und vier Apfelsinen, der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone und einer Apfelsine sowie drei Flaschen Weißwein und einer Flasche feinem Arak vermischt, worauf man den Punsch in einen neuen, glasierten Topf schüttet, gut zugedeckt im Ofen sehr heiß werden, aber nicht kochen läßt, in die gewärmte Terrine gießt und serviert.

Hohlbeere, s. Himbeere.

Hohlhippen, s. auch Hippen. ¼ Liter Rahm wird mit 70 Gramm mit etwas Vanille gestoßenem Zucker, 4—5 Eßlöffeln Mehl und drei Eidottern gehörig zusammengequirlt, worauf man das flache Hippeneisen über Kohlenfeuer heiß werden läßt, mit Wachs oder ein wenig geklärter Butter bestreicht, mit weichem Papier auswischt und mit einem Löffel von dem Teig füllt, dann langsam fest schließt, über das Feuer hält und die Hohlhippen erst auf der einen, dann auf der anderen Seite hellbraun bäckt; sobald dieselben aus dem Eisen kommen, rollt man sie über ein fingerdickes, rundes Holz. — Oder man rührt 70 Gramm Butter mit vier Eidottern zu Schaum, thut 30 Gramm Zucker, eine Messerspitze Salz, ¼ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm, den Schnee der vier Eiweiße und 70 Gramm feines Mehl hinzu und verwendet diesen Teig zu Hohlhippen.

Hohlhippen mit Mandeln. ¼ Liter Rahm, zwei Eier, 90 Gramm mit etwas Vanille gestoßener Zucker, 70 Gramm gestoßene oder ganz fein gehackte Mandeln und zwei gehäufte Eßlöffel Mehl werden gut untereinandergerührt und der Teig löffelweise zu Hohlhippen verwendet.

Hohlhippen, mit Rahmschaum gefüllt. In ½ Liter süßem, fettem Rahm zerquirlt man neun Eidotter, neun Eßlöffel vom feinsten gesiebten Mehl, neun Eßlöffel Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone oder Orange sowie eine Prise Salz zu einer glatten, dickflüssigen Masse, erhitzt das Hippeneisen, bestreicht es mit sehr wenig Butter, die man in ein Leinenläppchen eingebunden hat, thut jedesmal einen Löffel voll von der Masse hinein, bäckt die Hippen auf beiden Seiten und dreht sie dann um einen Quirlstiel zu länglichen Rollen oder kleinen Düten, die man warmstehen läßt, bis man sie zum Dessert oder Thee auf den Tisch bringt, und in diesem Moment mit festgeschlagenem Rahmschaum füllt, der mit Vanillezucker gewürzt ist.

Hohlhippen, sächsische. ½ Kilogramm feinstes gesiebtes Mehl wird mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, 250 Gramm geklärter Butter, zwei ganzen Eiern, fünf Eidottern, einer ganz kleinen Prise Salz, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und 6 Gramm gestoßenem Zimt zu einem Teige verrührt, kleine Häufchen davon in das erhitzte, bestrichene Eisen gelegt, breitgedrückt und auf beiden Seiten gebacken, worauf man sie über ein Holz rollt.

Hohlhippen mit Wein. 125 Gramm Mehl werden mit ¼ Liter Malaga glatt verrührt, worauf man 70 Gramm zerlassene frische Butter, 70 Gramm Zucker, 8 Gramm gestoßenen Zimt, ein Ei und eine Messerspitze Salz hinzufügt, alles tüchtig untereinanderquirlt, die Hohlhippen wie gewöhnlich bäckt und über ein rundes, fingerstarkes Holz zu länglichen Röhrchen zusammenrollt.

Hohlkuchen. Man läßt ¼ Liter Milch oder Wasser mit 60 Gramm Butter zum Kochen kommen, rührt etwa 90 Gramm oder soviel sehr feines Mehl nach und nach hinein, daß ein steifer Brei entsteht, und brennt denselben über dem Feuer ab, bis er sich vom Kasserol ablöst; dann zieht man letzteres vom Feuer, fährt aber fort, den Brei umzurühren, und mischt nach und nach sechs ganze Eier, eine Prise Salz und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, sticht mit einem Löffel runde, nußgroße Häufchen aus der Masse, setzt sie nicht zu dicht nebeneinander auf ein fett gebuttertes Blech, bestreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun. Man kann sie auch in heißem Schmalz ausbacken und dann mit Zucker und Zimt überstreuen.

Hohlkuchen auf feinere Art. ¼ Liter Rahm wird mit 60 Gramm Butter, einigen bitteren Mandeln und einem Stück ganzem Zimt zum Kochen gebracht, worauf man Zimt und Mandeln herausnimmt, 125 Gramm feines Mehl in dem Rahm unter fortgesetztem Umrühren zu einem steifen Brei verkocht und denselben so lange über dem Feuer abbrennt, bis er sich vom Kasserol und Löffel ablöst. Man schüttet ihn nun aus, fügt 70 Gramm Zucker und acht bis zehn ganze Eier hinzu, setzt runde Klößchen von dem Teige auf ein gebuttertes Blech, bäckt sie bei mäßiger Hitze und überzieht sie mit einer Citronen- oder Chocolade-Glasur.

Hohl-Pastete, s. Blätter-Pastete.

Hojaldre. Eine in Spanien sehr beliebte Art Kuchen, welche namentlich in den südlichen Provinzen, wie Granada, Sevilla, Cordova, auch in Andalusien viel bereitet und gegessen wird. Man macht einen sehr mürben Teig aus Mehl mit frischem, zerlassenem Schweinefett und zerquetschten Sesamkörnern, der wie ein Butterteig bearbeitet wird, indem man ihn öfters zusammenklappt und wieder

aufrollt, treibt zwei fingerstarke, runde Kuchen davon aus und bäckt dieselben auf einem Tortenblech über Kohlenfeuer mit darübergestürztem Deckel, der ebenfalls mit glühenden Kohlen belegt ist. Den einen der Kuchen überstreicht man mit Citronen-Sirup oder irgend einem etwas säuerlichen Fruchtsaft, streut Zucker und Zimt darüber, belegt ihn mit Carotten-Confiture oder Aprikosen-Marmelade, gestoßenem Biscuit und einer Crème von Milch, Eidottern, Mehl und Mandeln oder Vanille, deckt den anderen Kuchen darüber, überzieht dessen Oberfläche ebenfalls mit Sirup, Zucker und Zimt, stellt den Hojaldre dann noch einige Minuten mit Feuer von oben und unten warm und giebt ihn warm zu Tisch.

Holländische Crème, s. Crème, holländische.

Holländische Klöße. Man schlägt 90 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach sechs Eier, etwas Salz, 1/4 Liter Rahm, 1/4 Liter feines Mehl und etwas gestoßene Muskatblüte hinzu, verrührt die Masse über dem Feuer zu einem steifen Brei, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst, läßt ihn erkalten, formt mit zwei Löffeln Klößchen daraus und kocht sie in siedender Fleischbrühe oder Salzwasser gar, um sie dann in beliebige Bouillon-Suppen einzulegen.

Holländischer Kuchen. 1/2 Kilogramm feines Mehl wird mit 250 Gramm frischer, zerlassener Butter, einer Obertasse lauem Rahm und 30 Gramm Hefe verrührt, eine Stunde an einem warmen Orte stehen gelassen, dann mit sechs Eiern und 125 Gr. Zucker durch tüchtiges Schlagen mit dem Kochlöffel und anhaltendes Rühren von links nach rechts vermischt, zuletzt mengt man 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 250 Gramm gereinigte Korinthen und 125 Gramm Rosinen darunter. Man läßt den Teig wohl zugedeckt in mäßiger Wärme einige Stunden ruhen, füllt ihn dann in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt ihn langsam bei gemäßigter Hitze hellbraun.

Holländischer Punsch. Der durchgeseihte Saft von drei bis vier schönen Citronen wird mit 1/2 Kilogramm geriebenem Zucker und einer Flasche feinem Arak vermischt und in einem zugedeckten, glasierten Topf warmgestellt, bis der Zucker völlig geschmolzen ist, worauf man 2 1/2 Liter siedendes Wasser hinzugießt, alles gehörig verrührt und den Punsch aufgiebt.

Holländische Sauce. Ein Glas feiner Weißwein wird mit sechs Eidottern, einem Theelöffel voll Kartoffelmehl und ebensoviel gestoßenem Zucker glatt verrührt, worauf man unter fortgesetztem Umrühren oder Quirlen fast 1/2 Liter heiße Bouillon oder Fleischbrühe, sowie 125 Gramm kleingeschnittene frische Butter hinzumischt und das Ganze mit einer Drahtrute über gelindem Feuer dick und schaumig schlägt, ohne daß die Sauce jedoch kochen darf; man fügt zuletzt vor dem Aufgeben wenn nötig noch etwas Salz hinzu und schärft die Sauce mit Essig oder Citronensaft ab.

Holländische Sauce zu Fischen auf holländische Art. Sechs Eidotter werden mit einem kleinen Löffel Mehl und 30 Gramm Butter, etwas Pfeffer und Salz, einer Messerspitze gestoßenem Macis, zwei Eßlöffeln Essig und vier Löffeln Wasser glatt verquirlt, dann über dem Feuer verrührt, bis die Sauce zu kochen beginnt, worauf man sie wegnimmt, mit 80 Gramm frischer Butter verrührt und sofort aufgiebt.

Holländische Sauce zu Fischen, auf englische Art. Sechs Eßlöffel voll Flieder-Essig werden mit einer Prise Salz, einem Kaffeelöffel voll Mehl und einem Blatt Macis zum Kochen gebracht, dann vom Feuer genommen und unter anhaltendem Umrühren mit 125 Gramm kleingeschnittener Butter und fünf zerquirlten Eidottern vermischt.

Holländische Sauce zu Fischen, auf gewöhnliche Art. Sechs Eidotter werden mit einem Eßlöffel Mehl und zwei bis drei Löffeln Wasser recht glatt verrührt, dann mischt man den Saft einer Citrone und 1/4 Liter von der Brühe, worin die Fische gekocht worden, hinzu, schlägt die Sauce über gelindem Feuer bis zum Kochen, nimmt sie vom Feuer und rührt noch eine Messerspitze Salz und 100 Gramm Butter hinein. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Zwei Eßlöffel Mehl werden mit etwas kaltem Wasser ganz klar verrührt, dann thut man vier Eidotter, den Saft einer Citrone, Salz und eine Prise Muskatnuß hinzu, ebenso reichlich 1/4 Liter Fleisch- oder Fischbrühe, etliche gewässerte und feingehackte Sardellen und 90 Gramm frische Butter, rührt alles über gelindem Feuer, bis die Sauce zu kochen beginnt, und giebt sie auf.

Holländische Sauce, geschlagene. Man zerquirlt sechs bis sieben Eidotter in 1/4 Liter Weißwein, fügt 70 Gr. Butter und 1/4 Liter Fleischbrühe hinzu, schlägt die Sauce über mäßigem Feuer bis beinahe zum Kochen, schärft sie mit dem Saft einer Citrone ab, thut Kapern und in Essig eingemachte Champignons sowie einige feingehackte Sardellen daran und giebt sie zu Fleisch oder Fischen.

Holländische Sauce, grüne. 250 Gramm frische Butter werden mit einem gehäuften Eßlöffel feinem Mehl durchknetet und im Reibnapf nach und nach mit 3/4 Liter kaltem Wasser verrührt; dann mischt man feingehackte Petersilie, Kerbel, Estragon und Pimpinelle hinzu und schlägt die Sauce über gelindem Feuer oder im Wasserbade dick und schaumig, ohne daß sie kochen darf.

Holländische Sauce zu Hühnern und Kalbfleisch. Fünf Eidotter werden mit 1 1/2 Eßlöffeln feinem Mehl, zwei ausgegräteten und feingehackten Sardellen, zwei gehackten Chalotten, einem Glase Weißwein und 50 Gramm Butter sehr glatt vermischt, worauf man den Saft einer Citrone mit fast 1/2 Liter kräftiger Fleischbrühe zugießt und die Sauce über gelindem Feuer schaumig schlägt, ohne daß sie zum Kochen kommen darf.

Holländische Sauce mit Meerrettig. 70 Gr. Butter werden zu Schaum gerieben, nach und nach mit vier Eidottern, einem Löffel Mehl, dem Saft einer halben Citrone, etwas Salz und zwei Obertassen Wasser vermischt und über gelindem Feuer bis zum Kochen gerührt, worauf man einige Eßlöffel geriebenen Meerrettig und 100 Gramm frische Butter damit vermengt und die Sauce aufgiebt.

Holländische Sauce mit Milch. In $^1/_2$ Liter Milch quirlt man einen halben Eßlöffel Mehl, vier Eidotter, 30 Gramm Butter und eine Prise Salz, ebensoviel Muskatnuß und Zucker, verrührt alles bis zum Kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und preßt den Saft einer Citrone hinzu; man giebt sie zu Gemüse.

Holländische Sauce zu Spargel oder Blumenkohl. 250 Gramm frische Butter werden schaumig geschlagen, nach und nach mit einem knappen Eßlöffel feinem Mehl, sechs bis acht Eidottern, dem Saft einer Citrone, einer kleinen Prise weißem Pfeffer und beinahe $^1/_2$ Liter von dem Wasser, worin das Gemüse gekocht worden, verrührt und über gelindem Feuer mit der Schneerute dick und schaumig geschlagen, ohne daß die Sauce kochen darf, worauf man sie sofort anrichtet.

Holländische Suppe. Man nimmt hierzu am besten mehrere kleine, frischgeschlachtete, in Stücke zerschnittene Hechte, die man mit feingeschnittenem Wurzelwerk in Butter anbrät und hierauf mit soviel siedendem Wasser auffüllt, als man Suppe bedarf. Nachdem dies eine reichliche Stunde gekocht hat, seiht man die Brühe durch, salzt sie, fügt etwas Fleischextrakt hinzu und richtet sie über gerösteten Semmelscheiben, weichgedünsteten Blumenkohlröschen und Fisch- oder Semmelklößchen an.

Holländische Waffeln, s. Waffeln.

Hollunder, s. Flieder.

Hollunderblüten, gebackene, s. Fliederblüten.

Hollunder-Compot, -Essig, -Milch, -Mus, -Saft, -Suppe, -Wein, s. Flieder.

Holztaube, s. Taube, wilde.

Homard, Hummer, s. d.

Homburger Kuchen. Aus 1 Kilogramm feinem, erwärmten und gesiebten Mehl und 90 Gramm in $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Hefe wird ein Hefenstück angesetzt, welches man nach dem Aufgehen mit sechs Eiern, einem Kaffeelöffel Salz, 375 Gramm Butter, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Prise Muskatnuß und 170 Gramm Zucker vermischt, worauf man den Teig bearbeitet und schlägt, bis er Blasen wirft, ihn nochmals aufgehen läßt, dann zu zwei ziemlich dünnen Kuchen ausrollt, auf dem Blech noch eine Weile vor dem Ofen zum Gehen hinstellt, mit Butter bestreicht, dicht mit Zucker und Zimt überstreut und bei ziemlicher Hitze hellbraun bäckt.

Hominy, s. v. w. amerikanische Maisgrütze oder grober Maisgries. Man bereitet denselben auf sehr verschiedene Weise zu und er gehört mit zu den beliebtesten amerikanischen Nationalgerichten.

Hominy-Croquetten. Zwei Obertassen voll Maisgrütze werden in siedendes Wasser eingerührt und unter öfterem Umrühren zu einem dicken Brei gekocht, den man kalt werden läßt, mit etwas zerlassener Butter vermischt, bis der Brei geschmeidig ist, und dann mit 3—4 Eiern, einer Prise Salz und einem Eßlöffel Zucker vermengt, wobei man die Masse tüchtig mit einem Holzlöffel schlägt. Man formt mit den bemehlten Händen eiförmige Klöße davon, rollt dieselben in Mehl und bäckt sie in heißer Butter oder zerlassenem Speck.

Hominy, gebackener. Die Maisgrütze wird wie oben in Wasser oder Milch gekocht, nach dem Erkalten mit zerlassener Butter, 4 zerquirlten Eidottern, $^1/_4$ Liter Milch, einem reichlichen Eßlöffel Zucker, etwas Salz und dem Schnee der Eiweiße vermischt und in einer gebutterten Form bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde gebacken.

Honig, franz. miel, engl. honey, lat. Mel. Honig ist, wie allgemein bekannt, der zuckerartige, süße Saft, welchen die Bienen aus den Blumen- und Blütenkelchen saugen und durch den Mund in die erbauten Wachszellen der Bienenstöcke wieder von sich geben; seine Beschaffenheit und Güte hängt von der Art der Blumen und Kräuter ab, von denen er gesammelt wird, und unter den verschiedenen Honigarten unterscheidet man z. B.: Buchweizenhonig, der grünlich aussieht, aber bald hart und zuckerartig wird; Esparsettehonig von rötlicher Farbe und ziemlich angenehmem Geschmack; Lindenblütenhonig (in Rußland und Polen Lippitzhonig genannt), weiß, lieblich duftend und angenehm schmeckend, welcher überhaupt als die vorzüglichste Art von Honig gilt; Rübsenhonig, hellgelb, ebenfalls recht gut; Kleehonig, sehr süß und rötlichgelb; Heidehonig, aus den Blüten des Heidekrautes gewonnen, namentlich aus der Lüneburger Gegend kommend, rötlichbraun aussehend, als geringste Sorte betrachtet; Rosmarinhonig, die beste französische Sorte, sehr süß und gewürzhaft, kommt meist aus dem Departement der Ost-Pyrenäen und wird von Narbonne und Perpignan aus versendet. Ebenso teilt man den Honig nach der Art der Gewinnung in solchen von Zuchtbienen und den von Waldbienen, auch unterscheidet man den Scheiben- oder Wabenhonig und den ausgelassenen, ferner teilt man ihn in Frühlings-, Sommer- und Herbsthonig. Um den Honig aus den Waben zu gewinnen, bedient man sich verschiedener Methoden, doch muß man ihn bei möglichst gelinder Wärme abscheiden, wenn er hell und wohlschmeckend bleiben soll, am besten ist der Jungfernhonig, welcher bei dem Durchschneiden der Wachszellen von selbst ausfließt und von sehr mildem, lieblichem Geschmack ist; hierauf folgt der sogenannte gemeine Honig, welcher durch Ausschmelzen und Auspressen gewonnen wird, trüber und dunkler aussieht und noch in zwei Arten geschieden wird, in Seimhonig,

den man durch das Ausschmelzen, und Lebhonig, den man durch das Auspressen der Rückstände erhält. Im Handel teilt man den Honig auch nach den Orten ein, woher er bezogen wird, und man hat z. B.: griechischen oder attischen, der außerordentlich fein und aromatisch, rötlich, dick, aber dabei doch völlig durchsichtig und klar ist; das bedeutende Produkt der griechischen Honigernte wird meist nach der Türkei ausgeführt; der französische, welcher ebenfalls in großer Menge ausgeführt wird, ist fast durchgängig sehr schön; ebenso der dalmatische und istrische, sowie der spanische aus Valencia und von den Balearischen Inseln, auch der reine italienische ist sehr geschätzt; der Honig von der Insel Malta ist berühmt wegen seiner rosenroten Farbe, seiner flüssigen Beschaffenheit und seines angenehmen Geschmacks, aber den vorzüglichsten Ruf besitzt wohl der von der Halbinsel Krim, welcher früher fast ausschließlich für den Verbrauch des Sultans und seines Serails nach Konstantinopel verkauft wurde. Der ungarische, von dem man weißen und braunen hat, gilt als vortrefflich und geht viel nach Deutschland und Italien, weniger gut ist der polnische, der ziemlich körnige rheinländische und der Lüneburger, dagegen sind der weiße friesländische, wie der hellbraune Holsteiner Honig sehr beliebt. Der Havanna- oder Cubahonig, welcher seit neuerer Zeit ungemein viel nach Deutschland versendet wird und in seinem Vaterlande unverfälscht ausgezeichnet gut sein soll, gilt als eine der wenigst feinen Sorten, da er meist trübe und ungeläutert, wahrscheinlich auch mancherlei Verfälschungen unterworfen ist, wie der italienische, der zuweilen nur aus einem Gemisch von Rohrzucker und Feigenextrakt besteht. Die häufigsten Arten der Verfälschung, denen man bei dem Einkauf von Honig begegnet, sind die mit Stärke-Sirup, Mehl, Gelatine und Melasse, um ihm ein dickeres Ansehen zu geben und sein Gewicht zu vermehren, auch mit Möhren- und Birnen-Sirup wird er hie und da vermischt, was man indessen bald genug herausschmeckt, während man die erstgenannten Verfälschungen durch Uebergießen des Honigs mit Alkohol entdeckt, wobei sich der Honig auflöst und die fremden Stoffe ganz bleiben und zu Boden sinken. Der Honig ist an und für sich, zu Schwarz- oder Weißbrot genossen, eine sehr angenehme und gesunde Speise und wurde früher allgemein anstatt des Zuckers verwendet, außerdem benützt man ihn vielfach in der Küche zu Confituren, zum Einmachen von Obst und zu Backwerk, namentlich bei der Pfefferkuchenbäckerei, sowie hier und da auch noch zur Bereitung von Meth, diesem uralten Lieblingsgetränk der nordischen Helden und Recken, welches aus riesigen Hörnern getrunken wurde und an dem sie sich in Walhalla nach den Mühen und Kämpfen des Erdenlebens erquickten, das aber von unserem heutigen, biervertilgenden Geschlecht nicht mehr genügend gekannt und geschätzt wird. Auch zur Essigbereitung läßt sich Honig trefflich anwenden und in der Arzneikunde spielt er bei mancherlei Uebeln und in sehr verschiedenartiger Mischung eine bedeutende Rolle.

Honig, Aufbewahrung von. Der Scheiben-, Zeidel- oder Wabenhonig läßt sich mehrere Jahre lang in vortrefflichem Zustande erhalten, wenn man ihn dicht aufeinander in Steintöpfe legt, dieselben mit wachsgetränktem Papier und Blase überbindet und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt, ebenso der ausgelassene Honig, der sehr rein geläutert und dick eingekocht sein muß und sich gleichfalls am besten in Steinbüchsen hält; man thut gut, dieselben noch mit einem beschwerten Blechdeckel zu versehen, da Ratten, Mäuse und Ameisen den Honig begierig aufsuchen und Rindsblase wie Papier bald durchnagt haben würden.

Honig-Brot. $^1/_2$ Liter Honig wird mit 250 Gramm Zucker und sechs Eßlöffeln Wasser langsam zum Kochen gebracht, gut abgeschäumt, mit der feingehackten Schale einer Citrone, zwei Kaffeelöffeln feinem, gestoßenem Zimt und zwei Messerspitzen voll gestoßenen Nelken vermischt, worauf man die Masse auskühlen läßt und soviel Mehl hinzufügt, daß ein fester, solider Teig entsteht, den man zu kleinen Broten formt und langsam auf einem Blech bäckt; dieselben werden dann in dünne Scheiben geschnitten und als Confect zum Dessert gereicht.

Honig-Kuchen, s. auch Lebkuchen, Leckerli, Pfefferkuchen. Man läßt $^1/_2$ Kilogramm guten, ausgelassenen Honig heiß werden, schmelzt 45 Gr. frische Butter darin und schüttet beides in eine Schüssel mit $^1/_2$ Kilogramm feinem, gesiebtem Mehl, vermischt alles sehr gut und mengt nach dem Erkalten des Teiges 7 Gramm in Rosenwasser oder Rum aufgelöste Pottasche hinzu, worauf man den Teig zwei bis drei Tage ruhig so stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man ihn tüchtig durch, thut die abgeriebene Schale einer Citrone, 30 Gramm gestoßene süße Mandeln und ein wenig kleingeschnittenes Citronat daran, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett dünn aus, schneidet viereckige Stücke daraus oder sticht mit einer Blechform runde Kuchen davon aus und bäckt sie auf einem schwach gebutterten Blech. — Ein anderes Rezept ist folgendes: $^1/_2$ Kilogramm Honig wird mit 125 Gramm Butter zum Kochen gebracht, mit $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 100 Gr. gestoßenen Mandeln, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 2 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Kardamomen verrührt und nach dem Erkalten mit 15 Gramm gereinigter, aufgelöster Pottasche gemischt; man läßt den Teig 1—2 Tage stehen, rollt ihn dann fingerdick aus und formt ihn zu runden oder viereckigen Kuchen. Nach Belieben kann man die Kuchen auch noch mehr würzen, indem man außer den obengenannten Gewürzen noch gestoßenen Anis, Zimt und Ingwer hinzufügt; ist der Honig sehr dicklich, so kocht man ihn mit etwas Wasser auf und schäumt gut ab, bevor man die Butter hineinthut.

Honig-Kuchen auf englische Art. Man vermischt eine Obertasse voll fetten sauren Rahm mit zwei reichlichen Eßlöffeln gestoßenem Zucker, rührt

nach und nach zwei Obertassen feines Mehl und soviel frischen Honig hinzu, als erforderlich ist, dem Kuchen einen angenehmen Geschmack zu geben, also etwa 2—3 Eßlöffel voll, und mischt schließlich einen halben Theelöffel doppeltkohlensaures Natron unter den Teig, den man noch fünf Minuten schlägt, dann in eine gebutterte Form füllt und eine reichliche halbe Stunde bäckt. Dieser wohlschmeckende Honigkuchen wird warm gegessen. — Etwas anders ist folgende Art: In $^1/_2$ Liter Mehl rührt man $^1/_4$ Liter sauren Rahm, fügt einen halben Theelöffel gestoßenen Zimt, ebensoviel gestoßenen Ingwer, zwei Eßlöffel voll Zucker und $^1/_4$ Liter Honig hinzu, vermischt alles sehr gut, mengt schließlich noch einen halben Theelöffel Pottasche, die in heißem Wasser aufgelöst worden ist, unter den Teig, füllt denselben in eine butterbestrichene Form und bäckt ihn bei ziemlicher Hitze fast eine Stunde lang.

Honig-Kuchen auf französische Art. $^1/_8$ Liter Milch wird mit 150 Gramm gestoßenem Zucker in einem Kasserol erhitzt, bis der Zucker völlig aufgelöst ist; dann fügt man 350 Gramm Honig hinzu, bringt alles zum Kochen und vermischt es mit $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl, das man auf einem Backbrett aufgehäuft und mit 2 Gramm Pottasche gehörig vermengt hat. Wenn der Teig die nötige Festigkeit besitzt, knetet man ihn tüchtig mit den Händen durch, formt eine große Kugel daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, drückt sie flach zu einem dicken Kuchen und bäckt denselben eine Stunde lang.

Honig-Kuchen auf russische Art. 1 Liter Honig wird aufgekocht, mit 250 Gramm geklärter Butter und 30 Gramm aufgelöster Pottasche vermischt und bis zum Erkalten damit durcheinandergerührt; hierauf fügt man sechs zerquirlte Eier, 750 Gramm Weizenmehl, etwas gestoßenen Zimt, Citronenzucker, Kardamomen und Nelken hinzu, verrührt alles eine Stunde lang nach einer Seite hin, schüttet den Teig in eine gebutterte Form, die nur zur Hälfte gefüllt sein darf, und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze eine reichliche Stunde.

Honig-Limonade. 800 Gramm Honig werden in 10 Liter Wasser gekocht, dann in ein offenes Gefäß gegossen, worauf man 2—3 Eßlöffel voll Bierhefe hinzufügt und alles zwei Tage ruhig stehen läßt, in welcher Zeit die Gärung beginnt. Beim Beginn derselben mischt man den ausgepreßten Saft von 3—4 Citronen unter die Flüssigkeit, füllt dieselbe in steinerne Flaschen und verschließt diese fest. Nach 8—14 Tagen kann man die erfrischende, stark mousserende Limonade in Gebrauch nehmen.

Honig-Springerl, österreichische. $^1/_4$ Liter Honig wird aufgekocht, abgeschäumt und mit 125 Gr. Zucker, 4 Gramm Zimt, 4 Gramm gestoßenen Nelken, zwei Eßlöffeln Rum, dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Citrone vermischt; nachdem diese Mischung ausgekühlt ist, mengt man etwa 200—250 Gramm Mehl hinzu, so daß ein leichter Teig entsteht, doch darf man dabei nicht rundherum rühren, sondern nur mit dem Löffel hin- und herfahren. Auf einem mit Mehl bestreuten Brett knetet man den Teig durcheinander, läßt ihn über Nacht liegen, treibt ihn am folgenden Morgen zwei Messerrücken stark auf, sticht mit Blechformen Ringe, runde Plätzchen, Sterne und dergleichen davon aus oder zerschneidet ihn zu schrägen Vierecken und bäckt die Springerl auf einem Blech bei sehr gelinder Wärme.

Honig-Wein, russischer. 2 Kilogramm Honig werden geläutert, mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale von vier Citronen und dem Saft von sechs Citronen vermischt und nach dem völligen Erkalten mit 8 Liter kaltem Quellwasser sehr gut verrührt, worauf man die Flüssigkeit in ein Fäßchen gießt, dasselbe verspundet und in den Keller stellt. Nach Verlauf von 14 Tagen zieht man das Getränk auf Flaschen, verkorkt und verpicht sie und läßt sie einige Wochen lagern, bevor man den Wein zu trinken beginnt.

Hopfen, franz. houblon, engl. hop. Die Hopfenpflanze (lat. Humulus lupulus) gehört zu den Urticaceen oder Nesselarten und zu der Gattung der Ranken- oder Schlingpflanzen; sie wächst in ganz Mittel-Europa, namentlich in Deutschland, Großbritannien, Frankreich und den Niederlanden, wild, doch ist der wilde Hopfen nicht zum Bierbrauen oder sonstwie verwendbar, wogegen der veredelte, in verschiedenen Sorten kultivierte Hopfen, namentlich der bayerische, böhmische und englische, ausgebreitete Verwendung findet und einen sehr bedeutenden Handelsartikel bildet. Es ist bekannt, daß zum Bierbrauen im Verein mit Malz die länglich-eirunden Fruchtzapfen der Hopfenpflanzen benützt werden, welche zwischen ihren grünlich-gelblichen Schuppen das gelbliche Hopfenmehl, Lupulin, nebst einem aromatisch-bitterlichen Harzöl enthalten und dem Bier einen gewürzhaften, angenehm bitteren Geschmack verleihen. In der Küche hat man es indessen weniger mit diesen Fruchtzapfen, sondern meist nur mit den im Frühjahr aus der Wurzel hervortreibenden jungen Keimen zu thun, welche Hopfensprossen oder Hopfenkeimchen genannt und als Gemüse und Salat wie der Spargel benützt werden, obwohl sie bei weitem nicht den angenehmen Geschmack desselben besitzen, sondern stets die eigentümliche Hopfenbittere behalten.

Hopfenkeimchen als Gemüse. So lange die Keime recht jung und zart sind, werden sie abgestochen, in 2 Centimeter große Stückchen zerschnitten, gewaschen, in siedendem Salzwasser rasch weichgekocht, in ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgekühlt; hierauf läßt man sie in einer holländischen Sauce oder in einer nicht zu sämigen Béchamel-Sauce einmal aufkochen und garniert sie beim Anrichten mit verlorenen Eiern, oder giebt gekochte Tauben, Rindfleisch u. dergl. dazu. — Eine andere Bereitungsmethode ist auch folgende: Nachdem man die Stücke in Salzwasser weichgekocht, schwitzt man zwei Eßlöffel Mehl in Butter

sehr lichtgelb, verkocht die Mehlschwitze mit kräftiger Fleischbrühe und frischen Morcheln und läßt die Hopfensprossen ebenfalls damit aufkochen; bevor man anrichtet, wird die Sauce mit zwei Eiern legiert.

Hopfenkeimchen als Salat. Die Sprossen werden in Stücke zerbrochen, in Salzwasser weichgekocht, in frischem Wasser gekühlt, auf einem Siebe abgetropft und entweder mit Salz und Pfeffer, Essig und Oel angemacht oder mit einer Salatsauce übergossen und vermischt; bei der Bereitung der letzteren thut man besser, anstatt des Essigs Citronensaft anzuwenden.

Hopfenkeimchen-Salat, warmer. Nachdem die Sprossen in Salzwasser halb weichgekocht und in frischem Wasser abgespült worden sind, legt man sie in ein Kasserol nebst einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Essig, läßt sie vollends weich darin sieden und quirlt die Sauce zuletzt mit zwei Eidottern ab.

Hopfen-Liqueur, englischer. Eine weithalsige Flasche wird mit reifen, getrockneten Hopfenfruchtzapfen gefüllt, welche etwas zusammengeschüttelt, aber nicht fest eingedrückt werden; man übergießt sie mit Sherry und läßt denselben vier Wochen darauf ziehen, seiht ihn dann durch, vermischt ihn mit einem dünnen Zucker-Sirup aus 200 Gramm Zucker, der in $^1/_4$ Liter Wasser geläutert ist, seiht alles nochmals durch und bewahrt den Liqueur in gut verkorkten Flaschen auf, um ihn unvermischt oder mit Wasser verdünnt als magenstärkendes Mittel zu gebrauchen.

Hoppelpoppel, kalter. Dieses angenehme und erquickende Getränk, welches man selbst, wenn man sich im Sommer sehr erhitzt fühlt, ohne Schaden genießen kann, bereitet man, indem man vier Eidotter und ein wenig geriebene Muskatnuß mit $^1/_4$ Liter kaltem süßen Rahm oder frischem Wasser zerquirlt und zu dickem Schaum rührt, worauf man $^1/_8$ Liter feinen Rum oder Arak hinzugießt und das Getränk nach Belieben mit gestoßenem Zucker versüßt.

Hoppelpoppel, warmer. Warm ist dieses Getränk mehr gebräuchlich und wird häufig zum zweiten Frühstück oder als Kollation während der kühleren Jahreszeit in Gläsern oder Tassen serviert; man bringt 1 Liter süßen Rahm mit etwa zwei Eßlöffeln gestoßenem Zucker zum Kochen, nimmt den Rahm dann vom Feuer, mischt vier in ein wenig Milch zerquirlte Eidotter hinzu, quirlt alles zu dickem Schaum und fügt zuletzt $^1/_4$ Liter Arak oder Rum bei; anstatt des Rahms wird zuweilen auch siedendes Wasser oder Thee genommen.

Horly, à la. Eine Zubereitungsart für Fisch-Coteletten oder Fisch-Filets. Man garniert dieselben, bäckt sie in Fett oder Schmalz hellbraun und serviert sie mit Sauce Horly, die aus einer mit Tomatenpurée verkochten Sauce suprême (s. d.) hergestellt wird.

Hors d'oeuvre. Mit diesem Namen bezeichnet man in der feineren Kochkunst eine Menge verschiedenartiger kalter oder warmer kleiner Neben- und Bei-Gerichte, welche gleich nach der Suppe aufgetragen werden und mehr dazu dienen sollen, den Appetit zu reizen als zu befriedigen. Zu den kalten Hors d'oeuvre rechnet man Heringe, Sardellen, Sardinen und verschiedene marinierte und in Gelée eingesetzte Fische, außerdem Austern, Caviar, geräucherten Lachs, in Essig eingesetzte Gemüse, Oliven, Radieschen, kleine Rettige, Krabben, Hummer und pikante Fisch- und Fleisch-Salate, Würstchen, Cervelatwurst, aufgeschnittene Pökelzunge, Sardellenbutter, Senfbutter, Senf- und Essiggurken und ebenso eingelegte Melonen und dergleichen. Die warmen Hors d'oeuvre umfassen eine sehr reichhaltige Auswahl pikanter Speisen, wie z. B. alle Arten kleiner feiner Ragouts, die in Muschelschalen, Croustaden, Pastetchen und dergleichen aufgetragen oder in Gestalt von Croquetten, Crocoviques ꝛc. nach dem Ausbacken in heißer Butter zu Tisch gegeben werden; ebenso gehören dahin Eierspeisen mit Lachs, Nieren, Sardellen, Pöklingen, Hering, Trüffeln, Spargelspitzen, kleine Aufläufe in Formen oder Papierkästchen von Käse, Fleisch oder Fisch, Gehirn, Kalbsmilch, Ohren und Füße in verschiedenartiger Zubereitung, Krebse, Cotelettes in Papilloten, Schnecken und Froschkeulen, gefüllte Champignons, Artischocken, Trüffeln u. s. f.

Hot-pot, englisches. $^1/_2$ Flasche englisches Ale wird mit $^1/_2$ Flasche Weißwein, 125 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt und der Schale von einer halben Citrone zum Kochen gebracht, mit drei in Wein zerrührten Eidottern vermischt und zu Schaum gequirlt oder geschlagen, worauf man das Getränk in Tassen serviert.

Hotch-potch auf englische Art. 1 Kilogramm recht saftiges mageres Rindfleisch wird in etwa 5—6 Centimeter große, viereckige Stücke zerschnitten und nebst einigen Stücken fettem Rindfleisch und etlichen Kalbsknochen in ein Kasserol gelegt, mit $2^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Bier übergossen und zum Kochen gebracht. Sobald man gehörig abgeschäumt hat, fügt man einen Löffel Salz, zwei große, in Scheiben zerschnittene Möhren, zwei Zwiebeln, zwei Rüben, etwas Blumenkohl und Sellerie hinzu, legt einen festschließenden Deckel auf das Kasserol und läßt alles langsam 3 Stunden kochen. Inzwischen bereitet man eine braune Mehlschwitze aus 60 Gramm Butter und einem Kochlöffel Mehl, verkocht sie mit einem Teil der Brühe, würzt dieselbe mit Ketchup, schüttet sie wieder in das Kasserol zurück, läßt alles mehrmals zusammen aufkochen, fügt etwas Pfeffer und Salz hinzu und legt bei dem Anrichten das Fleisch in die Mitte der Gemüse. Man bereitet das Hotch-potch (dem französischen Hochepot entsprechend) aus Rindfleisch, Hammel- und Lammfleisch, gepökeltem Schweinefleisch oder Geflügel oder auch zweierlei Sorten Fleisch, und wählt die Gemüse der Jahreszeit entsprechend. Sehr gut ist z. B. das sogen. schottische Hotch-potch aus jungen Frühlings-

gemüsen, wie Kohlrabi, Carotten, Zwiebeln, kleingeschnittenem Lattich, Blumenkohl, 1 Liter grünen Erbsen und kleingehackter Petersilie, die mit drei Litern guter Hammelfleischbrühe und $1^1/_2$ Kilogramm Hammelfleisch-Steaks aus der Keule oder vom Carréstück in einem zugedeckten Kasserol weichgedünstet werden.

Hotzel-Torte. Man rührt zwölf ganze Eier, 200 Gramm feines, gesiebtes Mehl und 200 Gr. gestoßenen Zucker gut untereinander, schlägt die Mischung über dem Feuer zu einer dickschaumigen Crème bis fast zum Kochen, nimmt sie dann sofort vom Feuer und schlägt sie weiter, bis sie wieder erkaltet ist, schlägt sie nochmals bis zum Kochen und wieder kalt und füllt sie in eine flache Tortenform, die mit geklärter Butter ausgestrichen ist, nachdem man zuvor 250 Gramm geschälte, möglichst frische Haselnußkerne, 125 Gr. Sultanrosinen, etwa 12 Stück sehr frische, abgeschälte, und in Hälften zerteilte Walnußkerne und ebensoviel zerschnittene getrocknete Feigen unter die Masse gemischt hat; man bäckt die Torte in einem mäßig warmen Ofen etwa drei Viertelstunden bis eine Stunde.

Houblon, Hopfen, s. d.

Huchen, Heuch oder Hauchforelle, lat. Salmo Hucho. Ein Fisch, der zu den Lachsarten gehört und namentlich in der Donau sowie in mehreren süddeutschen und Schweizer Gebirgsflüssen gefangen wird; er hat im Bau, der Größe und Farbe Aehnlichkeit mit dem Lachs, das Fleisch ist weiß und von angenehmem Geschmack. Man pflegt den frischgefangenen Huchen auszunehmen, mit Salz einzureiben und mehrere Tage an einem kühlen Orte so liegen zu lassen, wodurch das Fleisch sehr an Zartheit und Wert gewinnt; es wird ganz so zubereitet wie das vom Lachs, auch bringt man ihn als großes Tafelstück zuweilen ganz, mariniert, gespickt und gebraten, oft auch noch mit einem feinen Ragout garniert, auf den Tisch; gewöhnlich giebt man eine holländische Sauce, eine Kräuter-Sauce, eine Trüffel- oder Champignon-Sauce dazu, nachdem man ihn in Wasser mit Essig, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Salz und Wurzelwerk gargekocht hat.

Hufeisen, gebackene. 250 Gramm Butter werden mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern zu Schaum gerührt, nach und nach mit fünf Eßlöffeln fettem süßen Rahm, 30 Gramm aufgelöster Preßhefe, einer Prise Salz, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, zwei Löffeln Zucker und 400 Gramm feinem gesiebten und erwärmten Mehl vermischt, so daß ein leichter Teig entsteht, den man eine Weile aufgehen läßt, worauf man ihn auf einem mehlbestreuten Brett $^1/_2$ Centimeter stark auftreibt. Man schneidet dann etwa 18 Centimeter lange und 8 Centimeter breite Streifen daraus, bestreicht dieselben dünn mit beliebiger Obstmarmelade, rollt sie zusammen, biegt sie in Form eines Hufeisens, läßt sie auf einem gebutterten Blech aufgehen, überpinselt sie mit geschlagenem Ei oder mit nicht zu festem Eiweißschnee, bestreut sie mit Zucker nebst Zimt oder Mandeln und bäckt sie hellbraun.

Huhn (Hahn, Henne, Hühnchen oder Küchlein), franz. coq, poule, poulet, engl. mit dem Gattungsnamen fowl, einzeln cock, hen, pullet oder chicken, lat. Gallus, Gallina. Die Hühner gehören zu den nützlichsten und beliebtesten Haustieren, namentlich um ihrer Eier willen, die zu den täglichen, unentbehrlichen Bedürfnissen in Küche und Haushalt zählen, während das zarte, leicht verdauliche und sehr wohlschmeckende Fleisch der jungen Hühner und die ausgezeichnete Brühe, welche man durch Kochen eines alten Huhns erhält, überdies noch Nutzen und Annehmlichkeit in reichem Maße bieten. Die Hühnerzucht beschäftigt sich in neuerer Zeit mit unzähligen ausländischen Ab- und Spielarten der Hühner-Rasse (Cochinchina-, Brahmaputra-, Bantam-, englischen, französischen, Brabanter, holländischen, malayischen, amerikanischen Hühnern), welche in Farbe und Gestalt sehr verschieden von einander sind, teils hohe, teils kurze, befiederte oder nackte Beine haben, geschwänzt oder ungeschwänzt sind und einem Geflügelhofe ein sehr hübsches, buntes und lebendiges Aussehen verleihen, auch, wie z. B. die Cochinchinahühner und Brahmaputras, sehr gute Eierleger sind; wir wollen hier aber nur von dem gewöhnlichen, einheimischen Haushuhn sprechen. Der Hahn zeichnet sich durch Größe, Bau, stolzen Gang, schönes Gefieder, den mit Schwungfedern versehenen Schwanz, die krähende Stimme, größeren Kamm und Sporen an den Füßen vor der Henne aus, lebt in Vielweiberei und liebt seine Hühner sehr, für die er sorgt wie ein guter Familienvater; er ist aber auch sehr eifersüchtig und duldet keinen Nebenbuhler in seinem Bereich. Die Hennen haben ein meist in mehreren Farben gesprenkeltes Gefieder, doch giebt es auch einfarbig schwarze oder weiße; sie legen, gut gefüttert und warm wohnend, jährlich etwa 8 bis 9 Monate und eine gute Leghenne erkennt man an dem starken, runden Körper, dem scharlachroten Kamm und ebensolchen Kehllappen, den mattweiß gefärbten Ohrlappen und der lebhaft roten Haut um die Augenlider. Zum Brüten nimmt man am liebsten ein älteres, 2—4jähriges Huhn und Eier von alten Hühnern; die Eier werden in 20 bis 22 Tagen ausgebrütet und die Küchlein, welche die Schale gewöhnlich selbst mit dem Höcker am Schnabel durchbrechen, werden mit der Gluckhenne in einen mit Werg oder Wolle gefütterten Hühnerkorb gethan und anfangs mit gestampfter Hirse, harten Eiern, Erbsbrei, Weißbrot, mit gehackten Gemüseblättern vermischt, geronnener Milch, später mit Hafermehl gefüttert. Bald läßt man sie unter dem Schutz der Gluckhenne frei umherlaufen, wobei sie lernen, sich auch Würmer, Käfer u. dergl. zu suchen, aber schon nach zwei Monaten verlassen sie die Henne und sind selbständig, im fünften Monat beginnen sie bereits Eier zu legen. Die jungen Hühner werden entweder zur Zucht oder, namentlich was die jungen Hähnchen betrifft, zum Verspeisen bestimmt und in letzterem Fall, sobald

sie der Gluckhenne entwachsen sind, mit gekochten Kartoffeln, Rüben, Kleie, geschrotenem Getreide u. dergl. gemästet, oft auch die jungen Hähnchen zu Kapaunen und die jungen Hennen zu Poularden gemacht, wodurch dieselben besonders fettes, weißes und zartes Fleisch bekommen. Hühnerfleisch und Hühnerbrühe sind zur Krankenkost vorzugsweise zu empfehlen; von den Federn benützt man gewöhnlich nur die Schwanzfedern des Hahns und Kapauns zu Federbüschen, Wedeln ꝛc., als Bettfedern taugen die Hühnerfedern nicht besonders, weil sie nicht viel Elasticität besitzen.

Hühnerbrüste oder **Hühner-Filets, gedämpfte.** Man legt zwei bis drei gerupfte, ausgenommene und abgesengte junge Hühner auf ein Brett, schneidet die Haut an der Brust der Länge nach durch, zieht sie ab, biegt die Keulen zurück und löst die Brust von beiden Seiten behutsam ab, ebenso die zarten Fleischstreifchen unterhalb der Flügel (filets mignons). Hierauf schlägt man diese Filets mit dem Messer etwas breit, bestreut sie mit feinem Salz, spickt sie mit Speck- oder Trüffelstreifchen, legt sie in ein Kasserol mit frischer, zerlassener Butter, beträufelt sie mit Citronensaft und dünstet sie gut zugedeckt recht saftig und weiß, garniert sie beim Anrichten mit in kräftiger Bouillon gekochten Nudeln oder Maccaroni und übergießt letztere mit der Brühe von den Hühnerbrüsten.

Hühnerbrüste, sautierte oder geschwungene. Nachdem man von mehreren fleischigen jungen Hühnern die Brust und die filets mignons abgelöst, legt man dieselben in eine Sautierpfanne mit 200 Gramm geklärter Butter, überstreut sie mit etwas Salz und schwenkt sie kurz vor dem Anrichten einige Minuten über dem Feuer, worauf man die Butter abgießt und anstatt derselben einige Löffel voll weiße Coulis darüberschüttet, die man mit ein wenig Fleischglace, Citronensaft, Salz und weißem Pfeffer würzt und in der man die Hühnerbrüste nochmals einige Minuten über dem Feuer hin- und herschwenkt. Die auf diese Art bereiteten Filets sind in der feinen Küche vielfach verwendbar; man giebt sie entweder mit ihrer eigenen Sauce oder als Garnitur um ein feines Ragout, um Trüffeln, Champignons, gemischte Gemüse, Endivien-Purée, grüne Erbsen sowie mit Austern-, Béchamel- oder Krebs-Sauce zur Tafel, auch kann man aus dem Fleisch der Keulen und allem übrigen, am Gerippe befindlichen Fleisch ein feines Hachis (s. d.) bereiten, welches mit Trüffeln vermischt und mit den Hühnerbrüstchen garniert wird.

Hühner-Capillotade, s. Capillotade.

Hühner mit Champignon-Sauce. Zwei sauber gereinigte junge Hühner werden in einer Braise von Fleischbrühe mit Speckscheiben, Wurzelwerk, Chalotten, Salz, Pfefferkörnern und etwas Citronensaft weichgedämpft, worauf man $^1/_2$ Liter Champignons putzt, in Scheiben schneidet, in Butter dünstet, mit Mehl bestäubt, mit einem Teile der Braise oder anderer Fleischbrühe, einem halben Glase Weißwein und dem Saft einer halben Citrone übergießt und zu einer Sauce verkocht, die man über den Hühnern anrichtet.

Hühner mit Citronen-Sauce. Zwei bis drei tags zuvor ausgenommene, gerupfte und gesengte junge Hühner werden ausgewaschen, dressiert, mit Speckscheiben umbunden und in einem Kasserol mit Butter weichgedünstet, dann nimmt man sie heraus, schwitzt in ihrem Bratensaft einen Löffel Mehl hellbraun, drückt den Saft einer Citrone hinein, thut noch eine halbe, in Scheiben zerschnittene Citrone und eine Prise Salz nebst etwas Fleischbrühe hinzu, läßt alles zu einer sämigen Sauce verkochen, legt die Hühner hinein und dünstet sie noch eine reichliche Viertelstunde darin, bevor man sie aufgiebt.

Hühner-Coteletten, s. Coteletten.

Hühner-Croquetten, s. Croquetten von Geflügel, Kalbsbraten ꝛc.

Hühner als Curry, s. Curry.

Hühner-Epigramm, s. Epigramm.

Hühner mit Estragon. Zwei junge, fleischige Hühner werden gehörig vorbereitet; in den Leib derselben steckt man ein Stück Butter von etwa 70 Gramm, welches mit feingehacktem Estragon durchknetet ist, dann näht man die Oeffnung unten zu, umbindet die Hühner mit Speckscheiben und legt sie in ein Kasserol mit Wasser, das nicht ganz über die Hühner hinweggehen darf, Salz, Pfeffer, einer zerschnittenen Möhre, 1—2 kleinen Zwiebeln und einigen Estragonreischen. Sobald die Hühner genügend weichgedämpft sind, seiht man die Brühe durch, kocht sie mit einer Mehlschwitze ein und fügt einen Kaffeelöffel voll gehackte Estragonblätter hinzu, worauf man sie noch mit zwei Eidottern legiert, mit ein wenig Citronensaft abschärft und über den Hühnern aufgiebt.

Hühner-Farce, s. Farce.

Hühner als Fasanen zubereitet. Zwei junge, gut gemästete Hühner werden dadurch getötet, daß man ihnen den Kopf abhackt, wobei jedoch möglichst wenig Blut verloren gehen darf. Dann zieht man Schlund und Kropf heraus und gießt siedenden Essig, den man mit etwas Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Koriander, einem Lorbeerblatt, einem Thymianzweig und 2—3 Wacholderbeeren aufgekocht hat, in den Hals der Tiere, bindet den Hals zu und hängt die Hühner ungerupft, mit dem Halse nach oben, 24 Stunden an einem kühlen Orte auf. Hierauf werden sie trocken gerupft, ausgenommen, abgesengt, gespickt, mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren leicht eingerieben und unter fleißigem Begießen mit Butter gebraten, um schließlich mit Rotkraut serviert zu werden.

Hühner aux fines herbes. Die Lebern der sauber gereinigten jungen Hühner werden fein zerhackt und mit 125 Gramm frischer Butter sowie feingehackter Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon und Pimpinelle vermischt, worauf man in den Leib der Hühnchen diese Mischung steckt, die Oeffnung zunäht, das Geflügel mit Speckscheiben

und gebuttertem Papier umbindet und am Spieß brät. Inzwischen schwitzt man in 180 Gramm Butter zwei kleingeschnittene Möhren, zwei Chalotten, einen Eßlöffel Mehl, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken sowie ein wenig Thymian und Basilicum, fügt dann ½ Liter Fleischbrühe und ein Glas Weißwein hinzu, läßt alles langsam eine halbe Stunde verkochen, seiht die Sauce durch, thut feingehackte Petersilie, Estragon, Kerbel, Pimpinelle und Schnittlauch hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß, läßt sie noch eine Weile ziehen ohne daß sie kocht und giebt sie zu den Hühnern.

Hühner à la Flamande. Ein größeres junges Huhn oder zwei und mehr, je nach der Personenzahl, wird mit einer sehr feinen Farce aus Gänseleber, geschabtem Speck, Hühnerfleisch, fines herbes und den nötigen Gewürzen gefüllt, mit Speckscheiben umbunden und am Spieß gebraten, so daß es saftig und weich ist, aber dennoch weiß bleibt. Inzwischen bereitet man eine Sauce aus weißer Coulis, frischer Butter, Salz, weißem Pfeffer, einigen Citronenscheiben und in Butter geschwitzten fines herbes, verrührt alles so lange über dem Feuer, bis die Sauce sämig genug ist, und gießt sie kochend über die Hühner.

Hühner-Fricassée, s. Fricassée.

Hühner, gebackene, auf englische Art. Zwei kalte, am Spieß gebratene Hühnchen werden in Stücke zerlegt, stark mit Salz und Pfeffer, feingehackter Zwiebel und Petersilie bestreut, mit feinem Oel und dem Saft einer Citrone übergossen und mehrere Stunden in dieser Marinade gelassen, wobei man sie öfters umwendet. Dann taucht man die Stücke in Mehl, bäckt sie in heißer Butter oder Speck und serviert sie mit einer Sauce aus starker Fleischbrühe, die man mit einer mittelgroßen Zwiebel, zwei Gewürznelken, einem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, dem Saft einer Citrone nebst gehackter Petersilie und Estragon verkocht hat, worauf man sie durchseiht und rings um die Schüssel gießt, auf der man die gebackenen Hühnerstücke aufgeschichtet hat. — Auf andere Art verfährt man, indem man die Hühnerstücke mit Oel bestreicht, mit Salz und Currypulver überstreut, in Mehl umkehrt und dann in Butter hellbraun bäckt; bei dem Anrichten belegt man die Hühner mit in Butter gebräunten Zwiebelringen und Citronenscheiben.

Hühner, gebackene, auf französische Art. Zwei oder mehr junge Hühner werden sauber vorgerichtet, abgesengt und in Viertel zerlegt, in einer Schüssel mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, Petersilienblättern, Chalottenscheiben, zwei Lorbeerblättern und dem Saft einer Citrone mariniert und nach Verlauf von mehreren Stunden abgetrocknet, in Mehl umgewendet, in heißem Schmalz gebacken, mit gebackenen Zwiebelringen belegt und mit flüssig gemachter und mit Citronensaft gesäuerter Fleisch-Glace aufgegeben. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man zerlegt die Hühner in 4—5 Stücke, löst aus den Keulen den oberen Knochen und aus den Bruststücken die Rippen und Brustknochen heraus, mariniert die Stücke mit feinem Oel, Estragonessig, Pfeffer, Salz, Zwiebelscheiben und einem Kräuterbündelchen, läßt sie mehrere Stunden in dieser Marinade, wobei man sie öfters umwendet, trocknet sie dann mit einem Tuche ab, taucht sie in einen Ausbacketeig ein und bäckt sie in heißem Schmalz; beim Anrichten garniert man sie mit gebackener Petersilie und den besonders marinierten und ausgebackenen Lebern. Oder man bestreicht die Hühnerstücke, nachdem sie mariniert und abgetrocknet sind, mit schaumig geschlagenem Eiweiß, überstreut sie mit Mehl und bäckt sie in Butter; man giebt eine Tomaten-Sauce dazu.

Hühner, gebackene, à la Provençale. Ein in Stücke zerschnittenes Huhn wird zwei Stunden in eine Marinade von feinem Oel, Citronensaft, Salz, Pfeffer, Zwiebelscheiben, gehackter Petersilie und einem kleinen Stückchen Knoblauch gelegt, dann abgewischt, mit Mehl bestreut und in heißem Oel gebacken; bei dem Anrichten garniert man dasselbe mit gebackenen Eiern und giebt eine Sauce aus Oel dazu, das man mit einigen Citronenscheiben ohne Schalen und Kerne, gehackter Petersilie, Estragon und einem Stückchen Knoblauch gekocht hat; nach Belieben kann man diese Sauce auch durch eine Sauce poivrade oder Tomaten-Sauce ersetzen.

Hühner, gebackene, à la Villeroi. Zwei bis drei gutgesäuberte junge Hühner werden in einer Braise von Fleischbrühe, Wurzelwerk und Zwiebel langsam weichgedämpft, aus der Brühe genommen und nach dem Erkalten in zierliche Stücke zerlegt, von denen man die Haut abzieht. Die Braise seiht man durch, schöpft das Fett ab, kocht sie mit einer hellen Mehlschwitze und einem Glase Weißwein zu einer dicklichen Sauce ein, legiert dieselbe mit drei bis vier Eidottern und schärft sie mit dem Saft einer halben Citrone ab. Sobald diese Sauce halb ausgekühlt ist, taucht man die Hühnerstücke von allen Seiten darin ein, legt sie auf eine mit Oel bestrichene flache Schüssel, läßt sie vollends erkalten, wendet sie in geriebener Semmel, in geschlagenem Ei und nochmals in Semmel und bäckt sie in heißer Butter aus; man garniert sie mit gebackener Petersilie und kann sie als Hors d'oeuvre auftragen.

Hühner, gebackene, auf Wiener Art. Gutgemästete junge, aber nicht zu große Hühner werden einige Stunden vor dem Gebrauch geschlachtet, rein geputzt und ausgenommen, in vier bis fünf Teile zerschnitten, mit Salz bestreut eine halbe Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, in Mehl, geschlagene Eier und geriebene Semmel eingetaucht, zu schön goldgelber Farbe in heißem Schmalz ausgebacken und entweder mit grünem Salat, gedämpftem Obst oder als Garnierung um junge Gemüse, wie Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen u. dergl., zu Tisch gegeben.

Hühner, gebraten. Mehrere junge Hühner werden gereinigt, gesengt, ausgenommen, inwendig mit Salz, nach Belieben auch mit etwas Pfeffer, bestreut, dressiert, an den Spieß gesteckt, von außen gesalzen und unter fleißigem Begießen mit Butter

bei hellem Feuer gebraten; sobald sie beinahe gar sind, beträufelt man sie mit Butter, läßt sie bräunen und giebt sie mit Kopf-Salat, Gurken-Salat, Stachelbeer-Compot u. dergl. zu Tisch. Man kann sie auch mit feinen Speckfäden spicken oder mit Speckplatten umbinden und brät sie auf dieselbe Art, oder unter fleißigem Begießen in der Pfanne oder einem Kasserol; zuweilen pflegt man auch den Kropf mit einem Stück Butter, die man mit gehackter Petersilie, geriebener Semmel, Salz und ein wenig gestoßener Muskatblüte vermischt hat, zu füllen.

Hühner, gebraten, auf englische Art. Nachdem dieselben gehörig gesäubert sind, thut man ein Stück frische Butter in den Leib, steckt sie an den Spieß und brät sie unter fortdauerndem Beträufeln mit Butter über hellem Feuer eine halbe Stunde; sollte das Feuer zu stark sein, so bindet man ein mit Oel oder Butter bestrichenes Papier über die Brust; bei dem Anrichten giebt man eine Brot-, Champignon-, Eier- oder Kastanien-Sauce dazu. Zuweilen füllt man sie auch mit einer Farce aus der gehackten Leber, geschabtem Speck, geriebenem Weißbrot, feingehackter Citronenschale, einigen ausgegräteten Sardellen, gehackter Petersilie, ein wenig Schnittlauch, Salz und Pfeffer, näht sie gut zu und umbindet sie vor dem Braten mit Speckscheiben und gebuttertem Papier.

Hühner, gebraten, auf französische Art. Die tags zuvor geschlachteten, ausgenommenen und abgesengten jungen Hühner werden dressiert, mit Speckplatten umbunden, häufig auch mit Trüffeln gefüllt, mit Salz bestreut und unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieß gebraten; kurz vor dem Anrichten nimmt man die Speckscheiben ab, damit das Geflügel sich bräunen kann; man garniert die Schlüssel gewöhnlich mit Gartenkresse, die mit Essig und Salz angemacht ist.

Hühner, gebraten, auf russische Art. Die sauber gereinigten, nicht zu kleinen Hühner werden mit einer Farce aus 8—10 gestoßenen Zwiebacken, einem Ei, etwa sechs Löffeln saurem Rahm, Salz, etwas Butter, geriebener Muskatnuß und reichlich gehackter Petersilie und Dill gefüllt, zugenäht und in der Pfanne unter öfterem Begießen mit Butter und saurem Rahm gebraten. — Häufig richtet man sie auch so zu, daß sie wie Haselhühner schmecken, indem man 2—3 junge Hühner einige Tage mit gestoßenen und mit Mehl vermischten Wacholderbeeren füttert, dann schlachtet, zwei Tage ungerupft auf Eis legt, hierauf rupft und ausnimmt, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit einer Handvoll gestoßener Wacholderbeeren einreibt und 12 Stunden so hängen läßt. Man haut nun Kopf, Flügel und Füße ab, spickt die Hühner, übergießt sie mit einigen Löffeln Essig, brät sie in Butter und zuletzt mit saurem Rahm und giebt sie mit der Sauce und beliebigem Salat auf.

Hühner, auf dem Rost gebraten. Die sauber gereinigten jungen Hühner werden je nach ihrer Größe in Hälften oder Viertel zerlegt, mit Salz bestreut eine Stunde hingestellt, abgetrocknet, in geklärter Butter und geriebener Semmel umgewendet und über Kohlenfeuer auf dem Rost gebraten. — Oder man löst aus den Hühnerstücken die größten Knochen heraus, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, schwitzt sie mit gehackten Chalotten, Champignons und Petersilie in Butter über schwachem Feuer halb weich, nimmt sie heraus, läßt sie auskühlen, vermischt die lauwarme Kräuterbutter mit ein bis zwei Eidottern, taucht die Hühnerstücke von beiden Seiten darin ein, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie auf einem mit Oel bestrichenen Rost langsam hellbraun; man giebt eine Citronen- oder eine Kräuter-Sauce, auch eine Sauce poivrade dazu.

Hühner, auf dem Rost gebraten, auf französische Art. Man dämpft die jungen Hühner unzerschnitten in einem Kasserol mit einem Stück Butter, einem Glase Weißwein, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, einem Stückchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian und Basilicum nebst 2—3 Nelken langsam weich, läßt sie auskühlen, taucht sie in geschlagenes Ei, geriebenes Weißbrot, zerlassene Butter und nochmals in Weißbrot, brät sie auf dem Rost und serviert sie mit Tomaten- oder Ravigote-Sauce. Auch mariniert man sie zuweilen roh einige Stunden mit Oel, Salz und Pfeffer, Petersilie, Zwiebelscheiben und Gewürznelken, belegt sie mit Speckscheiben und der gesamten Marinade und umbindet sie mit Papier, worauf man sie bei sehr gelindem Feuer auf dem Rost brät und nach dem Abnehmen des Papiers mit einer Kräuter-Sauce oder bloß mit Citronenvierteln aufträgt.

Hühner, gedämpft oder braisiert. Mehrere junge, gut gesäuberte Hühner werden inwendig mit Salz bestreut und mit einem Stückchen frischer Butter (etwa 30—40 Gramm) gefüllt, dressiert, auf der Brust mit Citronensaft eingerieben, mit einigen Speckscheiben belegt und in einem Casserol mit festschließendem Deckel nebst etlichen Speck- und Schinkenscheiben, zerschnittenem Wurzelwerk, sehr wenig Gewürz, Salz und einem kleinen Kräuterbündel mit soviel Fleischbrühe übergossen, daß sie knapp davon bedeckt werden, worauf man sie über gelindem Feuer langsam weichdämpft. — Noch wohlschmeckender wird dieses Gericht, wenn man Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas feingeschnittenen Speck und rohen Schinken über mäßigem Feuer eine Weile röstet, hierauf mit guter Fleischbrühe eine reichliche halbe Stunde verkocht und diese Brühe dann durch ein Sieb über die Hühner gießt, die man darin weichdünstet. Die Braise benützt man zur Bereitung von verschiedenartigen Saucen oder Gemüsen, nachdem man sie entfettet und mit einer Mehlschwitze verdickt hat; so kann man Austern-, Estragon-, Kräuter-, Trüffel-, Champignon-, Tomaten-, Citronen-, Sardellen-Sauce daraus herstellen oder gefüllten Kopf-Salat, Blumenkohl, Spargel, Reis 2c. darin weichdünsten.

Hühner, mit grünen Erbsen gedämpft, auf französische Art. Zwei junge, gehörig vorbereitete Hühner werden roh in Stücke zerteilt, in ein Kasserol

nebst $1^1/_2$—2 Liter jungen grünen Erbsen, einem Stück Butter, einem kleinen Stückchen Zucker und einem Bündelchen Petersilie gelegt, mit einigen Löffeln recht kräftiger Fleischbrühe übergossen und gut zugedeckt etwa 1—$1^1/_2$ Stunden langsam gedämpft, worauf man die Brühe entfettet und über den Hühnerstücken und Erbsen anrichtet.

Hühner, gedämpfte, mit Stachelbeeren. Die Hühner werden in einer Braise weichgedämpft und die Stachelbeeren dazu auf folgende Weise bereitet: Man putzt 1 Liter noch unreife Stachelbeeren, durchsticht jede mehrmals mit einer Nadel, wäscht sie, läßt sie abtropfen, siedet 125 Gramm Zucker mit einem Weinglase voll Wasser auf, schüttet die Beeren hinein, deckt sie zu, läßt sie an der Seite des Feuers damit durchziehen und weich werden, ohne daß sie kochen dürfen, nimmt den Schaum ab, legiert die Sauce mit vier Eidottern, fügt etwas frische Butter und Salz hinzu und giebt dieses Gemüse über den Hühnern auf.

Hühner, in Butter gedünstet. Ein fleischiges junges Huhn (ebenso mehr, je nach Bedarf) wird gerupft, gesengt, ausgenommen, dressiert und mit Speckplatten umbunden; man läßt in einem Kasserol 100—125 Gramm Butter zergehen, legt das Huhn hinein, läßt es auf beiden Seiten darin bräunen, bestreut es mit Salz, nach Belieben auch ein wenig Pfeffer, deckt es zu und dünstet es langsam etwa $1^1/_2$ Stunden lang über gelindem Feuer, wobei es einmal umgewendet wird; noch viel feiner wird der Geschmack des Hühnchens, wenn man es mit Trüffelscheiben oder mit einer Fleischfarce, die mit Trüffeln gemischt ist, füllt, da der Trüffelgeschmack bei dem langsamen Dünsten völlig in das Fleisch einzieht. Die Brühe wird entfettet, mit ein wenig Bouillon verkocht und zu dem Huhn gegeben oder mit etwas Mehl verdickt und mit einem Glase Madeira und etwas Bouillon zu einer kräftigen Sauce verkocht, die man über den Hühnern in einem Reisrand anrichten kann.

Hühner, gefüllte. Junge Hühner füllt man in der Weise, daß man ihnen den Brustknochen eindrückt, vorsichtig herauslöst, ohne die Haut zu beschädigen, und dann entweder unter die auf der Brust aufgeschnittene Haut oder innen in den Körper eine Farce aus den mit etwas Petersilie feingehackten Magen und Lebern, kleingeschnittenen ausgebrochenen Schwänzen von zuvor abgesottenen Krebsen (auf drei Hühner etwa 20—24 Stück gerechnet), vier Eiern, 8—10 Löffeln geriebener, in Butter gerösteter Semmel, etwas Salz, einigen Löffeln Rahm und ein wenig Krebsbutter stopft, die Oeffnung gut zunäht und die Hühnchen brät oder in Butter dünstet und mit einer Krebs-Sauce anrichtet. — Oder man zerrührt zwei in Milch eingeweichte abgeschälte Semmeln in heißer Butter zu einem feinen glatten Teig, läßt denselben auskühlen und verrührt ihn dann mit zwei Eidottern, etwas Salz, gehackter Petersilie, einigen kleingeschnittenen ausgelösten Krebsschwänzchen, weichgedünsteten Spargelspitzen, der gehackten Leber und dem Schnee der zwei Eiweiße, füllt dies in die Brusthöhle und den Bauch der Hühner, näht dieselben zu und brät sie, mit Speck umbunden, in der Pfanne. Sobald sie gar sind, nimmt man die Speckscheiben ab, bräunt die Hühnchen ein wenig, zieht die Faden heraus und giebt sie zu jungen Gemüsen, namentlich Spargel oder grünen Erbsen. Schon völlig ausgewachsene Hühner werden gerupft, gebrüht, gesengt und längs des Rückens aufgeschnitten, worauf man vorsichtig das Knochengerüst samt den Eingeweiden herauslöst und sie überhaupt völlig ausbeint. Hals, Füße und Flügel werden abgeschnitten, die Hühner inwendig mit Salz bestreut und die Farce aus der in Butter gedämpften Leber, einem Teil des Hühnerfleisches, $^1/_2$ Kilogramm magerem Schweinefleisch, geriebenem oder in Milch geweichtem Mundbrot, etwas zerlassener Butter, ein bis zwei Eiern, Salz, Muskatnuß und in Butter geschwitzten fines herbes oder kleingeschnittenen Trüffeln hergestellt, alles sehr fein durcheinandergehackt, durch ein Sieb gestrichen und in das Huhn gefüllt, welches man zunäht, in Butter auf beiden Seiten braun werden läßt und in der aus den Gerippen mit Bouillon ausgekochten Brühe weichdämpft. Man zieht dann den Faden heraus und giebt das so gefüllte Huhn zu allen Arten feinen Gemüsen, wie jungen Erbsen, Endivien, Spargel, Blumenkohl u. dergl.

Hühner in Gelée. Man bereitet ein Aspic oder Gelée, indem man eine Handvoll Estragon, Pimpinelle und Kerbel in feinem Weinessig auskocht und denselben durchseiht, mit stark eingekochter Geflügel-Bouillon und etwas aufgelöster Gelatine vermischt, Pfeffer, Salz und Gewürze sowie das zu Schaum geschlagene Weiße von vier Eiern hinzufügt und das Gelée unter fortwährendem Umrühren bis zum Kochen bringt, wonach man es zugedeckt auf einer nicht zu heißen Stelle eine halbe Stunde ruhig stehen läßt und dann durch einen Geléebeutel filtriert, bis es völlig klar ist. In eine mit Oel bestrichene Form füllt man etwas von diesem Aspic, läßt es steif werden und legt dann entweder zwei ganze gebratene oder in der Braise gedämpfte junge Hühnchen hinein, die man mit Gelée übergießt, oder man bringt zuerst eine Verzierung von harten Eiern, Trüffelscheiben, Zunge u. dergl. an, ordnet dann auf das von neuem erstarrte Gelée die abgehäuteten, in zierliche Stücke zerlegten Hühner, füllt die Form vollends mit Gelée, stellt sie auf Eis, stürzt sie später auf eine Schüssel und garniert dieselbe mit gehacktem Aspic, Citronenscheiben ꝛc.

Hühner à la Godard. Während man 2—3 junge fleischige Hühner in einem bedeckten Kasserol mit Butter weichdämpft, dünstet man in einem anderen Gefäß etliche Hahnenkämme, eine große Kalbsmilch, junge Champignons, blanchierte Blumenkohlröschen, grüne Erbsen und Spargelspitzen (letztere fügt man erst später hinzu, da sie sehr rasch weich werden), hält sowohl die Hühner als die Gemüse nach dem Garwerden in heißen Schüsseln warm und gießt die Brühe von beiden zusammen, verdickt sie mit einer Mehlschwitze, fügt etwas Fleischextrakt sowie einige Löffel Madeira hinzu

und läßt die Sauce damit aufkochen. Dann richtet man die zerlegten Hühner in der Mitte einer Schüssel an, übergießt sie mit einem Teil der Sauce, garniert sie mit dem Gemüse, der in Scheiben geschnittenen Kalbsmilch und den Hahnenkämmen und reicht die übrige Sauce extra dazu.

Hühner-Grisette, s. Grisette.

Hühner auf indische Art. Zwei junge Hühner werden sorgsam gereinigt, in Stücke zerschnitten, mit 125 Gramm frischer Butter und etwas Salz etwa zehn Minuten in einem Kasserol über mäßigem Feuer gedünstet, mit etwas Cayennepfeffer und einem Kaffeelöffel voll Curcuma gewürzt, mit $^1/_2$ Liter weißer Coulis übergossen und langsam weichgedämpft. Dann fügt man eine Obertasse voll kleiner, mit Butter und Citronensaft gedämpfter Champignons und ebensoviele kleine, in Salzwasser weichgekochte Zwiebeln hinzu und giebt nebenbei Reis, den man brüht, mit Salz und schwacher Fleischbrühe 10 Minuten kocht, so daß die Körner ganz bleiben, worauf man ihn mit einem Löffel Curcuma bestreut, damit durcheinanderschüttelt und in einer fett gebutterten Form bei ziemlicher Hitze bäckt.

Hühner auf italienische Art. Ein sauber gereinigtes junges Hühnchen wird dressiert und eine Weile zwischen zwei beschwerten Brettern gepreßt, um es abzuplatten, worauf man es zehn Minuten in Butter schwitzt, mit einem Glase Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe übergießt und nebst Salz, Pfeffer, sowie einem Kräuterbündelchen eine Stunde bei sehr gelindem Feuer dämpfen läßt. Hierauf nimmt man es aus der Brühe, verdickt dieselbe mit ein wenig in Mehl gerollter Butter, schüttet etwas davon auf eine Schüssel, streut einige Löffel geriebenen Parmesankäse darüber, legt das Huhn darauf, übergießt es mit dem Rest der Sauce, bestreut es mit Käse und bäckt es entweder bei guter Oberhitze im Ofen oder auf dem Herd unter einem mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel, bis es goldbraun aussieht und alle Sauce eingesogen ist.

Hühner-Klößchen, s. Geflügel-Klößchen.

Hühner-Kraftbrühe, s. Geflügel-Kraftbrühe.

Hühner mit Krebsen. Zwei junge Hühner werden gespickt und gebraten und 30 Stück mittelgroße Krebse in Salzwasser gekocht, worauf man die Scheren und Schwänze ausschält, die gesäuberten Krebsnasen mit einer feinen Kalbfleischfarce füllt und in der Krebsbrühe kocht. Bei dem Anrichten dieses sehr feinen und wohlschmeckenden Gerichts legt man in die Mitte der Schüssel das Krebsfleisch, um dieses die in zierliche Stücke zerteilten Hühnchen nebst ihren Lebern und um den Rand der Schüssel die gefüllten Krebsnasen; über das Krebsfleisch schöpft man etwas zerlassene Krebsbutter, über die Hühner einen Teil ihrer Braten-Sauce, auch kann man dann noch besonders eine Krebs-Sauce dazu servieren.

Hühner à la Marengo. Zwei oder mehr junge Hühner werden roh zerlegt und in ein Kasserol mit 10—12 Eßlöffeln feinem Provenceröl gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und unter öfterem Umwenden eine halbe Stunde darin gebraten, bis sie auf allen Seiten schön goldbraun sind, und man läßt sie dann mit einem Kräuterbündel, kleinen Champignons, Trüffelscheiben und einer beliebigen Anzahl kleiner Zwiebelchen zugedeckt vollends weichdünsten. Inzwischen bereitet man die Sauce, indem man $^1/_2$ Liter Weißwein mit feingehackter Petersilie, gehackten Chalotten, Schnittlauch und ein wenig Knoblauch nebst einigen Löffeln Kraftbrühe, Salz und Pfeffer zum Kochen bringt, unter fortgesetztem Umrühren nach und nach 4—6 Eßlöffel voll von dem Oel, in dem die Hühner gedünstet worden, hinzumischt und gut damit verkochen läßt. Bei dem Anrichten ordnet man die Hühnerstücke mit den Zwiebelchen, Champignons und Trüffeln auf der Schüssel, übergießt sie mit der Sauce und garniert sie mit gebackenen Eiern und Semmel-Croutons.

Hühner-Matelote auf französische Art. Man zerlegt zwei junge Hühner in Viertel, bereitet eine hellbraune Mehlschwitze, legt die Hühnerstücke nebst zwölf kleinen Zwiebeln, der doppelten Anzahl kleinen Champignons, 3—4 Carotten, sowie zwei zerschnittenen Pastinaken hinein, fügt ein Kräuterbündelchen, Salz, Pfeffer, ein wenig Gewürz (Macis, Piment und Nelken) und ein erbsengroßes Stückchen Knoblauch hinzu und übergießt alles mit fast $^1/_2$ Liter Fleischbrühe und ebensoviel Weißwein, dämpft die Hühner nebst den Gemüsen langsam weich und läßt die Sauce zuletzt mit den zerriebenen Hühnerlebern, zwei gehackten Sardellen und einem Eßlöffel Kapern dicklich einkochen, nachdem man das Kräuterbündel und die Gewürze herausgenommen hat. — Auf noch feinere Art bereitet man die Matelote aus Hühnern und Aal; man dämpft zuerst ein ziemlich großes junges Hähnchen oder zwei etwas kleinere, ebenfalls in Stücke zerlegt, in einem Kasserol zwischen Speckscheiben mit Wurzelwerk, kleinen Zwiebeln, Salz und leichter Bouillon weich und siedet hierauf in einem anderen Gefäß einen schönen, in Stücke zerschnittenen Aal mit einem Kräuterbündel, einer halben Flasche Weißwein und der Brühe, worin die Hühner gedämpft worden sind, ordnet bei dem Anrichten die Aal- und Hühnerstücke abwechselnd in der Schüssel, thut die kleinen Zwiebeln und das Wurzelwerk hinzu, gießt die eingekochte Brühe darüber und garniert den Schüsselrand mit Semmel-Croutons.

Hühner-Mayonnaise. Zwei bis drei junge Hühner werden in einer Braise weichgedämpft und nach dem Erkalten jedes in fünf zierliche Stücke zerlegt (zwei Keulen, zwei Flügel und das Bruststück), aus denen man die Knochen soviel als möglich herauslöst und die man von der Haut befreit; man legt die Hühnerstücke in eine Schüssel und mariniert sie eine Stunde lang mit Provenceröl, Citronensaft und Salz. Inzwischen bereitet man die Mayonnaise-Sauce, indem man eine Porzellanschale auf Eis stellt, in der man zwei rohe Eidotter, eine Messerspitze Salz, eine Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer und einen

Kaffeelöffel voll Estragonessig mit einem Holzlöffel so lange verrührt, bis die Masse beginnt dicklich zu werden, dann thut man einen halben Eßlöffel Provenceröl hinzu, verrührt dies, bis nichts mehr davon zu sehen ist, fügt nun wieder einen halben Eßlöffel Estragonessig bei und wechselt so mit der Zuthat von Essig und Oel unter beständig fortgesetztem Rühren ab, beginnt nach einer Viertelstunde immer einen Löffel mehr vom Oel als vom Essig zu nehmen und nach und nach auch hin und wieder einige Löffel weißes Fleisch-Gelée oder in Ermangelung dessen weiße kalte Coulis zuzusetzen, bis man ungefähr beinahe $^1/_2$ Liter Oel verbraucht hat und das Ganze eine weiße, crèmeartige Masse bildet, die man zuweilen kosten muß, um zu sehen, wieviel man Essig zu nehmen hat, damit die Mayonnaise nicht zu sauer werde. Zuletzt kann man noch etwas feinen, möglichst hellen Senf, das nötige Salz und den Saft einer Citrone daruntermischen, um den pikanten Geschmack zu erhöhen; hierauf gießt man einen Teil der Mayonnaise oder auch eine dünne Schicht Aspic auf eine Schale von Porzellan oder Krystall (für den Fall, daß man die Schüssel mit Aspic übergossen, muß man dasselbe auf Eis starr werden lassen), steckt die Hühnerstücke an eine Gabel, zieht sie durch die Mayonnaise, so daß sie von allen Seiten damit bedeckt sind, und ordnet sie geschmackvoll in der Schüssel, die man mit Aspic, Krebsschwänzen, Oliven, Kapern, Sardellen, Mixed pickles und dergleichen verziert.

Hühner-Pain, s. Fleisch-Käse und Fleisch-Kuchen.

Hühner, Paprika-, auf ungarische Art. Zwei bis drei junge, gehörig vorgerichtete Hühner werden in Stücke zerlegt und mit Salz bestreut eine halbe Stunde beiseite gestellt; kurz vor Ablauf dieser Zeit läßt man 125 Gramm Butter in einem Kasserol hellbraun werden, röstet eine ziemlich große, würfliggeschnittene Zwiebel darin gelb, streut eine gute Messerspitze voll Paprika hinein, legt die Hühnerstücke in das Kasserol, deckt letzteres zu und dämpft das Fleisch unter öfterem Aufschütteln langsam weich, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber, gießt $^3/_8$ Liter kräftige Fleischbrühe und einige Löffel Rahm an, läßt die Sauce eine Viertelstunde leise kochen und giebt dann auf.

Hühner-Pastete, warme. Vier recht fleischige junge Hühner werden gut gereinigt, in fünf Teile zerlegt, mit Salz bestreut, mit ein wenig Citronensaft beträufelt und eine knappe halbe Stunde in einem Kasserol mit 180 Gramm Butter, etwas zerschnittenem Wurzelwerk und einer Zwiebel über gelindem Feuer gedünstet, wobei man eine kurz eingekochte Bouillon, die man aus den Köpfen, Hälsen, Flügeln, Magen, Herzen und Lebern der Hühner zuvor bereitet hat, mit hinzugießt. Man läßt die Hühnerstücke dann auskühlen und bereitet inzwischen eine pikante Farce von Kalbfleisch oder dem roh gehackten Brustfleisch von 1—2 alten Hennen (s. Farce), welche noch besonders wohlschmeckend wird, wenn man eine Anzahl ausgelöste Krebsschwänze und etwas Krebsbutter hinzufügt. Dann legt man eine butterbestrichene Pastetenreifform mit dünn aufgerolltem Butterteig aus, bestreicht denselben mit einem Teil der Farce, ordnet die Hühnerstücke mit dazwischengestreuten gedünsteten kleinen Champignons und gekochten Morcheln darin, überstreicht sie mit dem Rest der Farce, legt einen Deckel von Butterteig darüber, der mit einem kleinen Teig-Kamin versehen ist, verziert den Deckel mit ausgestochenen Blättern, Sternen, Blumen u. dergl. von Butterteig, die man mit Ei darauf befestigt, und bestreicht die ganze Oberfläche mit Ei, bäckt die Pastete eine Stunde lang und gießt vor dem Auftragen derselben die entfettete, durchgeseihte Brühe, worin die Hühnerstücke gedämpft worden, durch den Kamin oben hinein. Vortrefflich passend ist zu dieser Pastete auch eine Farce aus 750 Gramm rohem Schinken, der mit 250 Gramm Schinkenfett sehr fein gehackt und mit einem Rührei von vier Eiern, zwei in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbrötchen, zwei rohen Eiern, wenig Salz und Pfeffer, etwas geschmolzener Butter und geriebener Muskatnuß gehörig vermischt und durch ein Sieb gerührt wird. — Eine andere Art warmer Hühner-Pastete stellt man her, indem man eine Hohl-Pastete (Vol-au-vent) nebst dazu gehörigem Deckel von Blätterteig blind abbäckt und vor dem Anrichten mit einem feinen Hühner-Fricassée (s. d.) füllt.

Hühner-Pastete, kalte. Vier junge Hühner werden gerupft, gesengt und vollständig ausgebeint, nachdem man längs des Rückens einen tiefen Einschnitt mit einem Messer gemacht hat; man bestreut sie dann inwendig mit Salz, belegt sie mit feinen Speck- und Schinkenscheiben und bestreicht sie mit einer Farce, welche aus $^1/_2$ Kilogramm magerem Schweinefleisch, 1 Kilogramm Kalbfleisch und $^1/_2$ Kilogramm rohem Speck nebst den Lebern der Hühnchen, in Butter geschwitzten fines herbes (Chalotten, Champignons, Trüffeln und Petersilie), einem Kaffeelöffel voll gemischtem Gewürz (s. d.), etwas Salz, vier Eiern und etwas Fleischbrühe bereitet und durch ein Haarsieb gestrichen ist. Dann rollt man die so gefüllten Hühner zu guter Form zusammen, näht sie zu und läßt sie über gelindem Feuer in Butter steif werden; nachdem sie wieder erkaltet sind, zieht man den Faden heraus. Eine geeignete Pastetenschüssel oder Terrine wird mit Speckscheiben ausgelegt und mit Farce ausgestrichen, dann legt man zwei der gefüllten Hühner nebeneinander hinein, bestreut sie mit etwas Salz und feinen Trüffelscheiben oder fines herbes, legt eine neue Schicht Farce darüber, hierauf die beiden anderen Hühnchen, abermals Trüffeln oder fines herbes, zuletzt kommt der Rest der Farce, eine Lage von dünnen Speckplatten oder einige Scheiben frischer Butter und man deckt den festschließenden Deckel der Terrine darauf, stellt letztere in ein großes Kasserol mit wenig kochendem Wasser, welches nur das Verbrennen der Pastete und das Zerspringen der Terrine verhindern soll, in einen heißen Ofen, überdeckt die Terrine mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch, das öfters von neuem benetzt

werden muß, und bäckt die Pastete so 2—2½ Stunden lang. Inzwischen kocht man aus den zerhackten Gerippen nebst etwas Fleischbrühe eine kurze Essenz, die man in die Pastete gießt, sobald dieselbe aus dem Ofen kommt, worauf man sie sofort wieder fest zudeckt, erkalten läßt und zwei bis drei Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt, ehe man sie auf den Tisch bringt. — Dieselbe Pastete läßt sich auch in einer mit Blätterteig ausgekleideten Pastetenreifform und mit einem Butterteigdeckel herstellen, wird aber dann auf einem Blech oder Dreifuß im Ofen gebacken.

Hühner-Pastete als Schüssel-Pastete. Eine große, runde, etwas vertiefte Schüssel von starkem Porzellan oder Blech wird mit Butter und einer feinen Kalbfleisch-Farce überstrichen, dann schichtet man ein Hühner-Fricassée aus 3—4 jungen Hühnern, Semmelklößchen, nach Belieben auch Kalbsmilch, Champignons oder Morcheln, Krebsschwänzen und gefüllten Krebsnasen mit wenig sehr dicker Sauce darin auf, belegt den Rand der Schüssel mit einem drei Finger breiten Band von Blätterteig, welches mit Ei aufrecht darauf befestigt wird, überdeckt alles mit einem Deckel von Butterteig, den man gehörig an den Teigrand festdrückt, verziert diesen Deckel mit Figuren aus Teig, überstreicht ihn sowie den Rand mit Ei, setzt die Schüssel auf ein mit Sand bestreutes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde lang. Vor dem Aufgeben schneidet man den Deckel dicht am Rande ab, hebt ihn in die Höhe und gießt noch etwas Fricassée-Sauce in die Pastete.

Hühner-Pastetchen, s. Geflügel-Pastetchen.

Hühner-Pie, englischer, s. Chicken-Pie.

Hühner-Purée, s. Geflügel-Purée.

Hühner-Ragout, braunes. Drei bis vier gut gesäuberte junge Hühnchen werden in nette Stücke zerlegt, mit Salz bestreut und in 160 Gramm frischer Butter in einem wohlverdeckten Kasserol über gelindem Feuer weichgedämpft; hierauf bräunt man 60 Gramm Butter, schwitzt einen Eßlöffel Mehl darin bräunlich und fügt die Brühe, worin die Hühner gedünstet wurden, nebst ½ Liter brauner Coulis hinzu, verkocht die Sauce mit einigen ausgekernten Citronenscheiben, Pfeffer und Salz, thut weichgekochte Morcheln, in Butter geschwenkte Champignons, in Stücke zerschnittene, weichgekochte Kalbsmilch, in Salzwasser abgekochte Farce- oder Semmelklößchen, zwei Eßlöffel voll Kapern, nach Belieben auch weichgekochte und geschälte Kastanien und Trüffeln daran, zuletzt die Hühnerstücke, läßt alles eine Viertelstunde ganz leise an einer nicht zu heißen Stelle zusammen durchziehen, ohne daß es recht kocht, und giebt das Ragout mit einem Reis- oder Blätterteigrand, oder auch nur mit Semmel-Croutons garniert auf.

Hühner-Ragout auf russische Art. Zwei bis drei gebratene junge Hühner zerteilt man in Stücke, legt dieselben in ein Kasserol, thut die Braten-Sauce, ¼ Liter süßen Rahm, einige Eßlöffel voll Kraftbrühe, vier Löffel geriebenes Weißbrot, eine Zwiebel, ¼ Liter heißes Wasser, etwas Pfeffer, Piment, Ingwer und Muskatblüte hinzu, läßt alles eine Viertelstunde tüchtig verkochen, thut zuletzt einen Eßlöffel voll gehackten Schnittlauch daran und garniert das Ragout beim Aufgeben mit Citronenscheiben und Pfeffergürkchen.

Hühner mit Reis als Pillaw. Man zerlegt zwei sauber hergerichtete junge Hühner in ziemlich kleine Stücke, aus denen man möglichst die größeren Knochen entfernt, und thut sie nebst 375 Gramm gebrühtem Reis in ein Kasserol, streut das nötige Salz und einen Eßlöffel voll feingeschnittener, in Butter gerösteter Zwiebeln darüber, gießt ¾ Liter Fleischbrühe zu und dämpft alles zusammen langsam weich.

Hühner-Salat, s. Geflügel-Salat.

Hühner-Salat auf französische Art. Drei schöne große Gurken werden geschält, in Viertel zerteilt, von den Kernen befreit, in zollgroße Stücke zerschnitten, in kochendem Salzwasser blanchiert und in einer Brühe aus 125 Gramm würflig geschnittenem Speck, 70 Gramm Butter, einer Prise Salz, einer halben, in Scheiben zerschnittenen Citrone und ½ Liter Wasser, was man eine halbe Stunde zusammen verkocht, bevor man die Gurken hineinlegt, weichgedämpft. Man läßt sie hierauf abkühlen, löst das Fleisch von einem braisierten Hühnchen ab, zerschneidet es in Stücke von derselben Größe wie die Gurken, schichtet beides in abwechselnden Reihen auf einer Schüssel auf und gießt eine mit gehackter Petersilie und Estragon vermischte Salat- oder Mayonnaise-Sauce darüber.

Hühner-Suppen, s. auch Bouillon von Hühnern und Tauben. Zu jeder Kraftbrühe ist die Zuthat von einer alten Henne unentbehrlich, ebenso giebt dieselbe an und für sich eine außerordentlich wohlschmeckende, kräftige und milde Brühe, welche ganz besonders zu Suppen für Kranke und Genesende zu empfehlen ist. Junge Hühner geben keine gute Bouillon, zu deren Bereitung sich 2—4jährige Hennen am besten eignen; man putzt eine solche, die tags zuvor geschlachtet wurde, nimmt sie aus, wäscht sie tüchtig und setzt sie nebst dem gutgereinigten Magen mit etwa 3—3½ Liter kaltem Wasser zu, läßt sie zum Kochen kommen, nimmt den Schaum ab, fügt einen halben Eßlöffel Salz hinzu und thut etwas zerschnittene Petersilienwurzel, Schwarzwurzel, vielleicht auch eine Möhre daran, allein überhaupt nicht viel Wurzelwerk, keine Zwiebel und noch weniger Gewürz, um den der Hühnerbrühe eigentümlichen Geschmack nicht zu verderben. Nachdem das Huhn langsam 2½ bis fast 3 Stunden gekocht hat und gehörig weich ist, nimmt man es aus der Brühe, seiht letztere durch, nimmt einen Teil von dem Fett ab und giebt sie entweder als klare Bouillon-Suppe mit darin gekochtem Sago, mit Klößchen verschiedener Art, die man ebenso wie Blumenkohl oder Spargel vorher besonders in Salzwasser weichgekocht hat, mit Eiergelée, gut ausgequelltem Reis u. dergl.; liebt man es, so kann man ein wenig geriebene Muskatnuß in die Suppe streuen. Sehr häufig kocht man die Hühner-

brühe aber auch mit Gries, Perlgraupen u. dergl. oder man legiert sie mit einigen Eidottern und thut außerdem Nudeln, Semmelklößchen, Reis- oder Griesklößchen, Hühnerfleisch-, Kalbfleisch-, auch Krebsklößchen, Nocken verschiedener Art, gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Champignons, Schwarzwurzeln, Spargel, Blumenkohl, Petersilie, Kerbel, Portulak ꝛc. hinein. Zuweilen schneidet man von dem noch rohen Huhn das Brustfleisch ab, um es zu Klößchen, verlorenem Huhn oder einer Farce zu verwenden und kocht dann das übrige zur Suppe aus, oder man löst von dem weichgekochten ganzen Huhn die besten Fleischstücke ab, schneidet sie mit in die Suppe, zerstampft das andere samt den Knochen im Mörser und läßt es noch eine Weile in der Brühe auskochen; gewöhnlich giebt man jedoch das Huhn nach der Suppe als besonderes Gericht mit Reis, Nudeln, Graupen oder einer pikanten Sauce. Ist die Suppe für einen Kranken bestimmt, so kocht man das Huhn nur mit Wasser und Salz, ohne Zuthat von Wurzelwerk, Gewürz ꝛc., schöpft das Fett sehr gut ab und thut bloß eine ganz leichte Einlage, wie Eier-Einlauf, feine Nudeln, Gries, feine Gräupchen oder ähnliches hinein.

Hühner-Suppe auf englische Art, s. Cock-a-Leekie.

Hühner-Suppe auf russische Art. Ein altes Huhn wird sauber geputzt und gewässert, in Stücke zerhackt und mit 3 Liter Wasser und einem halben Löffel Salz zum Feuer gesetzt; nachdem es etwa $1^1/_2$—2 Stunden gekocht, brüht man einen gehäuften Suppenteller voll frischen Spinat, bis er weich ist, reibt ihn durch ein Sieb zu der Suppe, legt gleichzeitig $^1/_4$ Liter gebrühten Reis hinein, läßt ihn darin aufquellen und legt beim Anrichten die Hühnerstücke mit in die Suppenschüssel; kleine Piroggen oder Watruschka von Quark werden besonders dazu gereicht. Anstatt Spinat und Reis kocht man häufig auch Möhren und Kartoffeln, Sauerampfer und Wurzelwerk nebst Zwiebeln oder grüne Erbsen in der Suppe und giebt Fleisch-Fricandellen dazu.

Hühner-Würste. $^1/_2$ Kilogramm feingehacktes Fleisch von einem ziemlich großen jungen Huhn, die Leber desselben und 160 Gramm geschabter Speck, ein in Milch eingeweichtes ausgedrücktes und mit etwas Butter über dem Feuer abgebranntes Mundbrot, etwa fünf bis sechs in Butter gedünstete Champignons, eine weichgeschwitzte Chalotte, etwas gehackte Citronenschale, Salz, Muskatnuß und sehr wenig weißer Pfeffer, drei Eidotter und einige Löffel Rahm werden gut vermischt, durch ein Haarsieb gestrichen und entweder in feine, sehr saubere Schweinsdärme gefüllt, um sie wie Bratwürste zu braten, oder auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu kleinen Würstchen geformt, die man in Ei und geriebener Semmel umkehrt und auf einem gebutterten Blech oder in einer butterbestrichenen Pfanne im Ofen bäckt.

Huhn, altes, ausgeknöchelt und gefüllt. Eine zwei Tage zuvor geschlachtete und gesäuberte, aber nicht zu alte Henne, der man Hals, Flügel und Füße abgehauen, wird auf dem Rücken aufgeschnitten, völlig ausgebeint, ohne die Haut zu verletzen, sehr gut gewaschen, abgetrocknet und mit folgender Farce gefüllt. Man hackt $^1/_2$ Kilogramm Kalbfleisch, schneidet 250 Gramm rohen Speck zu kleinen Würfeln und läßt dieselben mit zwei bis drei Chalotten halbweich schwitzen, mischt zwei Eier, etwas gehackte Citronenschale, einen abgebrannten Teig von einem eingeweichten Mundbrötchen, Salz, eine Messerspitze weißen Pfeffer und ein wenig geriebene Muskatnuß hinzu, mengt alles gut durcheinander, bestreicht das Huhn inwendig mit einer Schicht Farce, legt dünne Scheiben von Pökelzunge, sehr feine Speckscheibchen und weichgekochte, zerschnittene Morcheln darüber, dann wieder eine Lage Farce und so fort, bis das Huhn genügend gefüllt ist, worauf man es gut zunäht, mit Speckscheiben umbindet und in einer Braise (s. d.) weichdämpft; aus der durchgeseihten und entfetteten Brühe von der Braise bereitet man dann eine Morchel-, Champignon- oder Sardellen-Sauce, die man zu dem gefüllten Huhn aufgiebt, auch kann man dasselbe erkalten lassen und in Gelée setzen um es als Galantine zu servieren (s. Galantine von Kapaun und Poularde).

Huhn, altes, braisiert. Man brüht die geschlachtete Henne mit kochendem Wasser, rupft und sengt sie, nimmt sie aus, wäscht sie sauber, dreht die Flügel unterwärts auf den Rücken, schneidet die Beine bis ans Knie ab, läßt nach Gutdünken Hals und Kopf daran, sticht die Augen aus, bricht den unteren Schnabel ab und zieht Hals und Kopf nach hinten durch den linken Flügel. Hierauf drückt man den Brustknochen ein, nachdem man eine zusammengeballte Serviette darauf gelegt, damit die Haut nicht verletzt werde, und bindet die Kniekochen vorn zusammen, belegt die Brust mit zwei dünnen abgeschälten Citronenscheiben und umbindet das Huhn mit einigen Speckplatten. In die Braisierpfanne thut man einige Rindfleisch-Schnitten, kleine Scheiben rohen Schinken und zerschnittenes Wurzelwerk, Salz, eine kleine Zwiebel, legt das Huhn hinein, übergießt es mit schwacher Fleischbrühe, deckt es fest zu und dämpft es sehr langsam unter jeweiligem Begießen weich; namentlich muß man später versuchen, ob die Keulen weich sind, ehe man das Huhn herausnimmt. Die entfettete, durchgeseihte Brühe wird in einer hellen Mehlschwitze und etwas Weißwein verkocht, mit Eidottern legiert und mit Citronensaft abgeschöpft, um sie als Trüffel-, Austern-, Champignon- oder Kapern-Sauce zu dem Huhn aufzutragen, welches auf diese Art ein sehr angenehmes, feines Gericht abgiebt.

Huhn, altes, gekocht. Nachdem man eine fleischige alte Henne vorbereitet, wie oben beschrieben, das heißt gesäubert, ausgenommen, gewaschen und dressiert hat, kocht man sie mit $2^1/_2$—3 Liter Wasser, Salz und wenig Wurzelwerk sehr langsam weich, was je nach dem Alter des Tieres $2^1/_2$—3 Stunden und mehr erfordert. Während des Kochens schöpft man den Schaum gut ab, und wünscht man das Huhn recht weiß zu haben, so blanchiert man es, indem man es, wenn es eine zeitlang

gekocht hat, aus der Brühe nimmt und in kaltem Wasser abkühlt bevor man es wieder in den Topf thut. Ist es weich, so giebt man es zu Leipziger Allerlei, zu Spargelgemüse, Blumenkohl, Reis, Nudeln, Gräupchen, Sardellen- oder Citronen-, Champignon-, Morchel-Sauce u. dergl.

Huhn, altes, mit Gräupchen. 250—375 Gramm feine Perlgraupen, jenachdem das Gericht für 4—6 Personen bestimmt ist, werden mit kaltem Wasser abgespült, mit 60—70 Gramm Butter und Wasser langsam ausgequellt und dann vollends mit Hühnerbrühe weichgekocht, wobei man die kleingeschnittene Schale und den Saft einer halben Citrone hinzufügt und die Gräupchen zuletzt mit zwei Eidottern und etwas Weißwein abquirlt; anstatt dessen kann man auch jungen Kohlrabi, Spargel oder Blumenkohl und kleine Semmelklößchen zu den nur in der Fleischbrühe gekochten Graupen nebst dem gekochten Huhn auftragen.

Huhn, altes, mit Krebsen. Nachdem das Huhn in der Braise weichgedämpft worden ist, legt man es auf eine runde Schüssel, garniert es mit abgekochten Morcheln, Butterklößchen und Krebsschwänzen, füllt die Krebsnasen ebenfalls mit einer feinen Semmel- oder Fleischfarce, kocht sie in der Krebsbrühe gar, legt sie außen um den Schüsselrand und übergießt das Ganze mit einer Krebs-Sauce, die man aus einem Teil der Hühnerbrühe und der aus den gestoßenen Schalen und Leibern der Krebse hergestellten Krebsbutter bereitet hat.

Huhn, altes, mit Reisrand. Das Huhn wird entweder nach obigen Angaben gekocht oder in der Braise weichgedünstet; währenddem quellt man 200 Gramm sehr guten Reis mit Fleischbrühe und einem Stück Butter dick aus, doch so, daß er zwar weich ist, aber die Körner völlig ganz bleiben (eine Messerspitze voll Currypulver [s. d.] hinzugethan, verleiht ihm einen äußerst pikanten Geschmack), streicht ihn zu einem handhohen Rand auf eine runde Schüssel, die in der Mitte leer bleiben muß, überpinselt ihn mit geschlagenem Eidotter und stellt ihn eine Viertelstunde auf den Dreifuß in einen mäßig heißen Ofen, so daß der Rand überbäckt und Festigkeit erhält. Dann richtet man in die Mitte das Huhn an und übergießt es mit ein wenig von der noch besonders nebenbei servierten Citronen-, Champignon- oder Morchel-Sauce.

Huhn, altes, mit Reis. Will man den Reis als Zugemüse zum Huhn geben, so bereitet man ihn auf gewöhnliche Art, indem man 250 bis 375 Gramm brüht, zuerst mit Wasser und Butter ausquellt und dann Hühnerbrühe zugießt und ihn vollends weich darin kocht, oder ihn auch gleich in der Brühe ausquellen läßt; man giebt Spargel oder Blumenkohl, kleine Semmelklößchen und Morcheln dazu, richtet ihn mit dem Gemüse in einer besonderen Schüssel an, oder legt das Huhn auf den Reis und garniert die Zugemüse ringsherum.

Huhn, verlorenes. Das Brustfleisch einer gekochten alten Henne wird abgeschnitten, ebenso kann man das sämtliche Fleisch eines gekochten jungen Hähnchens dazu verwenden; man stößt das Fleisch mit etwas Fleischbrühe zusammen in einem Mörser zu Brei, streicht es durch ein feines Sieb, vermischt es mit reichlich $^1/_4$ Liter kräftiger Bouillon, einigen Löffeln Rahm, acht zerquirlten Eidottern, etwas Salz und nach Belieben ein wenig feingehackter Petersilie, rührt alles gut durcheinander, füllt die Masse in kleine, mit Butter bestrichene Becherformen, stellt sie in ein Kasserol mit heißem Wasser, deckt dasselbe zu und läßt es in einem mäßig warmen Ofen stehen, ohne daß das Wasser im Kasserol kochen darf, bis die geléeartige Masse in den Formen steif ist; man stürzt sie aus und giebt sie zur Suppe.

Huître, Auster, s. d.

Hummer, franz. homard, engl. lobster, lat. Astacus gammarus oder Cancer gammarus. Diese großen Seekrebse gleichen den Flußkrebsen an Gestalt und Farbe, sehen im lebendigen Zustande grünlich-schwarz marmoriert, und gekocht scharlachrot aus und gelten als Leckerbissen, obgleich ihr Fleisch viel weniger zart, grobfaseriger und schwerer verdaulich ist, als das der Flußkrebse. Die Hummern, welche besonders in der Nord- und Ostsee sehr häufig sind, halten sich am liebsten auf steinigem Grund auf, meiden dagegen schlammigen Boden; sie haben meist eine Länge von 18—24 Centimeter, zuweilen auch 30 Centimeter, ja man findet deren, die 80—90 Centimeter lang und ungefähr 5—6 Kilogramm schwer sind, doch rühmt man die mittelgroßen als die besten und die kleinen verwendet man nur zu Saucen. Die Vorderfüße und bisweilen auch die beiden folgenden Fußpaare endigen in großen Scheren, die teils stumpf, teils spitzig ausgezähnt sind; die Seitenanhänge des Schwanzendes bilden eine fächerförmige Flosse, an der Unterseite des Schwanzes stehen fünf Paar Afterfüße, am Kopf befinden sich vier Fühlfäden. Die besten Hummern kommen aus Norwegen, von wo sie in besonders hierzu eingerichteten Schiffen lebendig transportiert werden, indessen werden sehr viele auch in abgekochtem Zustande versendet; neuerdings treibt Amerika auch ziemlich bedeutenden Handel mit ganzen oder ausgeschälten, in Büchsen eingelegten Hummern. Die Hummer-Saison beginnt im April und dauert bis zum Oktober, so daß sie gewissermaßen für die Feinschmecker einen Ersatz an Stelle der Austern bieten; man sollte eigentlich nur lebendige Hummern kaufen, da sie sich abgekocht nicht gar zu lange halten und verdorbenes Hummerfleisch außerordentlich schädlich ist; man muß sich dabei erstens auf den Geruch verlassen, an dem man ziemlich leicht erkennen kann, ob der Hummer noch gut ist, außerdem überzeugt man sich, ob der Hummer leidlich frischgekocht ist, dadurch, daß man am Schwanz zieht. Ist derselbe noch völlig steif und schnappt er sofort bei dem Ziehen in seine vorige Stellung zurück, dann kaufe man den Hummer getrost. Das Fleich der Männchen, die man an dem schmalen Schwanz erkennt, gilt als feiner und zarter, als das der Weibchen, welche dagegen wieder um der Eier willen geschätzt werden, die man zur Bereitung von Saucen, Garnierung

von Salat ꝛc. benützt. Der Hummerfang geschieht mittels cylinderförmiger, aus Birkenruten geflochtener Körbe, in die man eine Lockspeise legt und welche man ins Meer versenkt, um sie nach Verlauf von einiger Zeit mit den darin enthaltenen Hummern wieder heraufzuziehen.

Hummer zu kochen. Man wäscht und bürstet die lebendigen Hummern zuerst in reichlichem Wasser, legt sie auf den Rücken, faßt sie beim Schwanz und steckt sie mit dem Kopf vornweg in stark kochendes Salzwasser, wodurch sie augenblicklich getötet werden, ohne lange Qualen zu leiden; den Topf oder Kessel deckt man zu, beschwert den Deckel, rückt das Gefäß dann auf die Seite und läßt den Hummer langsam kochen — ein kleinerer bedarf zum Garkochen 15—20 Minuten, ein ziemlich großer eine halbe Stunde und ein sehr großer eine Stunde; während des Kochens hält man eine zeitlang ein glühend gemachtes Eisen in den Topf, damit die Hummern schön rot werden. Häufig fügt man zu dem Salzwasser noch Kümmel und gewöhnlich ein Stück Butter; in Frankreich thut man außer Butter und Salz ein Bündel Petersilie, einige Porrézwiebeln und ein klein wenig Cayennepfeffer hinzu. Ist die Zeit verflossen, welche man zum Garkochen des Hummers für nötig hält, so nimmt man das Gefäß vom Feuer, schreckt die Brühe mit etwas kaltem Wasser ab, läßt den Hummer darin auskühlen, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn ab, legt ihn auf ein Brett, bestreicht ihn mit Butter oder feinem Oel, bedeckt ihn mit einem beschwerten Brett und läßt ihn vollends erkalten. Hierauf spaltet man ihn der Länge nach, schlägt die Scheren auf der unteren Seite auf, legt ihn auf eine mit Petersilie bekränzte Schüssel und reicht Essig und Oel oder Rémouladen-Sauce dazu.

Hummer auf amerikanische Art. Nachdem ein großer Hummer in Salzwasser gargekocht ist, spaltet man ihn, löst das Fleisch vom Schwanz und den Scheren aus, schneidet ersteres in Scheiben, letzteres in kleinere Stücke und dämpft alles in folgender Sauce. Vier bis fünf feingehackte Chalotten läßt man einige Minuten in Butter schwitzen, gießt $^1/_4$ Liter Weißwein daran, verkocht denselben eine Weile damit, reibt etwa sechs große, schöne Tomaten durch ein Haarsieb zu der Sauce, fügt $^1/_2$ Liter braune Coulis und eine Prise Cayennepfeffer hinzu, läßt alles eine kurze Zeit einkochen, streicht die Sauce durch, dämpft den Hummer eine Viertelstunde darin, und giebt auf, wobei man die größeren Fleischscheiben um das in der Mitte aufgehäufte kleingeschnittene Hummerfleisch legt.

Hummer in Aspic. Nachdem man einen oder zwei Hummern in Wasser mit Butter, Kümmel und Salz abgekocht hat, läßt man sie erkalten, löst das Fleisch möglichst unverletzt aus und schneidet die besten Stücke in schräge Scheiben; von den kleineren Stücken, dem losen Fleisch aus den Beinen und der Milch aus dem Rumpf, drei Eidottern, 100 Gramm geriebenem, mit Wein angefeuchtetem Weißbrot, etwas Salz, Muskatnuß und einem Teil der aus den Schalen hergestellten Hummerbutter bereitet man eine feingehackte Farce, die man zu kleinen flachen Klößchen oder Würstchen formt, in gewöhnlicher Butter mit etwas hinzugefügter Hummerbutter auf beiden Seiten bäckt und erkalten läßt. Außerdem kocht man noch eine möglichst große Kalbsmilch in Bouillon ab und schneidet sie nach dem Auskühlen in Stücke; dann reibt man eine geeignete Form mit feinem Oel ein, gießt sie mit einem recht kräftigen Aspic aus, läßt dasselbe auf Eis oder in kaltem Wasser gerinnen, legt zuerst die besten Stücke vom Hummer mit der roten Seite nach unten hinein, übergießt sie mit Aspic, ordnet nach dessen Erstarren die Kalbsmilchstücke und die Farce-Frituren darauf und fährt auf diese Weise fort, bis die Form fast voll ist, füllt sie vollends bis beinahe zum Rand mit Aspic, stellt sie auf Eis, stürzt sie später auf eine Schüssel und garniert dieselbe mit gehacktem Aspic, Citronenscheiben und den Hummer-Eiern. Nebenbei reicht man eine Mayonnaise- oder Rémouladen-Sauce dazu.

Hummer-Butter, s. Butter.

Hummer-Coteletten. Von einem mittelgroßen, frisch abgekochten Hummer wird alles Fleisch ausgelöst und mit 45 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz, einer Messerspitze weißem Pfeffer und ebensoviel Muskatnuß nebst etwas Hummerbutter im Mörser gestoßen; hierauf formt man nicht zu große Coteletten aus der Masse, steckt in jede ein Stück Hummerschere, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und wiederholt das Panieren nach einigen Minuten nochmals, bäckt sie in heißer Backbutter, läßt sie auf weißem Löschpapier abtropfen und ordnet sie kranzförmig auf einer Schüssel, die man mit ausgebackener Petersilie garniert; man giebt sie wie fast alle Hummergerichte als Hors d'oeuvre oder anstatt Fisch.

Hummer à la Crème. Das ausgelöste, feingehackte Fleisch von einem frisch abgekochten Hummer thut man in ein Kasserol, fügt einen halben Theelöffel Salz, fast ebensoviel weißen Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß, einen Eßlöffel voll Weißwein und einen Löffel feinen Essig hinzu, läßt alles sehr heiß werden, thut dann noch 30 Gr. in Mehl gerollte Butter und $^1/_8$ Liter fetten süßen Rahm daran und verrührt dies zehn Minuten über dem Feuer, füllt die Masse in die Hummerschale und verziert die Schüssel mit Petersilie.

Hummer-Curry. Ein schöner, ziemlich großer Hummer wird gekocht; nach dem Erkalten löst man das Fleisch aus der Schale und schneidet es in schräge Scheiben. Hierauf hackt man zwei Zwiebeln sehr fein, schwitzt sie in Butter weich und weiß, überstreut sie mit einem Kaffeelöffel voll Mehl und einer Prise Currypulver, gießt $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe zu und verrührt diese Mischung über dem Feuer, bis sie dicklich wird. Nun legt man die Hummerstücke hinein, dämpft sie langsam eine halbe Stunde und preßt vor

dem Aufgeben den Saft einer halben Citrone darüber, schüttet das Curry auf eine gewärmte Schüssel und umgiebt dieselbe mit einem Reisrand (s. Curry).

Hummer einzulegen. Man kocht etwa vier bis sechs mittelgroße Hummern, löst alles Fleisch aus den Schalen, zerlegt es in zierliche Stücke, bestreicht eine Steinbüchse fett mit Butter, ordnet die Hummerstücke schichtweise in die Büchse, überstreut jede Schicht mit einer Mischung von gestoßenem Gewürz, zu welchem Zweck man 3 Gr. Macis, eine halbe Muskatnuß, 6—7 Gramm weißen Pfeffer, eine Gewürznelke und 7 Gramm Salz zusammen im Mörser zerstößt, und legt zwischen je zwei Schichten Hummerstücke einige Scheibchen frischer Butter. Zuletzt überbindet man die Büchse mit mehrfach zusammengelegtem Papier und stellt sie eine halbe Stunde lang in einen mäßig warmen Ofen, bis die Büchse sehr heiß geworden ist; nachdem sie völlig ausgekühlt, schmilzt man Butter mit einem Stückchen weißem Wachs, gießt diese Mischung über den Hummer, überbindet die Büchse mit Blase und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Hummer, farcierter. Nachdem man einen ziemlich großen Hummer abgekocht, das Fleisch ausgeschält und fein zerhackt hat, schwitzt man 2—3 gehackte Chalotten in 100 Gramm Butter weich, thut das Hummerfleisch, vier Eier, eine Prise gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatnuß, etwas gehackte Petersilie und Estragon hinzu, verrührt alles gut über dem Feuer, füllt die Masse in die gereinigten Hummerschalen, streicht sie glatt, bestreut sie mit geriebener Semmel, träufelt reichliche Butter darüber und läßt sie bei mäßiger Hitze backen; bei dem Anrichten giebt man eine Krebs-Sauce dazu.

Hummer-Fricassée. Ein Hummer wird gekocht, das Fleisch ausgelöst und in nicht zu kleine Stücke zerschnitten, während man die zerstoßenen Schalen in 100 Gramm Butter schmort, mit einem Kochlöffel voll Mehl verrührt und mit Fleischbrühe eine halbe Stunde auskocht; dann seiht man diese Sauce durch, läßt in Salzwasser abgekochte Spargelspitzen und ebenso gargemachte Fisch- oder Semmelklößchen nochmals darin aufkochen, legt das Hummerfleisch hinein und legiert die Sauce mit zwei Eidottern.

Hummer-Mayonnaise. Nachdem man das Fleisch von einem großen Hummer oder zwei kleineren Hummern sauber ausgeschält hat, schneidet man es in zierliche Stücke, bestreut sie mit Salz und feingestoßenem Pfeffer, mariniert sie eine Stunde mit feinem Oel, Citronensaft und ein bis zwei Löffeln Weinessig und richtet sie hierauf bergartig auf einer Schüssel oder Schale an, wobei man sie mit einer sehr gut verrührten Mayonnaisen-Sauce, am besten einer Estragon- oder Dill-Mayonnaise (s. beide), überzieht; den Rand der Schüssel garniert man mit Krebsschwänzen und Caviarschnitten oder mit Aspic und hartgekochten Eiern.

Hummer-Pastete. Zwei mittelgroße Hummern werden abgekocht und nach dem Erkalten ausgelöst; das beste Fleisch schneidet man in nette Stücke, das Fleisch aus den Beinen und anderen Abfall verwendet man mit zur Farce, die man aus Hechtfleisch, Eiern, in Hummerbutter geröstetem, geriebenem Weißbrot, einigen Löffeln Rahm, in Butter geschwitzten Chalotten, Salz, Pfeffer und Muskatnuß bereitet. Man bestreicht eine Pastetenschüssel oder Reifform mit Butter, kleidet sie mit Blätterteig aus, belegt sie mit Farce, den Hummerstücken und oben darauf wieder mit Farce, macht einen Deckel von Blätterteig darüber, versieht denselben mit einer Oeffnung und einem Teig-Kamin, bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde und gießt vor dem Aufgeben einen Teil der inzwischen hergestellten Hummer-Sauce hinein.

Hummer à la Provençale. Das Fleisch eines ziemlich großen abgekochten Hummers wird ausgeschält, in Stücke geschnitten, in ein Kasserol gelegt, mit einigen Löffeln feinem Oel übergossen, mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, zwei Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, einem Thymianreis und einem Stückchen Knoblauch gewürzt und über dem Feuer geschwenkt, bis es beinahe zum Kochen kommt; dann nimmt man es heraus, gießt zu den im Kasserol befindlichen Gewürzen $^1/_4$ Liter Weißwein und ebensoviel kräftige Fleischbrühe, verkocht dies eine Weile zusammen, streicht die Sauce durch ein Sieb und richtet sie über dem Hummerfleisch an.

Hummer-Pudding. Ein abgekochter Hummer wird ausgebrochen, aus den Schalen und etwa vorhandenen Eiern Hummerbutter bereitet (kauft man den Hummer schon abgekocht oder eingemacht, so nimmt man Krebsbutter zu dem Pudding) und die Schalen werden außerdem noch mit $^3/_4$ Liter frischer Milch ausgekocht. Diese Milch seiht man durch, setzt sie zum Feuer und rührt 375 Gramm geriebene Semmel darin ab, bis sich der Teig vom Kasserol löst, worauf man ihn zum Erkalten ausschüttet; hierauf vermischt man 180 Gramm Hummer- oder Krebsbutter mit acht Eidottern und zwei ganzen Eiern, rührt 45 Gramm Zucker, das feingehackte lose Fleisch aus den Beinen und dem Rumpf, den Semmelteig sowie das in dünne Scheiben zerschnittene Hummerfleisch, feingehackte Citronenschale, Salz und gestoßene Muskatblüte, zuletzt den Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade oder bäckt ihn eine reichliche Stunde im Ofen. Eine dazu passende Sauce ist folgende: Man macht eine Mehlschwitze aus einem Löffel Krebs- oder Hummerbutter und einem Löffel Mehl, kocht dies mit 70 Gramm Zucker und $^1/_2$ Liter Rahm, einer Prise Salz, etwas Zimt und Macis eine gute Viertelstunde und legiert die Sauce zuletzt mit drei Eidottern.

Hummer-Ragout, s. Hummer-Fricassée.

Hummer mit Rémouladen-Sauce. Frisch abgekochten und erkalteten oder schon abgekocht ge-

kauften Hummer spaltet man behutsam, löst das Fleisch in möglichst großen Stücken heraus, schneidet es in Scheiben, ordnet es auf einer Schüssel, bedeckt es mit der Hummerschale, garniert die Schüssel mit Brunnenkresse oder Petersilie und reicht in einer besonderen Saucière eine Rémouladen-Sauce dazu.

Hummer-Salat. Zur Bereitung von diesem Salat ist es ganz besonders erforderlich, daß der Hummer möglichst frisch sei, da er sonst einen thranigen, ranzigen Geschmack erhält, welcher das ganze Gericht verdirbt; man bricht das Fleisch in großen Stücken aus den Scheren und wählt sehr gern ein Hummer-Weibchen hierzu, da die Eier desselben, feingestoßen, mit Provenceröl verrührt und durch ein Sieb gestrichen, der Mayonnaisen-Sauce einen vorzüglichen Geschmack und eine sehr schöne Farbe verleihen. Das Hummerfleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Estragon-Essig besprengt; dann bereitet man die Salat-Sauce aus zwei geriebenen, hartgekochten Eidottern, Provenceröl, Estragon-Essig, Salz, Pfeffer, Senf, gehacktem Estragon und dem mit den Hummereiern vermischten Oel, ebenso kann man auch einige feingehackte Sardellen und Chalotten zusetzen. Man ordnet auf der mit Salat-Sauce bestrichenen Schüssel abwechselnde Reihen von Salatherzchen oder Endivien, die jedoch vollkommen trocken sein müssen, und Hummerscheiben, die man mit gekochtem Fisch beliebiger Art oder zerschnittenen Bricken untermengt und mit Sauce übergießt, verziert alles mit hartgekochten Eiern, Kapern, Sardellen, ausgekernten Oliven, geräuchertem Lachs u. dergl. und besprengt die Salatherzen mit Essig und Oel.

Hummer-Sauce. Man stößt die Schalen, Scheren und Beine eines abgekochten Hummers im Mörser sehr fein, schwitzt sie in Butter und kocht sie dann mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk und einer kleinen Zwiebel eine Stunde langsam aus. Hierauf verkocht man diese durchgeseihte Brühe mit 60 Gramm mit Mehl durchkneteter Butter oder einer hellen Mehlschwitze unter fleißigem Umrühren zu einer sämigen Sauce, würzt sie mit Muskatnuß, etwas Salz und einem Löffel Hummerbutter, die man aus den Eiern bereitet hat (in Ermangelung von Hummerbutter nimmt man Krebs- oder Sardellenbutter) und zieht sie mit einigen Eidottern ab, nachdem man einen reichlichen Eßlöffel voll kleingeschnittenes Hummerfleisch damit vermischt hat.

Hummer-stew, englisches. Aus einem frischgekochten Hummer löst man sorgsam alles Fleisch aus, schneidet es in Scheiben und legt es, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Cayennepfeffer überstreut, in ein Kasserol, fügt einen Kaffeelöffel voll Senf, einen Löffel Weinessig sowie 60 Gr. frische Butter hinzu und läßt es gut zugedeckt langsam etwa sechs Minuten dämpfen, dann gießt man noch ein Glas Weißwein zu, dünstet den Hummer weitere vier bis fünf Minuten und giebt ihn auf. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit Petersilie und Citronenscheiben.

Hummer-Suppe, englische. Das Fleisch eines mittelgroßen, frisch abgekochten Hummers wird ausgebrochen, in Scheibchen geschnitten und beiseite gestellt; dann zerläßt man 70 Gramm frische Butter, schwitzt eine kleingeschnittene Möhre, eine Zwiebel, etwas Sellerie, zwei Chalotten, ein Kräuterbündelchen und ein Stück Citronenschale fünf Minuten darin, rührt 200 Gramm Reismehl hinzu, ebenso die im Mörser zerstampfte Schale des Hummers nebst $2^1/_2$—3 Liter guter Fleischbrühe und läßt alles zusammen eine Stunde langsam kochen. Sowie die Suppe zu kochen beginnt, rührt man sie öfters um, damit nichts auf dem Boden anhängen könne, seiht sie dann durch ein Sieb, fügt ein Glas Weißwein, ein wenig Citronensaft, wenn nötig noch etwas Salz und eine Messerspitze Cayennepfeffer hinzu, legt zuletzt das Hummerfleisch oder aus diesem Fleisch bereitete Hummerklößchen (man stellt dazu eine Farce aus dem gehackten Hummer- und ebensoviel Fischfleisch, abgebranntem Semmelteig, Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Sardellenbutter her), oder auch neben dem Hummerfleisch Semmelklößchen, die mit Hummerbutter angemacht sind, in die Suppe und giebt auf.

Hummer-Suppe mit Milch. Der Hummer wird ausgebrochen und das Fleisch in kleine Stücke zerschnitten; einen Teil dieses Fleisches nebst den zerstampften Schalen und Beinen kocht man langsam eine halbe Stunde lang mit 2—$2^1/_2$ Liter Milch aus, würzt dieselbe mit etwas Salz und Pfeffer, fügt 70 Gramm frische Butter hinzu und giebt die durchgeseihte Suppe zuletzt über dem Hummerfleisch und einer Anzahl mit Hummerbutter gewürzter Semmelklößchen auf.

Hundertjähriger Kuchen. Man knetet 1 Liter feines Weizenmehl, 300 Gramm Butter, 280 Gr. Zucker, zwei Eier, einen Kaffeelöffel voll gestoßene Kardamomen und zwei Messerspitzen voll Hirschhornsalz zu einem Teige zusammen, rollt denselben $^1/_2$ Centimeter stark aus, sticht mit Blechformen oder einem Weinglase kleine Kuchen davon ab, legt sie auf ein schwachgebuttertes, mit Mehl bestreutes Blech, überstreicht sie mit Eidottern, bestreut sie mit Hagelzucker und gehackten Mandeln und bäckt sie bei sehr gelinder Hitze.

Hure, Schweinskopf. Hure de sanglier, Wildschweinskopf; Hure de marcassin, Kopf von jungem Wildschwein.

Husaren-Braten. Ein von den Knochen befreites Rindsrippenstück wird mit Salz bestreut, mit Speckscheiben umbunden und unter häufigem Begießen in Butter beinahe gargebraten. Dann nimmt man das Fleisch aus der Pfanne, macht querüber in zollbreiten Zwischenräumen eine Reihe tiefer Einschnitte in dasselbe und streicht folgende Mischung in die Einschnitte. Einige kleine feingehackte Zwiebeln schwitzt man in Butter und verrührt sie mit geriebener Semmel, geriebenem

Parmesankäse, etwas Salz, Pfeffer und 2 bis 3 Eidottern zu einer Farce, die man zu der Füllung verwendet. Dann dünstet man den Braten noch eine Viertelstunde, verkocht die Sauce mit einem Glas Burgunder oder Madeira und giebt auf.

Husaren-Salat, holländischer. Man schneidet soviel kalten Kalbs- und Rinderbraten recht fein, daß man ungefähr einen Suppenteller voll davon hat; ebenso werden eine Anzahl eingemachte Chalotten und Pfeffergurken feingeschnitten und zu dem Fleisch gethan. Nun reibt man 6—8 mittelgroße, gekochte und nach dem Abschälen völlig erkaltete Kartoffeln, hackt 3—4 hartgekochte Eier, mischt alles in einer großen Schüssel sehr gut durcheinander, verrührt einen Eßlöffel voll Senf mit reichlichem Provenceröl und gutem Essig, macht den Salat damit an, würzt ihn mit dem nötigen Pfeffer und Salz, läßt ihn eine Stunde oder länger durchziehen und giebt ihn, meist zum Abendessen, zu Tisch.

Hutzelbrot, bayrisches. 2 Kilogramm gute gebackene Birnen (Hutzeln) und ebensoviel gebackene Pflaumen werden sehr rein abgewaschen, zusammen in einen Topf gethan, mit Wasser übergossen und halbweichgekocht, worauf man sie erkalten läßt, die Birnen von Stiel und Kernhaus, die Pflaumen von den Kernen befreit und in kleine Stücke zerschneidet. Inzwischen hat man aus etwa 4 bis $4\frac{1}{2}$ Liter nicht zu feinem Weizenmehl oder reinem Roggenmehl mit Sauerteig oder Hefe (etwa 100 bis 125 Gramm von letzterer) einen Teig angemacht, und während derselbe aufgeht, liest und wäscht man 750 Gramm Rosinen, ebensoviel Korinthen, brüht und schält $\frac{1}{2}$ Kilogramm süße Mandeln, schneidet dieselben in Streifen, schält und zerschneidet die Kerne von etwa 60 Stück welschen Nüssen, hackt die feinabgeschälte Schale von einer Citrone, mischt alles in einem Gefäß mit den Birnen und Pflaumen, fügt noch 20 Gramm Anis, ebensoviel Fenchel, 8 Gramm gestoßenen Zimt, 8 Gramm gestoßene Nelken hinzu und feuchtet die Masse mit $\frac{1}{3}$ Liter Kirschwasser an. Anstatt des Wassers nimmt man zum Anmachen des Teiges die Brühe von den Birnen und Pflaumen, knetet den Teig tüchtig, läßt ihn abermals aufgehen, formt dann nicht zu große Laibe davon, in die man die Fruchtmasse gehörig einwirkt und welche man noch besonders in dünn ausgerollte Teigflecken einschlägt. Sie müssen länger aufgehen und eine halbe Stunde länger backen als gewöhnliches Brot und sind in vielen Gegenden Bayerns das übliche Weihnachtsgebäck.

Hydromel. Eine Art Meth oder Honigwein, ein bei den Völkern des Altertums sehr beliebtes Getränk aus drei Teilen Wasser mit einem Teil Honig, welches man gären und eine zeitlang lagern ließ; es wurde auf diese Weise ein starker, süßer Wein.

Hylikmaker. In Holland übliche Pfefferkuchen, welche man auf folgende Weise bereitet: 375 Gr. brauner Honig werden zum Kochen gebracht, dann vom Feuer genommen, mit $1\frac{1}{4}$ Kilogramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilogramm braunem Farinzucker, 60 Gramm kleingeschnittenem Citronat und ebensoviel kandierter Pomeranzenschale, 4 Gramm gestoßenem Zimt und 3 Gramm geriebener Muskatnuß vermischt; wenn der Teig völlig ausgekühlt ist, rührt man noch 2 Gramm in Wasser aufgelöste Pottasche hinzu, läßt alles über Nacht stehen, rollt den Teig am folgenden Morgen fingerdick auf, bäckt ihn auf einem Blech und zerschneidet ihn in beliebige Stücke.

Hyppokras, s. Hippokras.

Jägerfleisch, s. Rindfleisch als Jägerfleisch.

Jäger-Klöße. 250 Gramm altbackene Semmel werden würflig geschnitten, ebenso 125 Gramm Speck und zwei Zwiebeln; dann röstet man die Zwiebeln und Semmelwürfel in dem zerlassenen Speck, schüttet alles in eine Schüssel, gießt $^1/_4$ Liter Rahm darauf, fügt 160 Gramm Mehl, 2—3 Eier, Salz, etwas Pfeffer und zwei Eßlöffel voll gehackte Petersilie hinzu, vermischt sämtliche Bestandteile gut, formt nicht zu große runde oder längliche Klöße daraus, macht sie mit Mehl glatt, läßt sie in siedendem Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde kochen, bis sie obenauf schwimmen, und richtet sie mit gebräunter Butter und geriebener, in Butter gerösteter Semmel an.

Jäger-Kohl. Man schneidet 150 Gramm Speck in kleine Würfel, bratet dieselben hellbraun und nimmt sie dann aus dem Fett, in dem man drei Eßlöffel Mehl bräunt, mit heißem Wasser und einigen Löffeln Essig sowie einem Eßlöffel voll braungeröstetem Zucker glatt kochen läßt und dann, nachdem man die Speckwürfel wieder hineingelegt, warm hält. Inzwischen hat man etliche Köpfe Weiß- und Rotkraut gehobelt und gebrüht, worauf man das Kraut in die Speckſauce thut und dann weichdämpft. Zuletzt würzt man es mit Pfeffer und fügt nach Belieben noch ein wenig Essig hinzu, doch darf das Gericht nicht zu viel Brühe haben. Man giebt den Jägerkohl zu Bratwürsten und Salzkartoffeln.

Jäger-Kuchen. 250 Gramm Zucker werden mit sechs Eiern und sechs Eidottern sowie 250 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln zu einer schaumigen Masse verrührt, die man in eine butterbestrichene Form füllt und bäckt; inzwischen schlägt man das Weiße von sechs Eiern zu Schnee, mischt 250 Gramm Zucker darunter, bestreicht den fertig gebackenen Kuchen erst mit einer Obst-Marmelade, dann mit dem Schnee, streut feingeschnittene Mandelstreifen darüber und läßt den Schnee im Ofen etwas überbacken.

Jäger-Punsch. Zu zwei Flaschen Mosel- oder leichtem Rheinwein nimmt man eine halbe Flasche Arak-Punschessenz, nach Gutdünken auch noch ein wenig Zucker, schüttet Wein und Punschessenz in einen glasierten Topf und läßt es gut zugedeckt über gelindem Feuer langsam bis zum Kochen kommen, aber nicht sieden, worauf man den Punsch, auf dem sich ein weißer, sehr wohlschmeckender Schaum gebildet hat, in starken, geschliffenen Gläsern serviert.

Jäger-Schnitten. Nachdem man $^1/_2$ Kilogramm feingesiebten Zucker mit 16 Eidottern recht schaumig gerührt, mischt man 375 Gramm geschälte, in dünne Streifchen geschnittene Mandeln und die abgeriebene Schale von einer großen Citrone hinzu, zieht den steifen Schnee der Eiweiße und 375 Gramm feinstes Mehl unter die Masse, füllt sie in eine lange, mit Butter bestrichene Blechform und bäckt sie eine Stunde bei mittlerer Hitze. Nach dem Erkalten stürzt man das Gebäck aus, schneidet es in fingerdicke Scheiben, bestreicht eine Seite derselben mit Wasserglasur und bestreut sie noch naß mit geschälten, feingehackten Pistazien, um sie dann im Ofen noch einmal übertrocknen zu lassen.

Jäger-Suppe. Man zerschneidet einen Kopf Weißkraut in vier Teile, entfernt den Strunk und setzt das Kraut mit $2^1/_2$—3 Liter Wasser, 125 Gramm Speck, zwei zerschnittenen Möhren, zwei Zwiebeln, einem Bündelchen Petersilie und Thymian, dem nötigen Salz und 6—7 Pfefferkörnern, sowie einem in mehrere Teile zerlegten, sauber gereinigten wilden Kaninchen zu, läßt alles zusammen fast zwei Stunden langsam kochen, seiht die Brühe durch und giebt sie über gerösteten Weißbrotschnitten und dem Kaninchenfleisch auf.

Jäger-Suppe auf feinere Art. In 3 Liter sehr kräftiger Rindsbouillon dämpft man drei Rebhühner langsam weich, nimmt sie heraus, verkocht die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze und einem bouquet garni von Kräutern, Chalotten und einem Lorbeerblatt nebst einem Glase Madeira, nimmt Fett und Schaum davon ab und giebt sie zuletzt über $^1/_4$ Liter weichgekochten Linsen, dem in zierliche Stücke zerlegten

Rebhühnerfleisch, $^1/_2$ Kilogramm gekochtem und ebenfalls zerschnittenem Schinken und sechs kleinen, frischgebratenen, geschälten und zerschnittenen Bratwürstchen auf. — Eine andere Art feiner Jägersuppe bereitet man, indem man von einem älteren gebratenen Birkhuhn oder zwei alten gebratenen Rebhühnern das Brustfleisch in kleine längliche Streifchen schneidet und alles übrige Fleisch samt den Knochen fein stößt. Dann schneidet man 250 Gramm rohen Schinken, zwei kleine Zwiebeln und etliche Carotten in Würfel, dünstet diese in Butter, röstet drei Eßlöffel Mehl in Butter hellbraun, fügt Schinken, Zwiebeln und Möhren hinzu, ebenso das feingestoßene Fleisch, gießt $2^1/_2$ bis 3 Liter Fleischbrühe an, läßt alles $1^1/_2$ Stunden langsam kochen, seiht die Suppe durch und richtet sie über dem geschnittenen Brustfleisch und gerösteten Semmelscheibchen an.

Jäger=Suppe, englische. Drei Rebhühner oder ein Rebhuhn und ein Birkhuhn werden am Spieß gebraten; sofort nach dem Erkalten schneidet man alles zarte Fleisch davon ab, zerlegt es in zierliche Streifchen und zerstampft die Gerippe im Mörser. Dann schneidet man 250 Gramm mageren rohen Schinken in Würfel, ebenso eine Möhre und eine Zwiebel, schwitzt dies nebst einem Bündelchen Petersilie in 70 Gramm Butter, bräunt zwei Löffel Mehl in derselben Butter, fügt 3 Liter starke Rindsbrühe, die zerstampften Geflügelknochen, etwas Salz und Cayennepfeffer hinzu und läßt alles langsam zwei Stunden kochen. Nun seiht man die Suppe durch, gießt zwei Gläser Rotwein daran, legt das Fleisch hinein und läßt die Suppe nochmals heiß werden, ohne daß sie kocht, bevor man sie anrichtet.

Jäger=Torte, s. auch Jäger=Kuchen. Fünfzehn Eidotter werden mit 375 Gramm gestoßenem Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Citrone, 200 Gramm geschälten und feingestoßenen Mandeln, 4 Gramm gestoßenem Zimt und 2 Gramm gestoßenen Gewürznelken drei Viertelstunden nach einer Seite hin verrührt, worauf man den festgeschlagenen Schnee der fünfzehn Eiweiße unter die Masse zieht und diese in einer butterbestrichenen Tortenform $1^1/_4$ Stunden bei mäßiger Hitze bäckt.

Jakobiner=Klößchen, s. v. w. Eierklößchen, s. d.

Jam. Die englische Benennung für Obst=Marmelade, s. bei den verschiedenen Obstsorten. Die englischen Obst=Jams zeichnen sich durch sorgsame Zubereitung und reinen Fruchtgeschmack aus, namentlich die in großartigen Fabriken hergestellten, und kommen in jedem Hause täglich auf den Frühstückstisch, ebenso giebt man sie nachmittags beim Thee zum Butterbrot.

Jamaikapfeffer, s. v. w. Piment, s. d.

Jambon, Schinken, s. d. Jambon cuit, gekochter Schinken; Jambon cru, roher Schinken.

Jambonneau. Mit dieser Benennung bezeichnet man das Schweinsschulterstück mit dem Bein (Vorderschinken), aus dessen Fleisch man den Rollschinken bereitet.

Jamswurzel, s. Yamswurzel.

Jan im Sack oder Pöttgesbeutel. Dieses westfälische Nationalgericht bereitet man auf folgende Weise: Man brüht 750 Gramm guten Reis oder nimmt eine Mischung von 375 Gramm Reis und ebensoviel mittelfeinen Graupen, wäscht $^1/_2$ Kilogramm gebackene Pflaumen und 125 Gr. Rosinen sauber ab, legt eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette in ein Kasserol, streut Reis, Graupen, Pflaumen und Rosinen in mehrfachen Lagen übereinander in das Tuch, thut zwischen Reis und Graupen etwas Salz, bindet die Serviette oben leicht zusammen, stellt einen Teller unter die Serviette in das Kasserol, gießt dieses voll siedendes Wasser und läßt das Gericht darin langsam 2 Stunden kochen. Bei dem Anrichten stürzt man den Jan im Sack auf eine große Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und übergießt ihn mit brauner Butter, reicht Schinken, Rauchfleisch oder Braten nebenbei, oder giebt auch nur eine Milch=Sauce dazu.

Japanischer Knollenzieſt, s. Knollenzieſt, japanischer.

Jardinière. Mit dieser Benennung bezeichnet man eine Garnitur aus gekochten Gemüsen, mit der man verschiedene große Fleischstücke verziert, die meist erst überbraten und dann in Fleischbrühe mit Wurzelwerk vollends weichgedünstet werden. So hat man Filet à la Jardinière, Hammelrücken à la Jardinière ꝛc. Zur Herstellung der Jardinière-Garnierung schält und zerschneidet man mehrere Möhren, Rüben und Kohlrabi, giebt ihnen mit dem Gemüsemesser zierliche Formen von gleicher Größe, schneidet Bohnen in schräge Vierecke, zerteilt eine Blumenkohlstaude in kleine Röschen, putzt Spargelspitzen, Rosenkohl und enthülst eine Anzahl Schoten, kocht die Gemüse in Fleischbrühe nicht allzu weich, damit sie nicht zerfallen, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, schwenkt sie in einem Kasserol mit ein wenig Fleisch=Glace einige Minuten über dem Feuer und ordnet sie dann geschmackvoll um den Rand der Schüssel, auf der das Fleisch angerichtet ist. Natürlich richtet sich die Jardinière-Garnierung nach der Jahreszeit und was dieselbe gerade an Gemüsen bietet; im Winter kann man sich mit eingelegten Gemüsen aushelfen.

Jardinière, Suppe à la. Einige Carotten, Pastinaken, ein halber Kopf Sellerie und junge Kohlrabi werden in kleine, geschmackvoll ausgezackte Stückchen zerschnitten, in Fleischbrühe weichgekocht, nach Belieben thut man auch einige ganz kleine Zwiebeln hinzu und legt bei dem Anrichten alles in die zur Suppe bestimmte, sehr kräftige klare Bouillon, in der man ein wenig feingehackte Petersilie, Kerbel und Pimpinelle einmal aufgekocht hat.

Jarrets de porc salé, gepökelte Schweinsknöchel.

Jasmin-Eis. Frisch aufgeblühte Jasminblüten, die man genau untersucht, ob sie keinerlei Ungeziefer enthalten, befreit man von den Kelchen, zerreibt zwei Hände voll davon in einer marmornen Reibeschale, indem man nach und nach 200 Gr. gestoßenen Zucker hinzufügt, zu einer breiartigen Masse, thut sie nebst 4 Gramm kleingebrochenem feinen Zimt in 1 Liter siedenden Rahm, nimmt denselben vom Feuer, verrührt ihn gut mit dem Jasmin, deckt ihn fest zu und läßt ihn $1^1/_2$ Stunden an einer mäßig warmen Stelle ziehen, seiht ihn dann durch, schlägt ihn mit fünfzehn Eidottern über gelindem Feuer zu einer Crème und füllt dieselbe in die Gefrierbüchse.

Jauersche Würstchen. $1^1/_2$ Kilogramm mageres Schweinefleisch von der Lende und dem Karbonadenstück werden sehr fein gehackt und gut ausgesehnt und mit $^1/_2$ Kilogramm zu ganz kleinen Würfelchen geschnittenem Rückenfett vermischt, worauf man das Fleisch mit beinahe $^1/_2$ Liter kaltem Wasser, einem halben Eßlöffel Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, gestoßenem Kümmel und getrocknetem, sehr fein zerriebenem Thymian gleichmäßig untereinanderrührt, in dünne Därme füllt, zu fingerlangen, nicht zu steif gestopften Würstchen abbindet und 20—24 Stunden in mäßig warmen Rauch hängt. Wenn sie fertig geräuchert sind, werden sie an einem kühlen Orte aufgehängt und bei dem Gebrauch einige Minuten in kochendes Wasser gelegt.

Jaunemanger. $^1/_2$ Liter Wasser mit 30 Gr. kleingeschnittener Hausenblase und der feinabgeschälten Schale einer großen Citrone läßt man eine Viertelstunde langsam kochen, bis die Hausenblase aufgelöst ist; dann fügt man den durchgeseihten Saft der Citrone, $^1/_4$ Liter guten Weißwein und einige Löffel voll gestoßenen Zucker hinzu, läßt alles 2—3 Minuten kochen, seiht die Mischung durch ein Haarsieb in einen Topf und gießt sechs gutzerquirlte Eidotter an. Man stellt den Topf nun in ein Kasserol mit siedendem Wasser, rührt die Mischung beständig um, bis sie sich verdickt, ohne daß sie kochen darf (etwa 10 Minuten), nimmt sie vom Feuer, fährt fort umzurühren, bis das Gelée fast erkaltet ist, gießt es behutsam ohne den Bodensatz in eine mit Mandelöl bestrichene Form und läßt es auf Eis starr werden.

Jause, österreichische Benennung für Vesperbrot, Imbiß.

Jerusalem-Artischocken, s. Erdbirne.

Jets, Sprossen, Keimchen.

Jets de houblon, Hopfenkeimchen.

Igel, gebackene. Man reibt die äußere Rinde von feinen, runden Milchbrötchen ab, weicht sie in Rahm, der mit zwei bis drei Eiern zerquirlt ist, legt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel, besteckt sie über und über mit fein zugeschnittenen Mandelstiftchen und bäckt sie langsam in heißer Butter aus, bis die Mandeln sich hellgelb gefärbt haben. Dann läßt man auf Löschpapier das Fett ablaufen und giebt die Igel mit einer Kirsch- oder Himbeer-Sauce zu Tisch.

Ignamen, lat. Dioscorea sativa, s. v. w. Yamswurzel, s. d.

Imperial. In einen großen, gut erwärmten, sehr sauberen Topf thut man 30 Gramm Cremortartari, die ganz dünn abgeschälte Schale von drei schönen Citronen und 375 Gramm Zucker, übergießt dies mit $2^1/_2$ Liter kochendem Wasser, deckt den Topf fest zu, läßt ihn beinahe eine Stunde an einer mäßig warmen Stelle stehen, rührt das Getränk von Zeit zu Zeit um, stellt es dann kalt und gießt es durch ein Sieb von dem Bodensatz ab; für die heißen Sommertage ist dies ein außerordentlich erfrischendes, angenehmes Getränk.

Imperial-Punsch. Man schält eine Ananas und vier Apfelsinen, schneidet erstere in sehr dünne Scheiben und zerteilt die Orangen in beliebige Stücke, welche man nebst der Ananas in eine Terrine legt; hierauf kocht man in 1 Liter Wasser 3 Gramm ganzen Zimt und ein etwa 6 Centimeter langes, kleingeschnittenes Stück Vanille aus, läßt das Wasser noch eine Weile damit ziehen und gießt es durch ein Sieb in die Terrine, reibt die Schale einer Citrone auf 375 Gramm Zucker ab, legt ihn in das Wasser, preßt den Saft von drei Citronen hinzu, deckt einen festschließenden Deckel darauf und läßt die Flüssigkeit unter öfterem Umrühren erkalten, stellt sie auf Eis, gießt eine Flasche Rheinwein, $^3/_4$ Liter sehr feinen Arak und kurz vor dem Auftragen eine Flasche Champagner sowie eine halbe Flasche Selterswasser zu.

Indian, s. v. w. Truthahn, Puter, Kalekut.

Indianer-Krapfen. 125 Gramm Zucker rührt man mit sechs Eidottern zu Schaum, mischt dann den festen Schnee der sechs Eiweiße und zuletzt 125 Gramm Mehl ganz leicht dazu, setzt mit einem Löffel runde Häufchen davon auf Papier und bäckt sie ziemlich rasch bei gemäßigter Hitze. Sobald die Krapfen kalt geworden sind, setzt man je zwei und zwei mit dazwischengestrichenem Obst-Gelée, Marmelade oder Rahmschaum zusammen, taucht sie in eine gekochte Chocolade-Glasur (s. d.), legt sie auf ein Blech und trocknet sie im Ofen.

Indianische oder **indische Vogelnester,** s. Vogelnester.

Indien, à l', auf indische Art bereitet, mit Curry gewürzt.

Indisches Curry und Currypulver, s. Curry 2c.

Indisches Pickle oder Eingemachtes. Man schneidet einen großen Weißkrautkopf in acht Teile, zerteilt eine große Blumenkohlstaude in kleine Röschen, legt 250 Gramm kleine Gurken, ebensoviel Bohnen, unreife grüne Weintrauben, Rettige, Kressensamen, Capsicumbeeren, spanische Pfefferschoten und kleine Zwiebeln dazu in eine Schüssel, überstreut alles dicht mit Salz und läßt es so zwei Tage stehen.

Dann trocknet man die Gemüse mit einem feinen Tuche ab und schichtet sie mit dazwischengestreuten, gut vermischten Gewürzen in einen Steintopf, worauf man soviel feinen Weinessig darübergießt, daß er die Gemüse und Gewürze reichlich bedeckt. Von Gewürzen nimmt man auf die angegebene Menge Gemüse und auf $4\frac{1}{2}$ Liter Essig: 90 Gramm in kleine Stücke zerschnittenen Ingwer, 90 Gramm schwarze Pfefferkörner, zwanzig geschälte Chalotten, 25—30 Gramm Knoblauch, 7 Gramm Cayennepfeffer, 125 Gramm Senfmehl, 60 Gramm Salz, 30 Gramm Curcuma und 60 Gramm Senfkörner. So lange man noch nach und nach Gemüse hinzufügt, läßt man alles in einem großen Topf mit dem Essig bedeckt stehen; wenn dies nicht mehr der Fall ist, legt man die Pickles mit Gewürzen vermischt in kleine Büchsen, kocht den Essig auf und gießt ihn heiß darüber; nach dem Erkalten überbindet man die Büchsen mit Blase und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf, wo sie sich sehr lange gut erhalten.

Indischer Pudding. Der harte Kern einer Kokosnuß wird von aller braunen Rinde befreit, auf dem Reibeisen gerieben und in $\frac{1}{2}$ Liter Milch kurze Zeit gekocht, worauf man die Milch noch eine halbe Stunde damit ziehen und dann auskühlen läßt; inzwischen werden fünf bis sechs Eier mit 125 Gramm Butter zu Schaum geschlagen, mit drei Eßlöffeln Zucker und 100 Gr. geriebenem Weißbrot oder Biscuit vermischt, dann die ausgekühlte Kokosnußmilch hinzugerührt, die Masse in eine mit Butterteig ausgekleidete Schüssel oder Form geschüttet und fast drei Viertelstunden in einem mäßig warmen Ofen gebacken. — Eine andere Art indischen Pudding stellt man her, indem man eine Puddingform mit Butter ausstreicht, den Boden mit zierlich zugeschnittenen Stücken von eingemachtem Ingwer belegt, hierauf in einen Topf 250 Gramm Biscuit in dünne Scheiben schneidet, mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Rahm übergießt, nach einer kurzen Weile völlig zerrührt und mit sechs Eiern und zwei Eßlöffeln Zucker zerquirlt, welche Masse man über den Ingwer in die Form schüttet. Man läßt den Pudding, mit einem Deckel oder Tuch zugedeckt, $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade kochen und übergießt ihn beim Anrichten mit dem erhitzten Sirup von dem eingemachten Ingwer.

Indische Sauce. Diese kalte, zu Fleisch und Fisch bestimmte Sauce bereitet man folgendermaßen: Drei säuerliche Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und nebst einer großen, ausgekernten Gurke, zwei Zwiebeln, drei Tomaten und etwa zwölf bis fünfzehn noch grünen spanischen Pfefferschoten sehr fein zerhackt, mit zwei Theelöffeln voll Salz und einem halben Theelöffel Cayennepfeffer vermischt, in eine Glas- oder Steinbüchse gethan und mit $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig übergossen.

Indische Vogelnester-Suppe, s. Batavia-Suppe und Vogelnester-Suppe.

Infusion, Aufguß mit heißem Wasser auf Thee oder Kräuter.

Ingwer, franz. gingembre, engl. ginger. Die Ingwerpflanze (lat. Amomum zingiber), welche in Ostindien und China heimisch ist und dort wie auch in Westindien vielfach angebaut wird, hat an ihrem Wurzelstocke eigentümliche Knollen, die Ingwerklauen oder Ingwerzehen, von flachgedrückter, gabelästig geteilter und zuweilen knotig verdickter Gestalt, welche geschält oder ungeschält in Stücken, die bis zu 9 Centimeter lang, $1\frac{1}{2}$—3 Centimeter breit und etwa $1\frac{1}{2}$ Centimeter dick sind, in den Handel kommen. Sie sind hart und hornartig, von scharf brennendem Geschmack und eigentümlich gewürzhaftem Geruch. Der Ingwer wirkt ähnlich, aber milder als Pfeffer, stärkt bei Magenschwäche die Verdauung, wird in der Medizin mannigfach als Mittel gegen Blähungen und Diarrhöen angewendet und dient außerdem als Gewürzzusatz zu mancherlei Speisen und Getränken, zur Herstellung von Backwerk und Liqueuren, mit Zucker eingemacht und kandiert als magenstärkende Confiture; er ist namentlich in England sehr gebräuchlich und beliebt. Man unterscheidet im Handel weißen, geschälten und schwarzen, ungeschälten Ingwer, welch letzterer als untergeordnetere Sorte gilt; als beste Arten betrachtet man den chinesischen, den wir in großen, flachen Stücken mit glänzendem Bruch erhalten, und außerdem den weißen Jamaika-Ingwer in großen, fleischigen Stücken und den geschälten Malabar-Ingwer. Weniger geschätzt sind der Bengal-Ingwer, der von Barbados und der afrikanische Sierra-Leone-Ingwer. Eingemachter Ingwer kommt aus Ostindien, Jamaika und China in Steintöpfen von verschiedener Größe in den Handel und wird dort in der Art bereitet, daß man die größten und schönsten frisch abgeschälten Stücke schwach brüht, mit kochendem Zucker-Sirup übergießt und nach dem Erkalten in die zur Versendung bestimmten Töpfe legt. Auch getrockneter Ingwer läßt sich einmachen, steht aber dem frisch eingekochten bedeutend nach, da man die harten Wurzelstücke erst in einer heißen Lauge von Asche und Salz oder von gebranntem Kalk und Pottasche einweichen muß, um sie mürbe zu machen, was ihm viel von seinem Arom entzieht; dann wässert man ihn wieder so lange aus, bis er nicht mehr nach der Lauge schmeckt, legt ihn in Steintöpfe und begießt ihn mit siedendem Zucker-Sirup oder kochend gemachtem Honig.

Ingwer-Bier. In ein großes irdenes Gefäß thut man die dünn abgeschälte Schale und den Saft von vier Citronen, 60 Gramm gestoßenen Ingwer, $1\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker und 15 Gramm Cremortartari, übergießt dies mit 10 Liter kochendem Wasser, und fügt, wenn das Wasser halb ausgekühlt ist, zwei Eßlöffel frische Bierhefe oder 30 Gramm in etwas Wasser aufgelöste Preßhefe hinzu, rührt die Flüssigkeit gut um und läßt sie bis zum folgenden Tage gären. Nach Verlauf dieser Zeit schöpft man die obenaufschwimmende Hefe ab, gießt das Bier behutsam von dem Bodensatz ab und füllt es auf Flaschen, verkorkt es mit guten, in siedendem Wasser gebrühten Pfropfen und verwahrt dieselben mit Drahtschlingen; nach

3—4 Tagen ist das Ingwer-Bier zum Gebrauch fertig und bildet ein labendes und gesundes Getränk für die warme Jahreszeit.

Ingwer-Biscuits. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, dann fügt man nach und nach 250 Gramm Mehl, drei Eßlöffel Zucker, 15 Gramm gestoßenen Ingwer, ein Ei und vier Löffel Rahm hinzu, schlägt alles zu einem sehr geschmeidigen Teig, formt mit dem Löffel kleine runde Biscuits davon, setzt dieselben auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze 3—10 Minuten.

Ingwer-Brot (Ginger-bread), **amerikanisches.** $^1/_2$ Kilogramm gestoßener, durchgesiebter Zucker, 60 Gramm gestoßener Ingwer, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein wenig gehackte Citronenschale, $1^3/_4$ Kilogramm Mehl, $^1/_2$ Kilogramm ausgekernte und kleingeschnittene Rosinen, $^1/_2$ Kilogramm Korinthen, 30 Gramm Natron und 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat werden sehr gut untereinandergemischt; hierauf erhitzt man $^1/_2$ Kilogramm Sirup, läßt 375 Gramm frische Butter darin zergehen, rührt nach dem Erkalten sechs Eier und eine Obertasse voll Milch hinzu und gießt dies auf das Mehl mit den Gewürzen, vermengt es sehr gut damit und bäckt das Ingwer-Brot in einer gebutterten Blechform bei gelinder Wärme zwei Stunden.

Ingwer-Brot, dickes. Man läßt 180 Gramm Butter in $^1/_2$ Kilogramm des besten Sirup über dem Feuer zerschmelzen, fügt 60 Gramm kleingeschnittene kandierte Citronenschale, 15 Gramm gestoßenen Ingwer, 15 Gramm gestoßenen Kümmel, fünf zerquirlte Eier, nebst soviel Mehl hinzu, daß man einen sehr festen Teig erhält, den man so lange schlägt, bis er geschmeidig wird, dann in eine butterbestrichene Form füllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze bäckt; man läßt das Ingwer-Brot in der Form auskühlen, bevor man es ausstürzt. — Noch besser ist folgende Methode: 700 Gramm Mehl werden in einer Schüssel mit 125 Gramm braunem Zucker, 30 Gramm gestoßenem Ingwer und 15 Gramm gemischtem gestoßenen Gewürz vermengt; hierauf fügt man 125 Gramm geklärte Butter, $^1/_2$ Kilogramm guten braunen Sirup und zuletzt $^1/_8$ Liter erwärmte Milch, worin man 1 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron aufgelöst hat, nebst drei gehörig zerquirlten Eiern hinzu, verarbeitet das Ganze rasch zu einem geschmeidigen Teig, thut denselben in eine länglich viereckige, gebutterte Blechform und läßt ihn drei Viertelstunden bis 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen. Kurz bevor das Ingwer-Brot gar ist, nimmt man es einmal aus dem Ofen, überstreicht die Oberfläche mit etwas in Milch zerquirltem Eidotter und schiebt die Form wieder in den Ofen.

Ingwer-Brot, englisches (Ginger-bread oder Pfefferkuchen). Unter 1 Kilogramm feines Weizenmehl mischt man einen reichlichen halben Theelöffel voll doppeltkohlensaures Natron, fügt 250 Gramm braunen Farinzucker, 200 Gr. sehr kleingeschnittene kandierte Pomeranzenschale, 30 Gr. gestoßenen Ingwer, 700 Gr. braunen Sirup und einen halben Theelöffel voll feingestoßenes gemischtes Gewürz (Zimt, Nelken und Piment) hinzu, mengt alles sehr gut durcheinander, schlägt 250 Gr. geklärte Butter zu Schaum, rührt die übrige Masse nach und nach hinzu und läßt den Teig vier Stunden an einem mäßig kühlen Ort ruhen. Dann rollt man ihn zu flachen Kuchen aus, die man mit beliebig großen Blechformen zu runden oder gezackten Küchelchen ausstieht und auf einem Blech 8 bis 10 Minuten bei ziemlicher Hitze bäckt, um sie dann in gut verschlossenen Blechbüchsen aufzubewahren.

Ingwer-Brot, weißes. Man reibt 250 Gramm erweichte frische Butter zu Schaum, thut nach und nach $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl, 250 Gramm gesiebten weißen Zucker, die feingehackte Schale von einer Citrone, 30 Gramm gestoßenen Ingwer und eine kleine geriebene Muskatnuß hinzu, verrührt alles gut, löst $^1/_2$ Theelöffel doppeltkohlensaures Natron in $^1/_8$ Liter lauer Milch auf, mischt diese Milch unter den Teig, arbeitet denselben gut durch, rollt ihn ziemlich dünn aus, sticht ihn zu kleinen runden Kuchen aus und bäckt dieselben 15—20 Minuten bei mäßiger Hitze.

Ingwer-Crème. 125 Gramm eingemachter Ingwer werden in dünne Scheiben zerschnitten, worauf man 30 Gramm Hausenblase in Stückchen zerpflückt und langsam in $^1/_2$ Liter Milch nebst vier Eßlöffeln Zucker zum Kochen bringt, wobei man sie fortwährend umrührt, bis sie völlig aufgelöst ist. Dann seiht man sie durch, fügt $^1/_2$ Liter Rahm, den zerschnittenen Ingwer und zwei Eßlöffel von dem Ingwer-Sirup hinzu, schlägt die Mischung, bis sie zu stocken beginnt, schüttet sie in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie im Kühlen starr werden.

Ingwer einzumachen. Für Solche, die lieber den Ingwer selbst einmachen wollen, anstatt den indischen eingemachten Ingwer zu kaufen, geben wir folgendes einfache Verfahren an. Man übergießt die nötige Anzahl trockener, in jedem Droguengeschäft käuflicher Ingwerwurzeln mit einer Kalilauge, die man aus der Apotheke bezieht oder selbst durch Herstellung einer starken Sodalösung bereitet, und erneuert das Einwässern in der Lauge vier- bis fünfmal, bis der Ingwer völlig weiß aussieht. Dann schabt man die äußere Schale ab, wäscht ihn in reinem Wasser, schichtet ihn in Gläser und übergießt ihn mit heißem, dick eingekochtem Zucker-Sirup, nach dessen Erkalten man die Büchsen mit Pergamentpapier zubindet.

Ingwer-Eis. 125 Gramm eingemachter Ingwer werden kleingeschnitten, mit dem Saft einer Citrone beträufelt und nebst $^1/_2$ Liter fettem süßen Rahm, drei Eidottern, 250 Gramm Zucker und zwei Eßlöffeln voll Ingwer-Sirup über dem Feuer verrührt, bis die Mischung dicklich zu werden beginnt, worauf man sie durchseiht, bis zum Auskühlen schlägt und in die Gefrierbüchse füllt.

Ingwer-Kuchen. Man vermischt 750 Gramm Mehl mit 30 Gramm gestoßenem Ingwer, 250

Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, zwei Eidottern und etwas Wasser oder Milch zu einem soliden Teig, den man schlägt, bis er geschmeidig wird, worauf man ihn zu dünnen Kuchen ausrollt und auf einem gebutterten Blech bei gelinder Wärme bäckt.

Ingwer-Liqueur. Will man sich denselben ohne Destillation herstellen, so thut man in eine weithalsige Flasche 45 Gramm gestoßenen Ingwer, gießt ein reichliches Liter guten Cognac oder Kirschbranntwein darauf, verkorkt die Flasche und läßt sie unter jeweiligem Umschütteln 2—3 Tage an einem warmen Orte stehen, filtriert hierauf den Branntwein, fügt einen Zucker-Sirup aus $^1/_2$ Kilogramm Zucker, mit $^1/_8$ Liter Wasser gekocht, hinzu, filtriert nochmals, füllt den Liqueur auf Flaschen und pfropft dieselben fest zu. In England fügt man häufig zu dem gepulverten Ingwer noch $^1/_2$ Kilogramm etwas zerquetschte schwarze oder weiße Johannisbeeren, was dem Liqueur einen sehr angenehmen Beigeschmack giebt.

Ingwer, nachgemachter. Man bedient sich hierzu entweder der Stengel vom geschossenen Kopfsalat, die sich am besten zu diesem Behuf eignen sollen, oder auch der starken Blattrippen vom Garten-Rhabarber sowie einer besonderen Art Kürbis, des chinesischen grünen Riesenkürbis, welcher gleichfalls ein treffliches Surrogat für den echten eingemachten Ingwer abgiebt. Mit den geschossenen Salatstücken und dem Rhabarber verfährt man in folgender Weise: Man schält alle faserigen Teile ab, schneidet die Stengel in Stücke von 5—6 Centimeter Länge, wäscht sie gut, trocknet sie ab, wiegt sie und legt jedes $^1/_2$ Kilogramm von den Stücken in ein Kasserol mit $2^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_2$ Kilogramm Zucker und zwei Eßlöffeln frisch gestoßenem Ingwer, kocht dies zusammen 20 Minuten lang und läßt es zwei Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit kocht man die Stengel in der nämlichen Flüssigkeit wieder eine halbe Stunde lang, läßt sie abermals zwei Tage stehen und wiederholt dieses Verfahren noch zwei- bis dreimal. Dann läßt man die Stücke auf einem Siebe abtropfen, trocknet sie mit einem Tuche ab und bereitet einen dicken Sirup aus $^1/_2$ Kilogramm Zucker, 45 Gr. gestoßenem Ingwer und einer Obertasse voll Wasser auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Stengel, gießt den Sirup kochend über dieselben, thut sie nach dem Erkalten in Steintöpfe und überbindet sie mit Blase; nach Verlauf von 14 Tagen kann man die Confiture in Gebrauch nehmen. Nimmt man Kürbis dazu, so entfernt man Rinde und Kerne, schneidet den Kürbis in 5—6 Centimeter große Stücke und übergießt sie mit $^1/_2$ Liter kochendem Zucker-Sirup, läßt sie zwei Tage darin stehen, trocknet sie ab und legt sie in ein Kasserol nebst 1 Kilogramm Zucker, $^1/_4$ Liter Wasser, dem Saft und der Schale von zwei Citronen und 40 Gramm gestoßenem Ingwer sowie einer Prise Cayennepfeffer auf jedes Kilogramm Kürbisstücke, läßt alles ganz langsam kochen, bis der Kürbis durchsichtig und weich ist, nimmt ihn dann heraus, seiht den Sirup durch ein Tuch oder Haarsieb, siedet ihn zur nötigen Dicke ein und gießt ihn zuletzt über die in Büchsen eingeschichteten Kürbisstücke.

Ingwer-Nüsse, englische (s. auch Pfeffernüsse, englische). $^1/_2$ Kilogramm schwach erwärmter, guter brauner Sirup wird in einer Schüssel mit 125 Gramm geklärter Butter, $^1/_2$ Kilogramm braunem Farinzucker und 60 Gramm gestoßenem Ingwer vermischt, worauf man 30 Gramm kleingeschnittene kandierte Pomeranzenschale, 15 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 15 Gramm feingestoßenen Kümmel und 15 Gramm gestoßenen Koriander hinzufügt. Zuletzt wird noch ein frisches, zerquirltes Ei und soviel Mehl damit verarbeitet, daß man einen geschmeidigen Teig erhält, den man mit einem Kaffeelöffel in kleinen Häufchen auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech setzt und bei gelinder Hitze 20—30 Minuten bäckt.

Ingwer-Pfannkuchen, englische. Drei Eidotter und ein Eiweiß werden mit vier Eßlöffeln Mehl, einer Prise Salz und einem Theelöffel voll gestoßenem Ingwer tüchtig verrührt, worauf man $^1/_2$ Liter frische Milch und zwei Eßlöffel Rum hinzufügt, den Teig gut zugedeckt $1^1/_2$ Stunden stehen läßt und dann auf gewöhnliche Weise zu Eierkuchen verbäckt; jeder Kuchen wird, sobald er auf beiden Seiten gebacken ist, mit Zucker bestreut und mit Citronensaft beträufelt und der nächste wieder darüber gelegt.

Ingwer-Pudding. In $^3/_4$ Liter siedender Milch läßt man 180 Gramm Butter zergehen, streut 375 Gramm geriebene Semmel hinein und verrührt dies über dem Feuer zu einem Brei, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst, worauf man ihn zum Erkalten in eine Schüssel ausschüttet. Inzwischen reibt man auf 200 Gramm Zucker die Schale einer Citrone ab, stößt den Zucker und rührt ihn mit drei ganzen Eiern und sechs Eidottern zu Schaum, mengt den abgekühlten Semmelbrei, 125 Gramm kleingeschnittenen, eingemachten Ingwer und 3—4 Löffel von dem Sirup desselben hinzu, ebenso eine Prise Salz und den festen Schnee der sechs Eiweiße, füllt den Teig in eine gutgebutterte Form und kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbad; man giebt eine Obst- oder Weinschaum-Sauce dazu; auch folgende Ingwer-Sauce paßt hierzu.

Ingwer-Sauce. Man reibt oder stößt ein 5 Centimeter langes Stück geschälten Ingwer und mischt 5—6 Eßlöffel gestoßenen Zucker hinzu, thut dies mit $^1/_4$ Liter Wasser und der Schale einer halben Citrone in ein Kasserol, läßt es langsam eine reichliche Viertelstunde kochen, fügt den Saft einer Citrone und ein Weinglas voll Madeira oder Rum bei, seiht die Sauce durch ein Sieb und serviert sie zu verschiedenen Mehlspeisen.

Ingwer-Wein. Am besten bereitet man denselben im Frühjahr oder Herbst, und zwar in folgender Art. Man kocht 24 Liter Wasser mit 8 Kilogramm Zucker und 210 Gramm vom besten gestoßenen Jamaika-Ingwer eine halbe Stunde lang, schäumt die Flüssigkeit sorgfältig ab und läßt

sie dann bis zum folgenden Tage ruhig stehen. Dann schneidet man $3^1/_2$ Kilogramm gewaschene, sehr schöne Rosinen, am besten Malaga-Traubenrosinen, klein, entfernt die Kerne, thut die Rosinen in ein Faß nebst 4 Liter gutem Cognac oder Arak sowie drei in Scheiben zerschnittenen und von den Kernen befreiten Citronen, gießt vorsichtig die durchgeseihte Flüssigkeit darüber, verspundet das Faß sofort, klärt den Wein nach Verlauf von 14 Tagen mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase und füllt ihn nach weiteren 14 Tagen auf Flaschen.

Innocents, Salmis d', ein Salmis (s. d.) von jungen Tauben.

Juster, s. Kaldaunen.

Johannisbeeren, franz. groseilles, engl. currants. Die Früchte des Johannisbeerstrauchs (lat. Ribes rubrum), der im nördlichen Europa in lockerem Boden an vielen Orten wild wächst, dann aber nur sehr kleine, unschmackhafte Beeren trägt, während er, in verschiedenen veredelten Arten angepflanzt, zu den dankbarsten Obststräuchern gehört. Bei sonnigem Stand werden die Johannisbeeren Ende Juni bis Anfang Juli reif und hängen traubenförmig zu 15—16 Stück an grünen Stielen beisammen; die roten sind die Normal- oder Stamm-Art, außerdem hat man noch weiße und fleischfarbige, auch weiß und rot gestreifte und als neuere Abarten die holländischen hellroten, dunkelroten und gelben, die sehr großen Kirsch-Johannisbeeren, sowie verschiedene englische hochrote und gestreifte Sorten. Eine besondere Art bilden außerdem die im Geschmack von den übrigen völlig verschiedenen schwarzen Johannisbeeren (franz. cassis, engl. black currant), auch Ahlbeeren, Wanzen-, Gicht- oder Bocksbeeren genannt, mit größeren Blättern, welche gleich den Beeren und dem Holz einen wanzenartigen Geruch haben; die Beeren reifen im August, sehen tiefschwarz aus und schmecken etwas ähnlich wie Wacholderbeeren; man macht sie ein, verwendet sie aber noch öfter zur Herstellung von Liqueur und Sirup, welch letzterer in der Medizin mehrfach verwendet wird, auch die Blätter sind offizinell. Die roten und hellen Sorten sind sowohl frisch sehr reif genossen, als auch zu Gelée, Compot, Marmelade, Saft u. dergl. eingekocht, sehr gesund und erfrischend und finden in der Konditorei, auch als Zusatz zu anderen Obstgelées, reiche Verwendung.

Johannisbeer-Auflauf. Man kann denselben von frischen Beeren, von eingemachten und von Gelée bereiten; man legt zu einem Auflauf von frischen Beeren etwa 1 Liter derselben, die man von den Stielen gepflückt, gewaschen und abgetropft hat, mit reichlichem Zucker untermischt in eine Form, quirlt 1 Liter sehr dicken sauren Rahm, neun Eier, 4—5 Eßlöffel geriebene Semmel, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 125 Gramm gestoßenen Zucker tüchtig durcheinander, schüttet es auf die Beeren und läßt den Auflauf eine halbe Stunde backen, sticht aber bei dem Herausnehmen desselben aus dem Ofen sogleich mit einer Gabel hinein, sonst würde er augenblicklich zusammenfallen.

Johannisbeer-Auflauf von eingemachten Beeren. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, fünf Eidotter, eine abgeschälte, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 100 Gr. Zucker, ein Kaffeelöffel voll Zimt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 6—8 Löffel voll eingemachte Johannisbeeren hinzugerührt, zuletzt $^1/_4$ Liter Rahm und der Schnee von den fünf Eiweißen beigefügt, worauf man die Masse in einer butterbestrichenen Form eine halbe Stunde bäckt.

Johannisbeer-Auflauf von Gelée. 250 Gr. süße nebst 8—10 bitteren Mandeln werden gebrüht, geschält und mit 1—2 Löffeln Orangenblütenwasser oder etwas Eiweiß sehr fein gestoßen; dann vermischt man sie durch anhaltendes Rühren mit acht Eidottern, 200 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und $^1/_2$ Kilogramm Johannisbeer-Gelée, fügt zuletzt den Schnee der acht Eiweiße bei und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze eine Stunde.

Johannisbeeren, bereifte, oder **überzogene.** Man wählt hierzu besonders große, sehr reife rote oder weiße Trauben aus, legt sie in eine Schüssel, gießt etwas dünnen Zucker-Sirup oder Eiweiß darüber, schüttelt sie ein paarmal damit um und wendet dann jedes Träubchen in feingestoßenem Zucker hin und her, bis sie ganz weiß überpudert sind; dann legt man sie auf ein Sieb, läßt sie an der Sonne trocknen (im Ofen würden sie zusammenschrumpfen und verderben) und giebt sie als Dessert zu Tisch.

Johannisbeeren, kandierte, s. Johannisbeeren, bereifte.

Johannisbeer-Compot. Man liest 1 Liter rote, weiße oder gemischte Johannisbeeren von den Stielen ab, wäscht sie, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, kocht inzwischen langsam einen Sirup aus 250 Gramm Zucker und einer Obertasse Wasser, schüttet die Beeren hinein, läßt sie auf einer mäßig warmen Stelle ganz leise zehn Minuten darin ziehen, legt sie mit dem Schaumlöffel in eine Compotschüssel, gießt den noch etwas eingekochten Sirup später darüber und läßt sie auskühlen. Oder man überstreut die Beeren mit sehr reichlichem gestoßenen Zucker, fügt etwas ganzen Zimt und Citronenschale hinzu und dämpft sie langsam zehn Minuten bis eine Viertelstunde lang, worauf man sie ausschüttet und Zimt nebst Citronenschale entfernt.

Johannisbeer-Crème. 2 Liter frischgepflückte, sehr reife Johannisbeeren werden mit einem Holzlöffel zerquetscht und der Saft durch ein ausgewaschenes, lose gewebtes Tuch gedrückt, worauf man ihn mit sechs Eidottern, einem knappen Eßlöffel Mehl, $^1/_2$ Liter Wein, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 140 Gramm Zucker vermischt und über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crème abschlägt, die man in einer mit Wasser ausgespülten

Schale erkalten läßt. Noch feiner wird der Geschmack dieser Crème, wenn man sie von 1/4 Liter Johannisbeer- und ebensoviel Himbeersaft bereitet, den man aus frischen Beeren ausgepreßt hat und mit zehn Eidottern und 280 Gramm gestoßenem Zucker über dem Feuer bis zum Kochen schlägt, wonach man sie rasch vom Feuer nimmt und unter fortgesetztem Schlagen mit dem sehr steifen Schnee von acht Eiweißen vermischt; nach dem Erkalten füllt man sie in eine Schale, garniert sie mit Makronen, Biscuits u. dergl. und giebt sie als Dessert oder bei Damen-Kaffees. Auch aus eingekochtem Saft läßt sich diese Crème herstellen, doch darf man dann natürlich nur etwa das Drittel oder Viertel von dem Zucker dazu nehmen.

Johannisbeer-Crème, gestürzte. 1 1/2 Liter von den Stielen abgepflückte Johannisbeeren und 1 Liter Himbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben und der Saft mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase und 270 Gramm Zucker verrührt, worauf man den festgeschlagenen Schaum von 3/4 Liter Rahm darunterzieht und die Masse in einer Form auf Eis erstarren läßt; vor dem Ausstürzen taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser.

Johannisbeer-Crème, rote. Man pflückt 2 Liter sehr reife rote Johannisbeeren von den Stielen, wäscht sie, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schüttet sie in einen irdenen oder steinernen Topf, deckt denselben zu und stellt ihn in ein großes Kasserol mit kaltem Wasser, setzt es in den Ofen und läßt die Beeren so zwei Stunden langsam dünsten, preßt den Saft dann aus, vermischt ihn nach dem Erkalten mit 1/2 Liter fettem süßen Rahm und 200 Gramm Zucker und schlägt die Mischung zu einem dicken Schaum.

Johannisbeeren einzumachen in Essig. Man streift so viel rote oder weiße Johannisbeeren von den Stielen, daß man etwa 1 1/2 Kilogramm derselben erhält, wäscht sie, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, siedet inzwischen 1/2 Liter Weinessig mit 1/2 Kilogramm Zucker, 16 Gramm ganzem Zimt und 8 Gramm Nelken, bis der Essig zu einem Sirup verkocht ist, nimmt Zimt und Nelken heraus, thut die Beeren hinein, läßt sie einmal darin aufkochen, schüttet dann das Ganze in einen Steintopf, gießt am anderen Tage den Saft ab, kocht ihn auf, schüttet ihn auf die Beeren und wiederholt dies noch an zwei folgenden Tagen. Dann läßt man sie völlig auskühlen, bedeckt sie mit einer nach der Größe des Topfes zugeschnittenen, rundgeklopften Schieferplatte, überbindet den Topf mit Papier und Blase und verwahrt ihn an einem kühlen Ort.

Johannisbeeren einzumachen in Flaschen. Reife, aber nicht allzureife Johannisbeeren werden abgebeert und in starke, weithalsige Glasflaschen fest eingefüllt, worauf man die Flaschen mit guten, neuen Pfropfen verkorkt, mit Blase überbindet, in einen Kessel mit Heu stellt, so daß sie nicht zusammenstoßen können, den Kessel mit kaltem Wasser füllt, zum Kochen bringt und die Flaschen höchstens 10 Minuten langsam darin kochen läßt. Nun nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt die Flaschen darin erkalten, wischt sie gut ab, verpicht sie und bewahrt sie auf; beim Gebrauch schüttet man die Beeren auf ein Sieb, kocht den Saft mit Zucker auf und gießt ihn über die Beeren, welche man auf diese Art als Compot, zur Bereitung von Auflauf und Pudding wie zur Füllung und zum Belegen von Torten und Kuchen verwenden kann.

Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen. Sehr reife und große rote Johannisbeeren werden gewaschen, abgetropft und abgebeert, worauf man mit einer fein zugeschnittenen Feder oder einem dünnen spitzigen Hölzchen die Kerne herausmacht, auf jedes 1/2 Kilogramm Beeren 1 Kilogramm Zucker zu Sirup läutert, die ausgekernten Beeren darin langsam einmal durchkocht, dann samt dem Saft in Steintöpfe oder Gläser füllt, nach dem Erkalten gut zubindet und aufbewahrt.

Johannisbeeren einzumachen, in Zucker. Die Beeren werden gewaschen, abgetropft, von den Stielen befreit und gewogen; auf jedes 1/2 Kilogramm derselben läutert man 1/2 Kilogramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser, bis er Faden zieht; hierauf läßt man diesen Sirup ein wenig auskühlen, legt die Beeren hinein und kocht sie langsam durch, ohne daß sie zerspringen dürfen; dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut den davon abgelaufenen Saft wieder in das Kasserol zurück, kocht den Sirup dicklich ein, gießt ihn über die Beeren, füllt sie in Gläser, bedeckt sie mit einem in Rum getauchten Papier und bindet sie gut zu.

Johannisbeeren, schwarze, einzumachen. Man wäscht die Beeren, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, pflückt Stiele und Blüten ab, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Beeren 375 Gramm Zucker, siedet die Beeren darin weich, füllt sie in die Büchsen und übergießt sie mit dem noch etwas eingedickten Saft.

Johannisbeer-Eis. Man läßt sehr reife, gewaschene und abgepflückte Johannisbeeren in einem Topf, den man zwei Stunden in einem Kasserol mit Wasser kocht, aufspringen, preßt den Saft aus, mischt zu jedem 1/2 Liter von diesem Saft 250 Gr. Zucker, den man in 1/4 Liter Wasser geläutert hat, sowie den Saft einer halben Citrone und thut die Mischung in die Gefrierbüchse. Das Eis gewinnt an Wohlgeschmack, wenn man 1/2 Liter Himbeeren oder Erdbeeren zu den Johannisbeeren mengt; im Winter stellt man es von eingekochtem Saft her.

Johannisbeer-Essig, s. Essig, Johannisbeer-.

Johannisbeer-Gelée. Zu jeden 1 1/2 Liter roten Johannisbeeren nimmt man 1/2 Liter weiße oder mischt die Beeren zu gleichen Teilen und setzt zur Verfeinerung des Geschmacks etwa den vierten Teil Himbeeren zu; die sorgsam gewaschenen und gelesenen Beeren thut man in einen irdenen Topf, den man in einem Kasserol mit kaltem Wasser in den Ofen stellt, zwei Stunden oder länger lang-

sam kochen läßt, bis die Beeren geplatzt sind und allen Saft von sich gegeben haben, worauf man letzteren durch ein Tuch seiht, ohne die Beeren irgendwie zu pressen, da das Gelée sonst nicht klar werden würde. Auf jedes ½ Kilogramm Saft nimmt man das gleiche Gewicht Zucker, schlägt denselben in kleine Stücke und verkocht ihn mit dem Saft unter fleißigem Abschäumen, bis die Flüssigkeit breit und gallertartig vom Löffel rutscht und ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, nicht mehr auseinanderfließt, sondern bald erstarrt.

Johannisbeer-Gelée, ungekochtes. Möglichst reife Johannisbeeren, zur Hälfte rote, zur Hälfte weiße, werden von den Stielen gepflückt, durch ein Tuch ausgepreßt und der Saft mehrere Stunden ruhig hingestellt, worauf man ihn klar vom Bodensatz abgießt und auf jedes ½ Kilogramm Saft 625 Gramm feingestoßenen und gesiebten Zucker rechnet, den man löffelweise nach und nach zu dem Saft rührt, welcher auf diese Art in einer Porzellanschüssel mit einem Holz- oder Porzellanlöffel zwei Stunden ununterbrochen nach einer Seite hin umgerührt werden muß; dann füllt man ihn in Büchsen, wo er nach einigen Tagen zu Gelée erstarrt. Das auf diese Art bereitete Gelée zeichnet sich durch besonders feinen Fruchtgeschmack aus, hält sich aber bei weitem nicht so lange als das gekochte und muß deshalb bald verbraucht werden.

Johannisbeer-Gelée, schwarzes. Es wird gekocht wie das von den roten und weißen Beeren, nachdem man den Saft auf dieselbe Art gewonnen hat, nur bedarf man etwas weniger Zucker (auf jedes ½ Kilogramm Saft höchstens 375 Gramm Zucker) und muß den Saft mit dem Zucker eine Viertelstunde länger als bei den anderen Beeren kochen lassen.

Johannisbeer-Kaltschale. 1 Liter schöne, gewaschene und gelesene Johannisbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und einem reichlichen Liter leichtem Weißwein vermischt, die Kaltschale dann kaltgestellt und über zerbrochenem Zwieback oder kleinen Biscuits angerichtet.

Johannisbeer-Kuchen. Man rollt einen nicht allzudünnen Kuchen von Blätterteig aus, legt ihn auf ein butterbestrichenes Blech, bestreut ihn mit geriebenem Mundbrot, belegt ihn dicht mit abgestielten Johannisbeeren, die man zuvor gewaschen, gut abgetropft und mit sehr reichlichem Zucker vermischt hat, streut ein Gemengsel von geriebenem Weißbrot, gestoßenem Zucker, gestoßenen Mandeln und abgeriebener Citronenschale darüber, welches man dicht mit Butterflöckchen belegt, und bäckt den Kuchen drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze. Anstatt obige Mischung über den Kuchen zu streuen, kann man ihn auch einige Minuten, bevor er aus dem Ofen kommt, mit steifgeschlagenem und mit Zucker versüßtem Eiweißschnee bestreichen.

Johannisbeer-Kuchen, kleine. Aus ½ Kilogramm feinem Mehl, 70 Gramm Zucker, 300 Gr. Butter und acht hartgekochten, durch ein Sieb geriebenen Eidottern bereitet man einen mürben Teig, den man ½ Centimeter stark auftreibt und zu kleinen runden Kuchen ausstich, die man auf ein Blech legt, mit einer Gabel stippt und bei mäßiger Hitze dunkelgelb bäckt. Nach Belieben kann man auch ein Gitter aus gezuckertem Eiweißschnee darüber spritzen und die Kuchen nochmals überbacken lassen; nach dem Erkalten belegt man sie mit Johannisbeer-Marmelade oder Johannisbeer-Gelée, auch können stark gezuckerte frische Beeren schon vor dem Backen darauf gelegt werden.

Johannisbeer-Kuchen, in der Pfanne gebackener. Man bereitet einen Eierkuchenteig aus ¼ Liter Milch, vier Eiern und drei Eßlöffeln Mehl nebst etwas Zucker und Zimt, erhitzt ein Stück Butter von etwa 36—40 Gramm in der Eierkuchenpfanne, thut den Teig auf einmal hinein, legt ½ Liter recht reife, abgestielte und mit Zucker vermischte Johannisbeeren darauf und läßt den Kuchen langsam backen, bis er unten etwas gebräunt ist, dann streut man 125 Gramm gestoßenen Zwieback über die Beeren, wendet den Kuchen vorsichtig um, legt etwas Butter darunter, bäckt ihn auch auf der anderen Seite und bestreut ihn mit Zucker und Zimt. — Auf andere Art verfährt man, indem man bloß die Hälfte des Teiges zuerst in die Pfanne thut, etwas überbacken läßt, die Beeren darauf legt und die andere Hälfte Teig darübergießt, um den Kuchen so erst auf der einen, dann auf der anderen Seite zu backen.

Johannisbeer-Limonade. ½ Liter frisch ausgepreßter Johannisbeersaft wird mit 1 Liter kaltem Wasser und 250 Gramm Zucker vermischt und durch ein Tuch geseiht; oder man nimmt Johannisbeer-Sirup, mischt 250 Gramm davon mit dem Saft einer Citrone und 1¼ Liter frischem Wasser.

Johannisbeer-Liqueur oder **Johannisbeer-Ratafia.** In einen großen Steintopf oder Krug füllt man 4 Liter guten Cognac, 2 Liter Johannisbeersaft, den man wie oben angegeben durch Dämpfen der Beeren in einem Gefäß mit siedendem Wasser gewonnen hat, 1½ Kilogramm Zucker, etwas ganzen, sehr feinen Zimt und einige Gewürznelken, läßt diese Mischung unter täglich wiederholtem Umrühren mit einem Holzspatel vier Wochen ziehen, filtriert dann den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen.

Johannisbeer-Liqueur von schwarzen Johannisbeeren oder **Cassis-Ratafia.** Man thut in einen Steintopf 1 Kilogramm abgestielte, sehr reife und etwas zerquetschte schwarze Johannisbeeren, fügt etwa 20—30 sehr reife Himbeeren hinzu, die man nebst 1—2 Gewürznelken in ein Musselinläppchen bindet, gießt 2½ Liter Cognac oder Kirschwasser darüber, läßt denselben sechs bis acht Wochen damit digerieren, filtriert ihn dann, vermischt ihn mit ½ Kilogramm zu Sirup geläutertem Zucker, der noch heiß sein muß, läßt ihn abermals einige Tage stehen, filtriert ihn nochmals und zieht

ihn auf Flaschen. Häufig thut man zu den Beeren auch die gleiche Menge Blätter von dem schwarzen Johannisbeerstrauch hinzu, indessen wird der Liqueur entschieden feiner ohne dieselben, wenn man eine hinreichende Anzahl Beeren hat.

Johannisbeer-Marmelade. Gutgelesene, sehr reife rote Johannisbeeren streicht man roh durch ein Haarsieb; auf jedes $^1/_2$ Kilogramm von dem Fruchtbrei klärt man 375 Gramm Zucker zu einem dicken Sirup, schüttet die durchgestrichenen Früchte hinzu und kocht sie mit dem Zucker unter fortwährendem Umrühren so lange, bis die Marmelade breit und gallertartig vom Löffel fällt; dann füllt man sie in die Gläser, läßt sie auskühlen, legt ein mit Rum getränktes Papier darauf und überbindet die Büchsen mit Blase.

Johannisbeer-Marmelade von schwarzen Johannisbeeren. 1 Kilogramm entstielte schwarze Johannisbeeren werden in einem in Wasser stehenden Topf $2^1/_2$ Stunden gekocht, durch ein Sieb gestrichen, der Fruchtbrei 5—6 Minuten gesotten, dann mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker verrührt und vollends dick eingekocht. Diese Art Marmelade ist besonders in England und Schottland außerordentlich beliebt.

Johannisbeer-Mehlspeise. Man zerrührt in $^1/_2$ Liter Milch 90 Gramm Zucker, vier Eßlöffel voll Mehl und 125 Gramm Butter, setzt dies in einem Kasserol über gelindes Feuer und kocht unter fortgesetztem Umrühren einen Brei daraus, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst, worauf man ihn ausschüttet und erkalten läßt. Aus 1 Liter von den Stielen gepflückter Johannisbeeren bereitet man mit reichlichem Zucker ein Compot, dessen Saft man sehr dick einkocht; nachdem dasselbe völlig ausgekühlt ist, legt man die Beeren mit einigen Löffeln von ihrem Saft in eine butterbestrichene, mit Zwieback ausgestreute Form, verrührt den abgebrannten Teig mit 4—6 Eidottern, einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem Schnee der Eiweiße, füllt die Masse auf die Johannisbeeren in die Form, bäckt die Mehlspeise eine Stunde in einem gleichmäßig durchheizten Ofen und giebt sie ohne Sauce zu Tisch.

Johannisbeer-Meth. Der ausgepreßte Saft von 8 Liter weißen Johannisbeeren wird mit 20 Liter kochendem Wasser, in dem man 4 Kilogramm Honig aufgelöst hat, und 30 Gramm Weinstein vermischt und eine Viertelstunde lang gut durcheinandergerührt. Wenn die Gärung vorüber und der Meth hell ist, setzt man 1 Liter guten Cognac zu, zieht den Meth sofort auf Flaschen, verwahrt dieselben gut, legt sie in den Keller und nimmt den Meth nach 6—8 Wochen in Gebrauch.

Johannisbeer-Pastillen. Das bei der Bereitung von Johannisbeer-Gelée zurückgebliebene Mark oder frische, sehr reife Beeren reibt man durch ein Haarsieb, stößt zu $^1/_2$ Kilogramm desselben das gleiche Gewicht Zucker, verrührt ihn damit und läßt beides unter fortgesetztem Rühren einigemal aufkochen, setzt kleine Häufchen davon auf Schiefertafeln und läßt sie da langsam trocknen.

Johannisbeer-Pudding. $^1/_2$ Kilogramm von der Rinde befreite Semmel wird in Stücke zerschnitten, in $^3/_4$ Liter Milch eingeweicht und nebst dieser und 125 Gramm Butter so lange über dem Feuer verrührt, bis sich der Brei vom Kasserol ablöst; nachdem derselbe erkaltet ist, rührt man acht Eidotter mit 150 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas gestoßenem Zimt zu Schaum, fügt allmählich die Semmelmasse und zuletzt den Schnee der acht Eiweiße hinzu, thut in die gut gebutterte Form zuerst eine Schicht abgestielter, dick mit Zucker bestreuter Johannisbeeren, dann die Hälfte der Masse, abermals eine Schicht Beeren und den Rest des Teiges, kocht den Pudding im Wasserbade zwei Stunden lang und giebt ihn ohne weitere Zuthaten auf.

Johannisbeer-Pudding, kalter. Man preßt den Saft aus 1 Kilogramm recht reifen Beeren, kocht die ausgepreßten Schalen mit 1 Liter Wasser aus, seiht dasselbe durch, siedet es mit 250 Gramm Zucker auf, verrührt 250 Gramm Gries oder Buchweizengrütze mit dem ausgepreßten Saft, schüttet es zu dem mit Zucker verkochten Wasser, fügt eine Prise Salz und einen Kaffeelöffel Zimt hinzu und quellt den Gries unter fortdauerndem Umrühren darin aus; zuletzt schüttet man ihn in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt ihn darin steif werden, stürzt ihn aus und serviert ihn mit einer Rahm-Sauce.

Johannisbeer-Saft. Man thut die von den Stielen gepflückten Beeren in einen neuen, glasierten Topf, stellt ihn gut zugedeckt in ein Geschirr mit kochendem Wasser und läßt ihn etwa 3 Stunden darin kochen, bis der Saft aus den Beeren geflossen ist; dann filtriert man denselben durch ein aufgespanntes Tuch, füllt ihn in starke Flaschen, die man mit neuen, gebrühten Pfropfen versieht und mit Blase überbindet, stellt die Flaschen in einen Kessel mit Heu, gießt kaltes Wasser in den Kessel, welches man langsam zum Kochen bringt und in dem man die Flaschen eine Viertelstunde sieden und hierauf erkalten läßt. Am folgenden Tage verpicht man dieselben und bewahrt sie auf.

Johannisbeer-Saft, gegorener. Sehr reife Beeren werden von den Stielen gelesen, in einen großen Napf gethan und mit einer Reibekeule zerdrückt, dann läßt man sie 3—4 Tage stehen, bis sich die ersten Zeichen der Gärung zeigen, preßt alles durch ein leinenes Tuch, läßt den Saft wieder einige Stunden stehen, damit er sich abkläre, füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt und mit einer Drahtschlinge umgiebt, und kocht sie hierauf in einem mit Heu ausgefütterten Kessel nach obiger Angabe; der auf diese Art gewonnene Saft hält sich vortrefflich in Farbe und Geschmack.

Johannisbeer-Sauce. Man stellt dieselbe auf sehr verschiedene Art her; entweder man streicht die frischen, gelesenen Beeren durch ein Sieb, verdünnt sie mit Wasser oder Wein, thut Zucker nach Be-

lieben hinzu und verkocht sie mit ein wenig in Wein zerquirltem Kartoffelmehl. — Oder man zerquetscht $^1/_2$ Kilogramm gelesene Beeren, setzt sie mit $^1/_2$ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, an dem man etwas Citronenschale abgerieben, einem Stück Zimt, ein wenig Salz und drei zerbrochenen Zwiebacken zu, läßt sie eine Viertelstunde damit kochen, streicht sie durch und bringt sie mit einem Glase Rotwein nochmals zum Aufkochen. — Oder man bereitet sie aus eingesottenem Saft oder Sirup, den man mit oder ohne Zucker, mit etwas Wein und Kartoffelmehl verkocht. — Noch anders verfährt man, indem man $^1/_4$ Liter Wasser mit 125 Gramm Zucker, an dem die Schale einer halben Citrone abgerieben ist, und einigen Stückchen Zimt zum Kochen bringt, mit einem in Wasser zerquirlten Theelöffel voll Kartoffelmehl verrührt und eine Weile darauf $^1/_4$ Liter frisch ausgepreßten oder eingekochten Johannisbeer-Saft hinzufügt.

Johannisbeer-Sauce, ungekochte. Die Beeren werden gut gelesen und in einen Topf geschüttet, den man zugedeckt in einem Gefäß mit Wasser einige Stunden kochen läßt, bis der Saft ausfließt; dann preßt man denselben durch ein Tuch, gießt ihn in eine Porzellanschüssel, nimmt auf jedes $^1/_2$ Liter Saft 250 Gramm gestoßenen Zucker und verrührt beides eine Viertelstunde lang nach einer Seite hin, was eine treffliche Sauce zu kalten Mehlspeisen abgiebt.

Johannisbeer-Sauce zu Wildbret und Spanferkel, auf englische Art. Man wäscht und liest $^3/_4$ Liter rote Johannisbeeren, streicht sie durch ein Haarsieb, nachdem man sie eine Weile erhitzt hat, vermischt den Fruchtbrei mit 4—5 Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, arbeitet sie mit einer Gabel gut durcheinander, mengt sie mit 125 Gramm zerlassener Butter, zwei Eßlöffeln brauner Coulis, einem Glase Portwein und einer Prise Salz und verrührt alles über dem Feuer zu einer sämigen Sauce.

Johannisbeer-Shrub, englischer. Eine Art Punschessenz, welche im Verein mit heißem oder kaltem Wasser ein sehr angenehmes Getränk liefert. Zwei Liter rote, weiße oder gemischte, gut gelesene Johannisbeeren thut man in einen Topf, deckt ihn zu, stellt ihn in ein Kasserol mit kaltem Wasser und läßt ihn langsam kochen, bis der Saft aus den Beeren fließt, den man hierauf durchseiht. Auf jedes $^1/_2$ Liter von dem Saft nimmt man 200 Gramm gestoßenen Zucker und 1 Liter Rum, verrührt den Zucker so lange mit dem warmen Saft, bis er gänzlich aufgelöst ist, und gießt dann den Rum zu, filtriert die Mischung und zieht sie auf Flaschen, die man verkorkt und verpicht.

Johannisbeer-Suppe. 1—$1^1/_2$ Kilogramm gelesene Johannisbeeren zerquetscht man etwas, setzt sie mit $1^1/_2$—2 Liter Wasser, sechs zerbrochenen Zwiebacken oder einer altbackenen, in Stücke zerschnittenen Semmel, etwas ganzem Zimt und Citronenschale zum Feuer, läßt sie drei Viertelstunden tüchtig damit verkochen, streicht sie durch ein feines Sieb, fügt 375 Gramm Zucker oder nach Geschmack auch etwas mehr, sowie beinahe $^1/_2$ Liter Wein hinzu, legiert die Suppe nach mehrmaligem Aufkochen mit drei Eidottern und richtet sie über gerösteten Semmel-Croutons, Biscuit oder Zwieback an.

Johannisbeer-Sirup. Die gewöhnliche Art, denselben herzustellen, besteht darin, daß man Johannisbeer-Saft (s. d.) mit dem gleichen Gewicht Zucker kurze Zeit langsam verkocht, sehr gut abschäumt und nach dem Erkalten in Flaschen füllt. Einen besonders vorzüglichen Johannisbeer-Sirup gewinnt man auf folgende Art: $1^1/_2$ Kilogr. rote und ebensoviel weiße Johannisbeeren werden nebst $^1/_2$ Kilogr. Himbeeren oder Sauerkirschen sehr gut gelesen, leicht zerdrückt und in einem irdenen, glasierten Topfe, den man fest zudeckt und in ein großes Gefäß mit Wasser stellt, so lange gekocht, bis der Saft reichlich ausgeflossen ist; man preßt ihn durch ein Tuch, läßt ihn über Nacht stehen, gießt ihn vom Bodensatz ab, wiegt ihn, gießt ihn in ein Kasserol und legt das gleiche Gewicht Zucker, den man in kleine Stücke zerbrochen, hinein. So läßt man ihn ganz leise unter häufigem Umrühren kochen, aber nicht sieden, nimmt den Schaum fleißig ab, und schüttet ihn, sobald sich kein Schaum mehr zeigt, in einen Topf zum Auskühlen, füllt ihn am folgenden Tage in kleine, trockene Flaschen, verkorkt und versiegelt sie und bewahrt sie auf. Aus schwarzen Johannisbeeren bereitet man einen Sirup, der als treffliches Hausmittel gegen Husten, Brustschmerzen u. s. w. gilt, indem man die von den Stielen gepflückten Beeren acht Tage im Keller stehen und bis zur Gärung kommen läßt, worauf man den Saft, ohne die Beeren zu pressen, durchseiht, zu jedem $^1/_2$ Liter desselben $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker nimmt, zehn Minuten langsam damit verkocht und auf Flaschen zieht.

Johannisbeer-Torte. Man macht einen guten Mürb- oder einen Blätterteig, rollt einen fingerstarken Tortenboden davon aus, legt denselben auf ein butterbestrichenes Blech, kneift einen daumenbreiten Rand in die Höhe, überstreut ihn mit gestoßenem Zwieback, damit der Saft nicht durch den Teig dringen könne, belegt den letzteren mit etwa $1^1/_2$ Liter großen, sehr schönen, abgepflückten Johannisbeeren, die man mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker vermischt hat, macht über die Torte entweder ein Gitter von Teigstreifen oder einen Guß aus dem festen Schnee von 6—8 Eiweißen, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. gehackten oder gestoßenen Mandeln und der abgeriebenen Schale einer Citrone, streicht diesen Guß über die Torte und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine reichliche Stunde.

Johannisbeer-Torte aus eingemachten Johannisbeeren. 200 Gramm süße und 90 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, fein gestoßen und mit acht Eidottern, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 200 Gramm Zucker und acht Eßlöffeln voll eingemachter Johannisbeeren gut vermischt. Man füllt diese Masse auf einen Tortenboden von Mürbteig, der mit breitem Rand ver-

sehen ist, macht von Teigstreifen ein Gitter darüber, bestreicht dasselbe mit Ei und bäckt die Torte langsam drei Viertelstunden.

Johannisbeer-Wasser, s. Johannisbeer-Limonade.

Johannisbeer-Wein. Man sammelt die völlig reifen Beeren hierzu an schönen, sonnigen und trockenen Tagen, befreit sie von den Stielen, schüttet sie in einen großen irdenen oder hölzernen Napf und zerquetscht sie mit einer Holzkeule; dann stellt man sie in den Keller, läßt sie gären und reibt sie nach vollendeter Gärung mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb, ohne sie mit den Händen zu berühren. Den klar vom Bodensatz abgegossenen Saft thut man in ein kleines Faß, fügt auf jedes Liter desselben 125 Gr. gestoßenen Zucker und auf je 12 Liter Saft 1 Liter Cognac oder Arak hinzu, läßt den Wein 6—8 Wochen stehen und zieht ihn dann auf Flaschen, die einige Monate lagern müssen.

Johannisbeer-Wein auf englische Art. 12 bis 14 Liter sehr reife rote oder weiße Johannisbeeren werden sorgsam gelesen, zerdrückt, der Saft ausgepreßt und der Rückstand in 18 Liter kaltem Wasser eingeweicht, häufig damit verrührt, am folgenden Tage nochmals ausgepreßt und mit dem Saft und 7 Kilogramm zerschlagenem Hutzucker vermischt. Sobald der Zucker völlig aufgelöst ist, schüttet man die Flüssigkeit in ein Faß, welches jedoch nicht ganz voll werden darf, steckt den Spund hinein, bohrt ein Loch durch denselben, und läßt das Faß vier Wochen ruhig an einem Ort stehen, wo die Temperatur nicht unter 16—17° R. sein darf. Nach Verlauf dieser Zeit hat die Gärung bedeutend abgenommen und man fügt $1^1/_2$ Kilogramm Zucker, die in 2 Liter warmem Wasser aufgelöst sind zu dem Wein, indem man das Faß gut umschüttelt und dann aufs neue verspundet. Sechs bis acht Wochen später, wenn man sich durch Anlegen des Ohrs an das Spundloch überzeugt hat, daß die Gärung mit ihrem brausenden Geräusch vollständig vorüber ist, gießt man die klare Flüssigkeit von dem Bodensatze ab, mischt $1^1/_2$—2 Liter vom besten Cognac hinzu, läßt den Wein zwei Monate ruhig im Keller stehen und füllt ihn dann in ein anderes, aber nicht neues Faß, welches ganz voll gemacht und fest verspundet wird. So lagert man den Wein 3 bis 4 Jahre, immer in einer Temperatur von 16 bis 17° R., bevor man ihn auf Flaschen zieht, erhält dann aber ein wirklich vortreffliches Getränk, welches große Aehnlichkeit mit gutem Traubenwein besitzt.

Johannisbrot, Carobe, die Frucht des Johannisbrotbaumes, franz. caroubier, engl. carob-tree, lat. Ceratonia siliqua, der in Kleinasien, Neapel, Sizilien und Griechenland heimisch ist. Der Baum bleibt ziemlich klein, hat lederartige Blätter und traubenförmig stehende Blüten; die Frucht ist eine lange, zusammengedrückte rotbraune Hülse, die aus einer markigen, süß und angenehm schmeckenden Substanz besteht und braune, bohnenartige Kerne enthält. Die Früchte werden in ihrer Heimat frisch genossen und zur Bereitung eines weinartigen Getränkes benützt; zu uns kommen sie in getrocknetem Zustand und dienen als billige Näscherei für Kinder, ebenso finden sie in den Apotheken ihre offizinelle Verwertung.

Johannisbrot-Torte. Man rührt 250 Gr. Zucker mit 7 Eidottern recht schaumig, fügt 100 Gramm geriebenes Johannisbrot und 70 Gramm mit der Schale geriebene Mandeln, einen halben Kaffeelöffel gestoßenen Zimt, eine Prise gestoßene Gewürznelken und zuletzt den Schnee der 7 Eiweiße hinzu, bäckt zwei Tortenblätter aus der Masse bei mäßiger Hitze, setzt dieselben mit dazwischengestrichener Kirsch- oder Johannisbeer-Marmelade zusammen, bestreicht die Oberfläche mit einer Glasur und läßt diese im Ofen trocknen.

Johannis-Küchel. $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl wird mit 270 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und zehn hartgekochten, durch ein Haarsieb gestrichenen Eidottern nebst einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeitet, den man fast 1 Centimeter stark auftreibt und mit einem Weinglas zu kleinen runden Kuchen ausstich, die man auf ein Blech legt, mit einer Gabel mehrmals sticht und in gelinder Hitze gelbbäckt; nach dem Erkalten belegt man sie mit Obst-Marmelade oder Gelée.

Johannislauch, Fleischlauch, lat. Allium oleraceum, eine Abart des Schnittlauch; wird hauptsächlich wegen der kleinen länglichen Zwiebeln, aber auch der Blätter halber angebaut, die beide in frischgrünem Zustand als Zuthat zu Salaten und Gemüse verwendet werden.

Joinville, à la, eine Zubereitungsart für Fische, z. B. Filets von Seezungen oder Steinbutt, die in einer Sauce von Hummerbutter und Krebsschwänzchen angerichtet werden.

Irische Pfannkuchen. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit sechs frischen, zerquirlten Eiern, einem Glase Sherry, 90 Gramm geschmolzener Butter, 125 Gramm Zucker, etwas gestoßenen Zimt, geriebener Muskatnuß und soviel Mehl verrührt, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, aus dem man in einer gebutterten Omelettenform dünne Kuchen bäckt, die man übereinanderschichtet und mit Zucker bestreut; bei dem Aufgeben reicht man in Viertel zerschnittene Citronen dazu und jeder beträufelt sich die Pfannkuchen nach Belieben mit dem Saft.

Irische Suppe (Balnamoon Skink). Zwei bis drei alte Hühner werden gesäubert, gerupft, ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerschnitten, worauf man sie mit 4—6 Liter Wasser gehörig auskocht, so daß man eine sehr kräftige Brühe erhält, die man durchseiht, mit Salz, Pfeffer, gehackten Suppenkräutern, Schnittlauch und gehackten jungen Zwiebeln würzt, worauf man Sellerie, Kopf-Salat und grüne Erbsen hineinthut, falls letztere eben

zu haben sind, und die Gemüse langsam darin weichdämpft; vor dem Aufgeben legiert man die Brühe mit zwei in Milch zerquirlten Eidottern.

Irish stew. 1—1½ Kilogramm Hammelfleisch vom Karbonadenstück werden in fingerstarke Stücke zerschnitten, vom Fett befreit und mit Pfeffer und Salz gewürzt; hierauf schält man 15—20 Stück große, mehlige Kartoffeln, schneidet sie in Viertel, legt eine dicke Schicht davon in ein mäßig großes Kasserol, bedeckt sie mit Fleisch, das man mit Zwiebelscheiben, kleingeschnittenen Rüben und Möhren überstreut, und fährt auf diese Art mit abwechselnden Schichten Kartoffeln, Fleisch, Pfeffer, Salz und Zwiebeln nebst anderen Gemüsen fort, bis das Kasserol gefüllt ist, dessen oberste Lage wieder aus Kartoffeln besteht. Nun gießt man 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser zu, deckt einen festschließenden Deckel darüber und läßt alles langsam etwa 2½ Stunden dämpfen, wobei man nur zuweilen das Kasserol etwas umschüttelt, damit das Gemüse nicht anbrennen kann.

Ischeler Röhrchen. 250 Gramm feines Mehl werden mit 125 Gramm Butter und einer halben Obertasse kaltem Wasser zu einem festen Teig verknetet, das Kuchenbrett leicht mit Mehl bestäubt, der Teig darauf sehr dünn ausgerollt, in fingerlange, ganz viereckige Stücke geschnitten, dünn mit Eiweiß bestrichen und leicht zusammengerollt. Hierauf überstreicht man die Röhrchen auch von außen mit Eiweiß, bestreut sie mit feinem Salz und gestoßenem Kümmel, bäckt sie auf einem Blech im ziemlich heißen Ofen hellbraun und reicht sie warm zum Thee oder Kaffee.

Isländisches Moos, franz. lichen d'Islande, engl. Iceland-moss, lat. Lichen islandicus. Eine Art Flechte, die außer auf Island auch in den Gebirgen Deutschlands, Norwegens, Frankreichs, Spaniens und der Schweiz vorkommt, aus einem trockenen, lederartigen, aufrechtstehenden, zusammengerollten und unregelmäßig zerschlitzten Laub besteht, welches bräunlich, grünlichgrau oder weißlichgrau, am Grunde rötlich gefleckt aussieht, einen schleimigen, stark bitterlichen Geschmack besitzt und zur Bereitung von Gelées oder Thee für Brustkranke verwendet wird; ebenso mischt man es mit Chocolade, Salep und Zucker und stellt die Moos-Chocolade daraus her.

Isländisch-Moos-Gelée. 20 Gr. Isländisches Moos werden ungewaschen in ¾ Liter Wasser 1½ Stunden langsam gekocht, worauf man den Saft einer Apfelsine hinzufügt, die Masse zu Gelée erstarren läßt und dem Kranken täglich zwei- bis dreimal einen Eßlöffel voll zu essen oder in einem Glase zu trinken giebt.

Isländisches Moos als Thee. 15 Gramm Isländisches Moos werden langsam in ½ Liter Wasser zum Kochen gebracht und bis auf zwei Tassen Flüssigkeit eingekocht; dann preßt man dieselbe durch ein Tuch und trinkt sie, mit Zucker versüßt und mit lauer Milch vermischt, des Morgens als Thee.

Italienische Crème, s. Crème.

Italienischer Fleisch-Käse, s. Fromage d'Italie.

Italienisches Gemüse. ½ Liter junge grüne Erbsen werden mit Butter und ein wenig Zucker weichgedünstet, ebenso ein Bund schöner Stangenspargel in Salzwasser gekocht, mit geriebener Semmel bestreut und mit gebräunter Butter übergossen, eine Obertasse voll Reis gebrüht und in Fleischbrühe weichgekocht, so daß die Körner ganz bleiben, und schließlich ein Teller voll Champignons oder Steinpilze mit Butter gedünstet und mit Fleischbrühe und gehackter Petersilie gekocht. Alle diese Gemüse richtet man zierlich sternförmig auf einer runden Schüssel an und garniert sie mit kleinen Kalbs-Coteletten und Salami-Scheiben.

Italienischer Kuchen. 250 Gramm ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerieben, mit drei ganzen Eiern und drei Eidottern, 250 Gr. gestoßenem Zucker und einem Eßlöffel Orangenblütenwasser eine Viertelstunde verrührt und mit 250 Gramm gesiebtem Mehl vermischt. Man rollt aus dem Teige auf einem mehlbestreuten Brett kleine Kuchen aus oder sticht dieselben aus dem dünn aufgetriebenen Teig und bäckt sie auf einem gebutterten Blech.

Italienischer Salat. Ein Gemisch von Fleisch, Fischen und Gemüsen, Kapern, Oliven u. dergl. in möglichst geschmackvoller Zusammenstellung; wir wollen hier verschiedene Anweisungen zu dessen Bereitung geben. 1) Man schneidet zwei gewässerte und ausgegrätete Heringe, 125 Gramm Sardellen, 250 Gramm Bricken und ebensoviel marinierten Aal, sowie etwa vorrätigen gekochten Fisch, 250 Gramm Kalbsbraten, 125 Gramm Pökelzunge, gekochten Schinken oder Cervelatwurst in Würfel, ebenso sechs gekochte Kartoffeln, zwei kleine weichgekochte Sellerieknollen, einige gekochte rote Rüben, eine gekochte, in kleine Röschen zerteilte Blumenkohlstaude, nach Belieben auch 3 bis 4 Reinetten, mehrere saure Gurken und kleine Pfeffergurken, vermischt dies alles in einer Schüssel sehr gut, thut einige Eßlöffel Kapern und eingemachte Perlzwiebeln hinzu, macht das Ganze mit einer gut bereiteten Salat-Sauce aus hartgekochten, zerriebenen Eidottern, Oel, Essig, Senf, Pfeffer und Salz an, und garniert den Salat dann recht zierlich mit Oliven, Krebsschwänzen, harten Eiern, Sardellen, Kapern, geräuchertem Lachs, Cervelatwurst, Pfeffergürkchen, mixed pickles u. dergl. 2) Oder man schneidet Kalbsbraten, Pökelzunge, Heringe, Sardellen, Aepfel und Senfgurken in feine Scheiben, mischt Kapern und gekochte rote Rüben hinzu und macht den Salat mit der oben angegebenen Salat-Sauce oder auch bloß mit reichlichem Provenceröl, feinem Essig, wenig Salz und ziemlich viel Pfeffer an, verziert ihn obenauf mit Brickenscheiben, Pfeffergürkchen, Perlzwiebeln, eingemachten Champignons, Essigkirschen, Cervelatwurst oder geräuchertem Lachs.

Italienischer Salat, gestürzter. Man gießt eine mit Oel ausgestrichene Form mit etwas Aspic aus, läßt dasselbe erstarren, legt dann eine sternförmige Verzierung von harten Eiern, Krebsschwänzen, Pökelzunge und Bricken- oder Sardellenstreifen auf den Boden, übergießt diese wieder mit Aspic, füllt dann einen mit der Salat-Sauce vermischten feinen italienischen Salat nach beliebiger Zusammenstellung darauf, gießt abermals Aspic darüber, läßt alles auf Eis erstarren und stürzt später die Form auf eine Schüssel aus, die man mit harten Eiern, mixed pickles u. dergl. garniert.

Italienische Sauce. Man dämpft einen halben Eßlöffel voll gehackte Chalotten, einen Eßlöffel gehackte Champignons, ebensoviel Trüffeln und gehackte Petersilie in 70 Gramm Butter und einem Glas Weißwein weich und verkocht dies mit $^1/_2$ Liter spanischer Sauce oder mit sehr kräftiger brauner Coulis eine Viertelstunde lang. Unter italienischer Sauce versteht man auch vielfach eine aus brauner Coulis mit Weißwein, Tomatenpurée und gehackten Champignons bereitete Sauce.

Italienische Sauce, weiße. Etwas Petersilie, Estragon, Chalotten, Kerbel und Champignons werden feingehackt, so daß man von jedem einen Kaffeelöffel voll hat; man schwitzt die Kräuter in feinem Oel, kocht sie mit $^1/_2$ Liter weißer Coulis, einem Glase Weißwein und einer Prise Salz dick ein, legiert die Sauce mit zwei bis drei Eidottern und würzt sie mit einem Kaffeelöffel voll Sardellenbutter.

Italienische Strauben. Zehn Eidotter und zwei ganze Eier werden mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker zu Schaum gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone und einer Apfelsine sowie der Saft der Früchte, 125 Gramm zerlassene Butter, 250 Gramm Kartoffelmehl, der feste Schnee von acht Eiweißen und 375 Gramm Weizenmehl nach und nach hinzugefügt und der Teig dann auf einem mit Zucker und Mehl bestäubten Backbrett ausgeknetet. Man rollt ihn zur Stärke eines Federkiels aus und schneidet mit dem Kuchenrad Streifen davon, an deren beiden Enden man Einschnitte macht, um die Teigstücke zu Schleifen zu formen, deren beide Enden man durch die Einschnitte zieht; hierauf bäckt man die Strauben in heißer Butter hellbraun, läßt sie auf einem Löschpapier entfetten und bestreut sie mit Orangenzucker.

Italienische Torte. Zwölf Eidotter, 250 Gramm feingestoßene Mandeln und 375 Gramm gestoßener Zucker werden eine Stunde lang nach einer Seite hin gerührt, bis sie einen festen Schaum bilden, den man zuletzt mit dem Schnee der zwölf Eiweiße vermischt; man schüttet die Masse in eine gebutterte Form, läßt sie eine Stunde backen und zerschneidet die Torte nach dem Erkalten in drei dünne Platten, zwischen die man Kirsch-, Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade füllt. Die Oberfläche bestreicht man mit einem Guß oder einer Glasur von sechs schaumig geschlagenen Eiweißen, mit Citronenzucker, Vanillezucker oder Orangenzucker vermischt, streut Zucker darüber und läßt sie im Ofen überbacken.

Julep. Ein kühlendes Getränk, welches in England und besonders in Amerika außerordentlich beliebt ist; am häufigsten bereitet man dort den Pfefferminz- oder Mint-Julep, was in folgender Weise geschieht: In ein großes Glasgefäß legt man einen Zweig frisches Pfefferminzkraut oder ein Dutzend junge, frischgepflückte Blätter davon, fügt die Schale und den Saft einer Citrone, ein Glas Gin (Wacholderbranntwein) und ein Glas Sherry hinzu, füllt das Gefäß mit gestoßenem Eis und gießt alles mehrmals rasch von einem Gefäß in ein anderes, um das Getränk gut zu mischen; wenn irgend möglich thut man eine Scheibe Ananas oder ein wenig Ananas-Sirup hinzu, oder reibt das Glas wenigstens von innen mit einer Scheibe Ananas ein. Man trinkt den Julep durch einen Strohhalm oder ein ähnliches kleines Röhrchen; anstatt Gin und Sherry nimmt man auch oft nur ein Weinglas voll Whisky oder Brandy dazu. Ananas-Julep ist schon mehr einer Art Bowle ähnlich; man legt eine mittelgroße, in Scheiben zerschnittene Ananas in eine Terrine, setzt den Saft von zwei Orangen, $^1/_8$ Liter Himbeer-Sirup, $^1/_8$ Liter Maraschino, $^1/_8$ Liter alten Gin, eine Flasche Moselwein und $^1/_2$ Kilogramm gestoßenes Eis zu und serviert später das Getränk, welches einige Stunden stehen muß, in flachen Schalen.

Julienne-Suppe. Man schneidet drei bis vier Möhren, einen Kohlrabi, einen kleinen Selleriekopf, zwei Pastinaken, zwei bis drei Porrézwiebeln, die zarten Blätter von zwei Kopfsalathäuptchen und einem Welschkohlkopf in nudelartig feine Streifen, dämpft dieselben mit 100—125 Gramm Butter beinahe eine halbe Stunde, ohne daß sie im geringsten anbrennen dürfen, gießt dann 3 Liter gute, kräftige Fleischbrühe zu, läßt die Gemüse noch eine Stunde langsam darin kochen und richtet die Suppe über gerösteten Semmelscheibchen an. Man fügt zuweilen auch Spargelspitzen und junge grüne Erbsen hinzu oder ersetzt die Semmelscheibchen durch eine knappe Obertasse Reis, den man in Fleischbrühe besonders ausquellt und erst zuletzt hinzufügt; eine Hauptbedingung zum Gelingen dieser Suppe besteht darin, daß man die in Butter gedämpften Gemüse dann nur sehr leise in der Bouillon kochen läßt, da die Brühe durch rasches Verkochen trübe werden würde.

Junket, Devonshire-, s. Devonshire-Junket.

Jus. Eigentlich bedeutet dies soviel als Fleischsaft und man bezeichnet daher mit dieser Benennung eine sehr konzentrierte Fleischbrühe, wie man sie zum Färben und Verstärken der Suppen und Saucen anwendet, die dadurch zugleich einen sehr kräftigen, angenehmen Geschmack erhalten; ganz besonders üblich und notwendig ist das Herstellen und Vorrätighalten von Jus in großen Küchen, wo das

Braten am Spieß Sitte ist und man zur Bereitung einer Sauce den abgetropften Bratensaft mit Jus aufzukochen pflegt. — Man belegt auch häufig die Braten-Sauce, welche sich durch das Braten eines Fleischstückes in der Pfanne mit Hilfe von Butter erzeugt, sowie den mit Fleischbrühe oder Wasser losgekochten Bratensatz mit der Bezeichnung Jus und hat außerdem noch verschiedene Arten derselben, die wir untenstehend anführen wollen.

Jus, Fasten-, s. Fasten-Jus.

Jus, Rindfleisch-, oder gewöhnliche. Der Boden eines Kasserols wird mit Scheiben von Nierenfett, Zwiebel und Möhren belegt, die man mit etwa $1^1/_2$—2 Kilogramm derben, mageren Rindfleisch-Schnitten aus der Keule, einigen rohen Schinkenscheiben, auch Kalbfleisch oder Kalbsknochen bedeckt, mit einer Kelle voll leichter Brühe anfeuchtet und über gelindem Feuer ohne umzurühren so lange sachte dämpfen läßt, bis sich das Fett, die Zwiebeln und der untere Teil des Fleisches leicht gebräunt haben, ohne zu verbrennen, was man nur durch große Aufmerksamkeit und jeweiliges Angießen von einem Löffel Brühe oder Wasser erreicht. Dann füllt man 3—4 Liter leichte Fleischbrühe oder Wasser darauf, fügt kleingeschnittenen Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Porré, ein Lorbeerblatt, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu, deckt einen festschließenden Deckel darüber und läßt alles vier Stunden sehr langsam kochen, nimmt das Fett rein ab, seiht die Jus durch und bewahrt sie in einem irdenen Topf zum Gebrauch auf.

Jus, italienische, s. Italienische Sauce.

Jus, Kalbfleisch-. Man bestreicht den Boden eines Kasserols mit ein wenig Butter, thut Speck- und Zwiebelscheiben hinein, legt etwa 2 Kilogramm derbes in Scheiben zerschnittenes Kalbfleisch nebst einigen Knochen von der Keule und allerhand Geflügelabgängen, z. B. Flügel, Hals und Füße von Hühnern oder Tauben, noch besser ein altes Huhn darauf, begießt es mit einem Schöpflöffel schwacher Fleischbrühe, läßt es auf gelindem Feuer gelbbraun anziehen, gießt 2 Liter Wasser oder leichte Fleischbrühe darauf, fügt noch etwas helles Wurzelwerk, wie z. B. ein wenig Sellerie und Petersilienwurzel, hinzu, deckt das Kasserol zu, läßt alles drei Stunden langsam kochen, entfettet die Jus und seiht sie durch.

Jus, Rahm-, s. Béchamel-Sauce.

Jus, römische. 1 Kilogramm Kalbfleisch, 250 Gramm magerer, roher Schinken, ein am Spieß überbratenes Huhn, vier Möhren, sechs Zwiebeln werden ziemlich fein gehackt, in ein Kasserol gelegt und nebst einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und zwei Nelken in 250 Gramm frischer Butter eine Stunde gedämpft; hierauf gießt man $^1/_2$ Liter Fleischbrühe an, verkocht dieselbe eine Viertelstunde, reibt zwölf hartgekochte Eidotter durch ein Sieb hinzu, schüttet 1 Liter süßen Rahm zu und rührt alles über dem Feuer gehörig durcheinander; zuletzt seiht man die Flüssigkeit durch und entfettet sie.

Jus, Wildbret-. In ein mit Nierenfett und Zwiebelscheiben ausgelegtes Kasserol thut man 2 Kilogramm Kochfleisch von Wildbret, am besten Hals- und Brustfleisch vom Hirsch, zerschneidet es in Stücke, fügt etwa vorhandene Bratenreste, auch zerhackte Knochen von Wildbraten und Wildgeflügel sowie 250 Gramm mageren rohen Schinken bei, gießt eine Kelle Fleischbrühe darüber, läßt alles langsam über gelindem Feuer anbraten, füllt es dann mit 2 Liter Wasser oder schwacher Fleischbrühe auf, legt zerschnittene Möhren, Sellerie, Porré, Petersilienwurzel, zwei Lorbeerblätter, drei bis vier Wacholderbeeren, einige Pfefferkörner, Nelken nebst einem Zweig Basilicum hinzu und dämpft dies sehr langsam 3—4 Stunden, seiht die Jus durch und schöpft das Fett ab.

Jus, Zucker-. Man benützt dieselbe nur, um Saucen und Suppen eine braune Farbe zu geben, falls man keine Fleisch-Jus bei der Hand hat, thut jedoch weit besser, sich des Liebigschen Fleisch-Extrakts hierzu zu bedienen. Etwa 70—80 Gr. gestoßener Zucker werden in einer kleinen eisernen Pfanne über nicht zu starkem Feuer so lange verrührt, bis der Zucker flüssig geworden ist und sich dunkelbraun gefärbt hat; dann gießt man eine Obertasse voll Wasser zu, verkocht dasselbe mit dem Zucker und füllt die Zucker-Jus nach dem Erkalten in ein Fläschchen.

Jus-Omeletten. Sechs bis acht Eier werden in einen Topf geschlagen, mit sechs Eßlöffeln Fleischbrühe, zwei Löffeln Mehl, ein wenig Pfeffer und Salz, gehackter Petersilie und Schnittlauch gut zerquirlt und zu mäßig dicken Kuchen in einer Eierkuchenpfanne mit Butter verbacken, wobei man die Pfanne öfters hin- und herrüttelt und die Masse mit einem Messer durchsticht. Sind die Omeletten unten gebräunt, so rollt man sie zusammen, legt sie auf einen Teller und gießt etwas kräftige braune Jus, die mit einigen Löffeln brauner Coulis oder einer dünnen Mehlschwitze verkocht und mit ein wenig Citronensaft abgeschärft ist, darunter. Man giebt solche Jus-Omeletten zum Frühstück, Abendessen oder als Hors d'oeuvre nach der Suppe.

Jus-Pastetchen. $^1/_2$ Liter sehr kräftige Rindfleisch-Jus wird mit zwölf möglichst frischen, gut zerquirlten Eidottern verrührt und durch ein Haarsieb geseiht, worauf man die Flüssigkeit in kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen füllt, diese in ein Kasserol mit siedendem Wasser stellt, welches nur bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht, einen mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel darüber deckt und die Pastetchen so lange kochen läßt, bis die Masse fest geworden ist. Man stürzt die Pastetchen auf eine Schüssel, bestreut sie mit gehacktem Schinken, Wildbraten oder gebratenem Geflügel und feingeschnittener Petersilie, garniert sie mit Petersilie und serviert sie als Hors d'oeuvre.

Jus-Suppe, braune. 250 Gramm Rindfleisch, ebensoviel Kalbfleisch und 125 Gramm magerer roher Schinken werden in kleine Stücke zerschnitten, in ein mit Speck- oder Nierenfett-Scheiben belegtes Kasserol gethan, eine in Scheiben zerschnittene Zwiebel, etwas zerschnittenes Wurzelwerk und ein Kräuterbündelchen hinzugefügt, einige Löffel Wasser darüber geschüttet und alles über gelindem Feuer angebraten, worauf man 2—2½ Liter schwache Fleischbrühe oder Wasser zugießt, die Knochen von dem Fleisch, ein Lorbeerblatt, etliche Pfefferkörner und das nötige Salz daranthut, alles 2 bis 2½ Stunden langsam kochen läßt, die Jus durchseiht, abfettet und mit beliebigen Einlagen, z. B. Schwammklößchen, Nocken u. dergl., anrichtet.

Jus-Suppe, weiße. Man bereitet sie auf die nämliche Art, nimmt aber 250—375 Gramm Kalbfleisch, einige Kalbsbeinknochen und die Flügel, Hälse, Magen und Lebern von mehreren Hühnern dazu und verwendet die Jus entweder zu Spargel-Suppen oder man legt Maccaroni, Nudeln, Klößchen verschiedener Art hinein oder legiert sie mit Eidottern, bereitet Einlauf-Suppe u. dergl. davon.

Iva-Liqueur. Ein trefflicher grüner Bitter-Liqueur, welcher in der Schweiz aus dem Ivakraut, der auf den höchsten Alpen wachsenden Bisam-Schafgarbe (Achillea moschata), von stark aromatischem Geruch und Geschmack, bereitet und von dort aus versendet wird.

Ivoire, Sauce à l', s. Sauce à l'ivoire.

Kabinetts-Auflauf. Sechs Milchbrötchen oder ähnliches feines Backwerk, welches tags zuvor gebacken ist, zerschneidet man in Würfel und schüttet dieselben in eine mit Butter ausgestrichene Auflauf-Form, indem man 125 Gramm gut gewaschene und mit Weißwein und Zucker ausgequellte Korinthen dazwischenstreut. Hierauf zerquirlt man $^1/_2$ Liter süßen Rahm mit acht ganzen Eiern, 90 Gramm Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt, schüttet dies über die Milchbrot-Würfel in der Form, läßt dieselben eine Viertelstunde damit durchziehen und bäckt den Auflauf dann drei Viertelstunden zu schön hochgelber Farbe, worauf er mit einer Obst- oder Wein-Sauce serviert wird.

Kabinetts-Pudding. Man rührt $^1/_4$ Liter Milch mit 70 Gramm Butter und 125 Gramm Kartoffelmehl über dem Feuer zu einem steifen Brei und läßt denselben erkalten; hierauf treibt man 130 Gramm Butter schaumig ab, mischt allmählich zehn Eidotter, 200 Gramm Zucker, 90 Gramm gestoßene Makronen, den ausgekühlten Brei, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 125 Gramm Sultanrosinen, 60 Gramm Korinthen, 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat und den Schnee der zehn Eiweiße hinzu, gießt die Masse in eine buttergestrichene Form, kocht sie $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade und giebt Chaudeau dazu.

Kabinetts-Pudding von Biscuit. In eine mit Butter bestrichene Puddingform legt man eine Schicht von Biscuitscheiben, darauf eine Lage von eingemachten Kirschen oder Aprikosen, würflig geschnittenem Citronat, zerbröckelten Makronen, Sultanrosinen und Korinthen, die man mit einem Löffel Rum oder Wein begießt, dann wieder Biscuits, und so fährt man fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Hierauf kocht man $^1/_2$ Liter Rahm mit etwas kleingeschnittener Vanille, läßt ihn auskühlen, quirlt 125 Gramm Zucker, sechs Eier und eine Prise Salz hinein und gießt ihn über den Pudding, läßt das Biscuit eine halbe Stunde damit durchziehen und stellt die Form dann eine Stunde lang wohlverdeckt in das bain-marie mit kochendem Wasser, bis der Pudding durch und durch fest geworden ist.

Kabis, Kabisfalat, s. Kraut, Krautsalat.

Kabliau oder **Kabeljau,** franz. cabillaud, engl. codfish, lat. Gadus morrhua. Gehört zur Familie der Schellfische, wird meist 60—90 Centimeter lang und bis 10 Kilogramm schwer, hat drei Rücken- und zwei Schwanzflossen und einige Bartfäden am Unterkiefer, ist oben aschgrau, mit gelblichen Flecken, am Bauche weiß; er zählt zu den Raubfischen, frißt andere Fische, Krabben und Gewürm und kommt während der Laichzeit, Ende Januar bis März, in ungeheuren Scharen an die Küsten von Island, Norwegen, Schottland und Nordamerika; die Hauptfangorte sind an den Bänken von Neufundland, Neuschottland und Labrador. Nur ein kleiner Teil des Fanges wird frisch versendet und als Kabliau zubereitet und verspeist; dagegen salzt man viele gleich am Fangort ein, packt sie in Fässer und verkauft sie unter dem Namen Laberdan; der bei weitem überwiegende Teil jedoch wird sofort ungesalzen an der Luft getrocknet und heißt dann Stockfisch; wird er erst gesalzen und dann getrocknet, so nennt man ihn Klippfisch. Aus der Leber des Kabliau gewinnt man trefflichen Leberthran, der gleich dem Dorsch-Leberthran als Heilmittel verwendet, aber auch zur Lederbereitung viel benützt wird; die Schwimmblase liefert guten Leim und die Abfälle (Kopf, Eingeweide 2c.) dienen als Material zur Bereitung von Fisch-Guano. Frischer Kabliau ist am besten von Anfang Oktober bis Mitte Januar und während des April und Mai; man kocht gewöhnlich nicht den ganzen Fisch auf einmal, da der obere Teil desselben so bedeutend breiter und dicker ist, als der untere Teil und der Schwanz, daß letztere zu Brei werden müßten, bevor ersterer weich genug ist; übrigens ist sein Fleisch sehr schmackhaft und zart, nur ist es notwendig, sich beim Einkauf erst zu überzeugen, ob der Fisch auch noch frisch genug ist, indem man durch einen Druck mit den Fingern versucht, ob das Fleisch noch fest und steif ist.

Kablian mit Austern-Sauce. Man legt den Fisch einige Stunden in frisches Wasser, schuppt und reinigt ihn sehr sorgsam, legt ihn halb oder ganz in ein passendes Gefäß und übergießt ihn mit einer Court-Bouillon, die man zuvor bereitet, indem man feingeschnittenes Wurzelwerk in Butter und würflig geschnittenem Speck langsam weichgedünstet, mit Wasser, etwas Essig und Weißwein, einem Kräuterbündelchen und etlichen Pfefferkörnern ausgekocht und die Brühe durchgeseiht hat. Sobald der Fisch darin gargedämpft ist, nimmt man ihn heraus und serviert ihn mit einer Austern-, Krebs- oder Haushofmeister-Sauce.

Kablian-Curry auf englische Art. In 125 Gr. zerlassener Butter schwitzt man $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Kablian, den man in etwa 6 Centimeter große, viereckige Stücke zerschnitten hat, zwei Zwiebeln, einen Apfel, beides in Scheiben zerteilt, eine Prise pulverisierten Thymian und ein Lorbeerblatt so lange, bis die Zwiebeln hellbraun gebraten sind, fügt hierauf $\frac{1}{4}$ Liter kräftige Fleischbrühe, eine reichliche Messerspitze Currypulver und einen Theelöffel voll Reismehl hinzu, verrührt alles gut, dämpft den Fisch langsam eine Viertelstunde darin, gießt $\frac{1}{8}$ Liter Rahm zu, würzt mit Salz und Pfeffer und richtet den Kablian in einem Reisrand an.

Kablian, gebacken. Man wählt hierzu vorzugsweise die unteren Teile und das Schwanzstück des Fisches, wässert dieselben, zerschneidet sie in Teile von beliebiger Größe, reibt sie mit Salz ein, läßt sie so eine Stunde liegen, trocknet sie ab, taucht sie in geschmolzene Butter, die mit geschlagenem Ei vermischt ist, bestreut sie mit geriebener Semmel, bäckt sie mit reichlicher Butter auf beiden Seiten hellbraun und giebt eine Sardellen- oder Kapern-Sauce dazu.

Kablian, gedämpft auf englische Art. $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Fisch werden in zwei Finger breite Stücke zerlegt, die man leicht in Butter überbratet, dann in einem Kasserol mit $\frac{1}{2}$ Liter guter Fleischbrühe übergießt, mit etwas Macis, einer Prise Cayennepfeffer, einem Theelöffel voll Sardellenbutter, dem Saft einer halben Citrone, einem Glas Sherry oder Weißwein und 90 Gramm in Mehl gerollter Butter zehn Minuten langsam dämpfen läßt; hierauf werden noch $1\frac{1}{2}$ Dutzend kleingeschnittene Austern nebst ihrem Wasser hinzugethan, der Fisch weitere fünf Minuten damit gedämpft und dann aufgegeben.

Kablian, gekocht. Der sehr gut gereinigte und geschuppte Fisch wird in drei Finger breite Stücke zerschnitten, in scharf gesalzenes, siedendes Wasser gelegt und unter fleißigem Abschäumen 10—15 Minuten gekocht; will man ihn ganz kochen, so befestigt man ihn auf einem Fischheber, legt ihn in kaltes gesalzenes Wasser, dem man häufig 1 Liter Milch beifügt, und siedet ihn über raschem Feuer weich. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit Petersilie, reicht geschmolzene Butter und Senf oder eine Haushofmeister-, Garneelen-, Austern- oder Sardellen-Sauce dazu; besonders gut eignet sich auch folgende Sauce zu Kablian: Man vermischt 7—8 hartgekochte, gehackte Eidotter mit einem halben Eßlöffel kleingeschnittener Petersilie und einem Löffel Senf, etwas geriebener Muskatnuß, Salz und dem Saft einer halben Citrone, fügt 3—4 Eßlöffel von der Fischbrühe und 200 Gramm geklärte Butter hinzu und verrührt dies über dem Feuer bis fast zum Kochen.

Kablian auf Hamburger Art. Der gut gesäuberte und in Stücke zerlegte Fisch wird in Salzwasser weichgekocht, wobei man den Schaum gehörig abschöpft; inzwischen bereitet man eine Sauce aus $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, ebensoviel Weißwein, einer in Scheiben zerschnittenen halben Citrone, 100 Gramm Butter, einem geriebenen Mundbrot, einer Prise Salz und gestoßener Muskatblüte, läßt alles zum Kochen kommen, thut 1 Dutzend Austern hinein und läßt den Fisch einmal damit aufkochen, bevor man ihn aufgiebt.

Kablian à la Provençale. Frisch abgekochten Kablian oder kalte Ueberbleibsel davon grätet man aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, legt diese in ein Kasserol, überstreut sie mit feingehackter Petersilie, Citronenschale, mit Chalotten und Schnittlauch, gießt einige Eßlöffel feines Oel darüber, vermischt alles gut und dünstet oder bäckt den Fisch darin bei gelinder Hitze eine reichliche halbe Stunde, giebt ihn dann sofort zu Tisch und beträufelt ihn mit Citronensaft.

Kadetjes, holländische. Diese Mund- oder Milchbrötchen bereitet man in folgender Weise. Auf jedes Kilogramm gutes Weizenmehl, welches man verbacken will, rechnet man 25 Gramm Preßhefe, löst dieselbe in ein wenig Milch auf, zerquirlt sie und gießt sie in $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch, die man mit einem Teil des Mehles zu einem dicken Brei verrührt. Ist dieses Hefenstück gehörig aufgegangen, so fügt man das übrige Mehl und einen Theelöffel Salz, nach Belieben auch zwei Eier und 60 Gramm geschmolzene Butter (die jedoch bei den gewöhnlichen Kadetjes weggelassen werden) hinzu und knetet den Teig so lange durch, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Nun formt man ihn zu kleinen Brötchen, läßt diese auf einem mehlbestäubten Blech am Ofen aufgehen, bestreicht sie mit in Milch zerquirltem Eidotter und bäckt sie im heißen Ofen gar.

Kärntner Torte. Man siebt $\frac{1}{2}$ Kilogramm sehr feines Mehl auf das Kuchenbrett, vermischt es mit vier Eiern, 200 Gramm Zucker, 250 Gr. Butter, einer Prise Salz, einem Kaffeelöffel gestoßenem Zimt und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, arbeitet alles leicht durcheinander, reibt den Teig einmal mit den Händen durch, schlägt ihn in ein Tuch, läßt ihn 1—2 Stunden im Kalten ruhen und rollt ihn dann zu einem

Tortenboden von 1 Centimeter Dicke aus, den man mit eingemachten Kirschen oder Johannisbeeren belegt und mit einem Gitter von Teigstreifen bedeckt; man befestigt rings um den Rand der Torte einen Papierstreifen, überstreicht zuvor das Gitter und den Rand mit Ei und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei gelinder Hitze.

Käse, franz. fromage, engl. cheese, lat. Caseus. Käse wurde schon im Altertum bei allen sich mit Viehzucht beschäftigenden Völkern hergestellt. Liest man doch in der Bibel, daß 1050 vor Chr. der junge David dem Hauptmann seiner Brüder zehn frische Käse zum Geschenk brachte und bei dieser Gelegenheit den Riesen Goliath durch einen geschickten Wurf seiner Schleuder tötete. Die alten Griechen mischten harten geriebenen Ziegenkäse mit Mehl zum Wein und in Rom kannte man zur Kaiserzeit schon eine ganze Anzahl verschiedener Käsesorten, unter denen sich die Alpenkäse der keltischen Völker, sowie der bithynische Käse aus Kleinasien und der gallische Käse aus Nemours besonderer Beliebtheit erfreuten. In Deutschland begann man erst später mit der Käsebereitung, doch wurden auch hier bereits im 10. Jahrhundert in den Molkereien der großen Klöster schon Käse von bedeutender Größe angefertigt. Alle so verschiedenen Arten Käse werden mit geringen Abweichungen eigentlich auf die nämliche Art bereitet, indem man Kuhmilch, Schaf- und Ziegenmilch durch Hinzufügen von Lab (der getrockneten inneren Magenhaut der Kälber) rasch zum Gerinnen bringt, die Molken abscheidet, die geronnene Milch auspreßt, salzt und in beliebige Formen drückt. Ein Hauptunterschied der Käse beruht darauf, daß man entweder die frischgemolkene Milch, den abgeschöpften Rahm oder bereits abgerahmte noch süße Milch, oder saure Milch zur Käsebereitung verwendet; so macht man Rahmkäse, Süßmilchkäse oder Sauerkäse, auch hat man halbfetten und mageren Süßmilchkäse, jenachdem die Milch abgeschöpft war oder nicht. Den gewöhnlichen Kuh- oder Ziegenkäse bereitet man in der Art, daß man frisch gemolkene Milch erwärmt, durch Zusatz von etwas eingewässertem Lab zum Gerinnen bringt, die Masse mit einem Schaumlöffel herausnimmt, mit Salz und Kümmel durchknetet, in ein Tuch fest einbindet oder in einen Sack thut und zwischen zwei Brettern preßt; man läßt ihn 2—3 Tage so liegen, formt ihn dann zu runden Laiben, legt ihn acht Tage in Salzlake, wobei man ihn täglich umwendet, und trocknet ihn auf durchlöcherten Brettern an der Luft. Der meiste mitteldeutsche Bauern- oder Handkäse ist Sauermilchkäse aus ganz oder teilweise abgerahmter, meist ohne Labzusatz geronnener Milch, die man auspreßt, mit Salz und Kümmel vermischt, in längliche oder runde Form bringt und im vergitterten Käsekasten oder Käsekorb an der Luft trocknet; die beste Zeit zur Käsebereitung ist vom Mai bis Ende September. — Zu den vorzüglichsten Käsen, die wir im Handel erhalten, gehören von Schweizerkäsen: der Greyerzer in Form von Mühlsteinen von 20—30 Kilogramm, welcher als der beste und zarteste Schweizerkäse gilt und im Kanton Freiburg hergestellt wird; der Emmenthaler, der Vaschrein- oder Fletscher-Käse, der grüne Kräuterkäse (Schabzieger) aus Glarus, der kräftige Battelmatt und der im Jura hergestellte Bellelay-Käse; von holländischen Käsen: der runde, bisweilen von außen rot gefärbte Edamer Käse, der Texelsche Schafkäse, der Süßmilchkäse, der südholländische Gouda-Käse, der Leydner Sauermilchkäse; von französischen: der Fromage de Brie, der Roquefort-Käse, der Cantal-Käse, der treffliche aus der Normandie kommende Camembert, die appetitlichen kleinen Gervais-Käschen, der walzenförmige Neufchâtel-Käse aus Neufchâtelen-Bray im Departement Seine-Inférieure, der Sassenagekäse aus Grenoble, der Schachtelkäse vom Mont d'or, der Ramadou und der Jurakäse; von englischen: der würfelförmige Stiltonkäse, der ananasförmige Pineapple-Käse, der pikante Chester- und der mildschmeckende Gloucester-Käse; von italienischen: der Parmesankäse, der fette Mailänder Stracchino, der Gorgonzola, der aus Piemont kommende Broccio, der eigentümliche Cacio-Cavallo, der Mascarone, Brinsili, Raviguoli und der sardinische Schafkäse; aus Belgien erhalten wir den Limburger Käse, aus Ungarn den pikanten Liptauer Brinsen-Käse, aus Schottland den Dunlop-Käse; Deutschland handelt mit Algäuer, Emdener, Holsteinischem, Harzer und Mecklenburger Käse, auch Westfalen und die Rheinprovinz, sowie Tirol, Vorarlberg, Salzburg, Steiermark und Böhmen versenden guten Käse und aus dem Riesengebirge bekommt man den trefflichen Koppenkäse; Schweden liefert den süßen Renntier-Käse. — Die meisten Käse, namentlich die fetten, sind außerordentlich nahrhaft, aber alle schwer verdaulich und dem Magen wenig zuträglich; die weichen und fetten Sorten verdauen sich zwar leichter, gehen jedoch bald in Fäulnis über, wobei sich das der Gesundheit äußerst schädliche Käsegift entwickelt. Auch vor milbigem und zu scharf gesalzenem Käse ist zu warnen; jedenfalls muß man also sehr mäßig im Genuß desselben sein und ihn nur als eine Art Würze, ein angenehmes Reizmittel oder eine pikante Zuspeise, aber nicht als eigentliches Nahrungsmittel betrachten, denn nicht jeder besitzt den robusten Magen der Schweizer Sennhirten, welche den Käse wie Brot essen und als Hauptnahrung benützen, wobei noch zu bemerken ist, daß guter Schweizerkäse zu den leichtest verdaulichen Käsearten gehört. Man verwendet verschiedene Sorten, wie z. B. Parmesan- und Schweizerkäse auch vielfach in der Küche als Würze an mancherlei Speisen oder Backwerk, noch mehr aber den frischen, unbearbeiteten Käse, den sogenannten Quark oder Topfen. — Um Käse längere Zeit aufzubewahren, muß man ihn in einen möglichst kühlen, nicht dumpfigen, aber auch nicht zu trockenen Keller stellen, öfters mit Salzwasser abwischen und mit Salz einreiben; am besten hält er sich in Porzellan- oder Steintöpfen mit festschließendem Deckel; angeschnittenen wickelt man in ein mit Wein getränktes Tuch.

Käse mit Ale. Guter, fetter Käse (man nimmt in England meist Gloucester- oder Bath-Käse dazu) wird in dünne Scheiben geschnitten, von denen man die Rinde entfernt; man bestreicht jede Scheibe mit etwas Senf und gießt soviel heißes starkes Ale darüber, daß sie davon bedeckt sind; man serviert dicke, stark geröstete Brotschnitten und Ale dazu und giebt dies entweder nach der Suppe oder zum Lunch.

Käse-Auflauf. 125 Gramm sehr feines Weizenmehl quirlt man in $^3/_4$ Liter kalten Rahm, fügt 150 Gramm Butter dazu und verrührt dies über dem Feuer zu einem Brei, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst, worauf man ihn zum Erkalten ausschüttet; dann vermischt man denselben mit sechs Eidottern, 125 Gramm geriebenem Parmesan- und ebensoviel Schweizerkäse, einer Prise Salz, etwas Pfeffer und ein wenig Zucker, sowie dem steifgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße, füllt die Masse in eine mit Butter gestrichene Porzellanform oder in einen Rand von Blätterteig und bäckt den Auflauf eine Stunde lang. — Eine andere Vorschrift zur Bereitung eines kleineren Käse-Auflaufs, den man ebenso wie jenen nach der Suppe servieren kann, ist folgende: Man brennt 60 Gramm zerlassene Butter mit einem Eßlöffel feinem Weizenmehl über dem Feuer ab, gießt $^1/_4$ Liter Rahm an, schlägt alles zu einer dicklichen Crème und läßt dieselbe auskühlen; sobald dies geschehen, rührt man vier Eidotter und drei Eßlöffel geriebenen Parmesankäse hinzu, mengt den steifgeschlagenen Schnee der vier Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf eine Viertelstunde in einer gebutterten Form, worauf man ihn augenblicklich zu Tisch giebt.

Käse-Auflauf in Papierkästchen oder Muschelschalen. $^1/_2$ Liter Rahm und 125 Gramm hineingelegte Butter werden unter fortdauerndem Umrühren über mäßigem Feuer zum Kochen gebracht, dann ausgeschüttet, bis zum Erkalten weiter gerührt und mit fünf Eidottern, fünf Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse und dem Schnee der Eiweiße nach und nach vermischt; man füllt mit Butter bestrichene Papierkästchen oder Muscheln zur Hälfte damit, belegt die Oberfläche mit Streifchen von ausgegräteten Sardellen, bäckt den Auflauf auf einem Blech bei mäßiger Hitze zehn Minuten und serviert ihn als hors d'oeuvre.

Käse-Croquetten, s. Croquetten.

Käse-Croutons in die Suppe. Man schneidet Semmel oder Mundbrot in dünne Scheiben von beliebiger Form, taucht sie in zerlassene Butter und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, röstet sie auf einem Blech im Ofen hellbraun und richtet die klare, braune Bouillon darüber an.

Käse-Eierkuchen, s. Eierkuchen mit Käse.

Käse, englischer, s. Englischer Käse.

Käse-Fondue, s. Fondue.

Käse, gedämpfter, auf englische Art. 125 Gr. Schweizerkäse oder Chesterkäse werden in dünne Stückchen geschnitten, nebst 70 Gramm frischer Butter und zwei bis drei Eßlöffeln voll Rahm in ein Kasserol gethan, über gelindem Feuer langsam gedämpft und zuweilen umgerührt, bis der Käse sich aufgelöst hat; dann nimmt man ihn vom Feuer, rührt ein bis zwei Eier hinzu, schüttet alles in eine Schüssel, die man noch einige Minuten in den Ofen stellt, läßt die Speise obendarauf leicht bräunen und giebt sie zu Tisch. Anstatt des Rahms gießt man auch häufig ein halbes Glas Portwein über den Käse und würzt denselben mit Senf und einer kleinen Messerspitze Cayennepfeffer.

Käse-Götzen. Eine einfache, besonders im sächsischen Erzgebirge und in Böhmen übliche Mehlspeise; man streicht eine Bratpfanne mit Butter aus, belegt sie mit einer Schicht Semmelscheiben, überstreut dieselben mit geriebenem Käse (sogenanntem Reibkäse, einem bloß mit Salz gewürzten, trockenen Quark-Käse), der mit ein wenig Mehl, Salz, Muskatnuß und geriebener Semmel vermischt ist, legt abermals Semmelscheiben darauf, die man mit der nämlichen Mischung bedeckt, und fährt damit so fort, bis die Pfanne oder Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Zuletzt übergießt man das Ganze mit $^3/_4$—1 Liter Milch, in die man mehrere Eier eingequirlt hat, belegt die Oberfläche mit kleinen Butterflöckchen und bäckt die Speise bei leidlicher Hitze drei Viertelstunden.

Käse-Kapseln. Zu 70 Gramm schaumig gerührter Butter fügt man nach und nach 4 Eidotter, 140 Gramm geriebenen Parmesankäse, eine Prise Salz, ebensoviel Muskatnuß und weißen Pfeffer, sowie den Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in Papierkapseln, bäckt sie zehn Minuten und serviert sie sofort als hors d'oeuvre nach der Suppe, da sie sonst zusammenfallen.

Käse-Keulchen, sächsische. 45 Gr. Preßhefe werden in einigen Löffeln Milch oder Wasser aufgelöst, glatt verrührt und mit vier Eidottern, $^1/_8$ Liter lauwarmem Rahm, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 15 Gramm gestoßenen süßen Mandeln, einer Prise Salz, 250 Gramm geriebenem, trockenem Quarkkäse oder frischem Quark, 125 Gramm geriebener Semmel, 90 Gramm feinem, gewärmtem Mehl, 45 Gramm geschmolzener Butter, 50 Gramm Zucker und 125 Gramm gereinigten Korinthen vermischt, doch darf der Teig nicht zu fest sein und alle Bestandteile müssen zuvor etwas gewärmt werden. Man läßt die Masse eine halbe Stunde oder etwas länger am Ofen stehen, stellt eine Form mit Vertiefungen wie zu Setzeiern oder Windbeuteln in den Ofen, thut in jede Vertiefung ein haselnußgroßes Stückchen Butter, läßt dieselbe zerfließen, legt kleine, aus dem Teige geformte Brötchen hinein, die in der oberen, schwachgeheizten Röhre oder in der Nähe des Ofens wiederum eine reichliche halbe Stunde aufgehen müssen, setzt sie dann

in den ziemlich heißen Ofen, bäckt sie erst eine Viertelstunde auf der einen Seite und dann ebensolange auf der anderen und giebt sie mit Compot, Obst- oder Milch-Sauce oder auch zu grünem Salat auf. Anstatt sie in der Form zu backen kann man sie auch in einem Kasserol mit heißem Schmalz ausbacken und serviert sie in diesem Fall nur mit Zucker bestreut, ohne Sauce oder Compot.

Käse-Klöße, s. Quark-Klöße.

Käse-Kuchen, böhmischer. Aus 1 Kilogramm Weizenmehl, drei Eiern, einem Kaffeelöffel Salz, 45 Gramm Hefe und etwa 1/4 Liter oder nach Bedarf etwas mehr süßer Milch macht man einen festen Teig an, läßt denselben aufgehen und knetet ihn gehörig durch, worauf man ihn zu einem oder mehreren runden Kuchen ausrollt, die man mit einem fingerbreiten, eingekniffenen Rand versieht. Nachdem diese Kuchen nochmals aufgegangen sind, bestreicht man sie dick mit frischem Quark oder unverarbeitetem Käse, den man mit vier Eidottern, etwas Salz, Zucker, fettem Rahm und Korinthen vermischt hat, und bäckt sie eine halbe Stunde im Backofen.

Käse-Kuchen, englische. Man bringt in einem Kasserol 1/2 Liter Milch zum Kochen, schüttet vier gut zerquirlte Eier hinein und läßt dies so lange über dem Feuer, bis sich die Masse verdickt und gerinnt, gießt die Molken ab und schüttet den Käse auf ein Sieb zum Trocknen. Wenn er völlig trocken ist, mengt man zwei Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz, 180 Gramm gewaschene Korinthen, 60 Gr. geschmolzene Butter, einen halben Theelöffel gestoßenen Zimt und zwei Eßlöffel Rahm oder Rosenwasser darunter, legt kleine Blechformen (Tortenförmchen) mit Mürb- oder Blätterteig aus, füllt sie zu drei Vierteln mit der Mischung und bäckt sie 20 Minuten bei leidlicher Hitze.

Käse-Kuchen, englische, mit Citrone. An 250 Gr. Zucker reibt man die Schalen von zwei großen Citronen ab, stößt den Zucker, vermischt ihn mit sechs schaumig geschlagenen Eiern und dem Saft einer Citrone und verrührt dies über dem Feuer mit 250 Gr. geschmolzener Butter und sechs Eßlöffeln Rahm, bis die Masse sich verdickt. Man läßt sie auskühlen und füllt sie in kleine, mit Mürbteig gefütterte Tortenformen, stellt die Törtchen auf ein Blech und bäckt sie 15—20 Minuten bei raschem Feuer.

Käse-Kuchen, englische, mit Mandeln. 125 Gr. süße und fünf bis sechs bittere Mandeln werden geschält und gestoßen, mit 125 Gramm gesiebtem Zucker, sechs Eßlöffeln Käse-Quark, 125 Gramm zerlassener Butter, der sehr feingehackten Schale und dem Saft von einer Citrone nebst einem Eßlöffel Sherry, vier Eidottern und dem Schnee von zwei Eiweißen verrührt, worauf man diese Mischung in kleine, mit Mürbteig ausgelegte Formen füllt und 15—20 Minuten bäckt.

Käse-Kuchen von Mürbteig. Man siebt 375 Gramm sehr feines Mehl auf das Kuchenbrett, streicht es zu einem Haufen zusammen, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und thut 375 Gramm frische Butter, die man in kleine Stücke zerschneidet, drei Eßlöffel Weißwein, drei Eidotter, ein Eiweiß, drei Eßlöffel gestoßenen Zucker und eine kleine Prise Salz hinein, mengt alles erst mit einem Löffel, dann mit den Händen schnell zu einem Teige zusammen, knetet denselben schnell durch und treibt ihn sogleich zu einem fingerstarken runden Kuchen auf, den man mit einem Rand versieht und auf ein passendes, mit Butter bestrichenes Blech legt. Man überpinselt ihn dann mit zerlassener, ausgekühlter Butter, bestreut ihn dick mit geriebenem, trockenem Quarkkäse ohne Kümmel (Reibkäse) und übergießt ihn mit 1/2 Liter sehr fettem süßen oder sauren Rahm, der mit reichlichem Zucker und vier ganzen Eiern zerquirlt worden ist, legt in Stückchen zerpflückte Butter darauf und bäckt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

Käse-Kuchen, sächsischer. Aus einem Hefenteig von 1/2 Kilogramm Mehl, 1/2 Liter Milch, 90 Gramm Butter, 30 Gr. Hefe, einem Eßlöffel Zucker, zwei Eidottern und einer starken Prise Salz treibt man einen runden oder viereckigen Kuchen auf, läßt denselben auf dem Blech aufgehen, überstreut ihn mit vier bis sechs geriebenen Reibkäsen, träufelt 125 Gramm zerlassene Butter darüber, bäckt den Kuchen und besiebt ihn mit reichlichem Zucker, sobald er aus dem Ofen kommt. Oder man belegt den mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Käse dick bestreuten Kuchen mit Butterflöckchen und macht einen Guß von 1/2 Liter saurem Rahm, drei Eiern und 125 Gramm Zucker darüber, bevor man ihn in den Ofen schiebt.

Käse-Kuchen, Schweizer. Aus gewöhnlichem Weißbrotteig, den man mit etwas frischer Butter durchknetet hat, treibt man einen runden Kuchen aus, läßt ihn aufgehen, vermischt 150—180 Gr. feingehackten, recht fetten Käse mit 1/2 Liter Rahm und drei bis vier Eiern und übergießt den Kuchen damit, oder belegt ihn mit dem feingehackten Käse und gießt den mit den Eiern zerquirlten Rahm darüber, streut Salz und Kümmel darauf und bäckt ihn eine halbe Stunde.

Käse-Nocken. In 3/4 Liter kochenden Rahm verrührt man 1/2 Kilogramm feines Mehl zu einer völlig glatten Masse, mischt sechs Eidotter, 30 Gr. Zucker, eine Messerspitze Salz und den Saft einer halben Citrone dazu und verkocht dies über gelindem Feuer unter fortgesetztem Umrühren zu einem dicken Brei, den man in eine fett gebutterte flache Blechform oder Pfanne ausschüttet, dann glattstreicht und an einem kühlen Orte auskühlen und fest werden läßt. Wenn dies geschehen ist, zerschneidet man die Masse in große Würfel, legt eine Schicht solcher Würfel in eine mit Butter ausgestrichene, vertiefte Porzellanschüssel, überstreut sie dicht mit geriebenem Parmesankäse und ebenso eine zweite darauf geschichtete Lage von den Würfeln,

träufelt zerlassene Butter darüber, stellt die Schüssel in ein mit Salz oder Sand gefülltes Tortenblech und bäckt die Nocken bei mäßiger Hitze langsam hellgelb.

Käse-Pastetchen. 125 Gramm frische Butter werden zu Schaum gerieben, mit sechs Eidottern, $^1/_2$ Liter saurem Rahm, 160 Gramm geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse und zwei Eßlöffeln Mehl nebst dem Schnee der sechs Eiweiße verrührt, worauf man die Masse in kleine, mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Formen füllt und bei ziemlicher Hitze 25 Minuten backen läßt. — Oder man bringt $^3/_4$ Liter Milch mit 125 Gr. Butter zum Kochen, streut 125 Gr. geriebenen Schweizerkäse und 90 Gramm feines Mehl hinein und verrührt dies so lange über gelindem Feuer, bis sich der Teig vom Kasserol ablöst; wenn derselbe ausgekühlt ist, mischt man nach und nach fünf Eier hinzu und bäckt die Masse in gebutterten, mit Zwieback ausgesiebten kleinen Formen eine Viertelstunde lang. — Noch ein anderes Verfahren ist folgendes: $^1/_2$ Liter Rahm wird zum Kochen gebracht, 125 Gramm fetter, Schweizerkäse oder Rahmkäse hineingeschnitten und so lange in dem Rahm verrührt, bis er völlig zergangen ist, worauf man die Mischung zum Erkalten ausschüttet, mit vier Eidottern und dem Schnee der vier Eiweiße vermengt, in kleine, mit Butterteig ausgelegte Formen füllt und beinahe eine halbe Stunde backen läßt.

Käse-Pudding. Man bringt $^1/_4$ Liter Milch mit 90—100 Gramm frischer Butter zum Kochen, gießt die Milch dann über 375 Gr. geriebenes Weißbrot und 250 Gramm geriebenen Käse, läßt dieselben eine Viertelstunde damit durchziehen, fügt eine Prise Salz und vier geschlagene Eier hinzu, gießt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt den Pudding drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze. — Eine andere Art von Käse-Pudding ist folgende: 250 Gramm geriebener Käse werden mit fünf zerquirlten Eidottern, 60 Gramm schaumig gerührter Butter, $^1/_4$ Liter frischer Milch oder Rahm und dem Schnee von zwei Eiweißen gemischt und das Ganze in eine vertiefte, mit Butter bestrichene und mit einem Blätterteigrand versehene Schüssel geschüttet, worauf man den Pudding eine halbe Stunde backen läßt und beim Anrichten mit geriebenem Käse bestreut.

Käse-Ramequins, s. Ramequins.

Käse-Raviolen. Aus einem gewöhnlichen, messerrückenstark ausgerollten Blätterteig schneidet man runde oder viereckige Stückchen und bestreicht dieselben auf der Innenseite mit Ei; dann verrührt man ein in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrot mit drei Eidottern, einigen Löffeln saurem Rahm, 70 Gramm geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse, etwas Salz und Muskatnuß, legt kleine Häufchen davon auf die Butterteig-Plättchen, schlägt dieselben übereinander, überstreicht sie auch von außen mit Ei und bäckt sie auf einem Blech.

Käse-Sandwiches. Man schneidet 90 bis 100 Gramm guten, fetten Käse in kleine Stücke, stößt sie nebst 30 Gramm Butter, einem Theelöffel Senf und zwei ausgegräteten Sardellen in einem Marmormörser zu Brei, streicht denselben auf geröstete Brotschnitten, legt dünne Scheiben Schinken, Pökelzunge oder Rauchfleisch darüber und deckt andere Brotschnitten darauf; solche Sandwiches eignen sich trefflich zum Thee oder Frühstück.

Käse-Soufflé. 125 Gr. geriebener Chesterkäse und 70 Gramm Parmesankäse werden mit 4—5 gestoßenen Zwiebacken, einer Prise gestoßener Muskatblüte und etwas getrocknetem, pulverisiertem Estragon vermischt; hierauf schlägt man acht ganze Eier und acht Eidotter nebst 125 Gramm Zucker zu Schaum, rührt die Käsemischung, ein wenig Salz und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt alles in eine butterbestrichene Soufflé-schüssel und bäckt das Soufflé fast eine halbe Stunde lang, um es dann sofort aufzugeben.

Käse-Stangen oder **Käse-Stroh,** in der feinen Kochkunst mehr unter dem engl. Namen cheese-straws oder den franz. Benennungen paille au parmesan oder bâtons au fromage bekannt. Ein der englischen Küche entlehntes Gebäck, das bei vornehmen Tafeln bisweilen zum Schluß des Diners an Stelle von Butter und Käse gegeben wird. Man bereitet es in folgender Weise: Nachdem man 120 Gramm frische Butter zu Schaum gerührt, fügt man nach und nach 240 Gramm feingeriebenen Schweizerkäse, 100 Gramm Parmesankäse, 240 Gramm feinstes Weizenmehl, eine kleine Prise Cayennepfeffer, eine Prise Salz und drei Eßlöffel Wasser hinzu, arbeitet die Masse gehörig durch, rollt sie auf einem mit Mehl bestreuten Brett $^1/_2$ Centimeter stark aus und schneidet sie in beliebig lange Streifen oder man treibt den Teig dünner aus und schneidet ihn in fingerlange Nudeln. Mit Ei bestrichen werden die Stängel dann auf einem Blech bei mäßiger Hitze gebacken und heiß serviert.

Käse-Suppe. In $1^1/_2$ Liter schwach gesalzene Fleischbrühe, die man zum Sieden gebracht, rührt man 125 Gramm geriebenen Schweizerkäse und ebensoviel geriebenes, in Butter geröstetes Weißbrot, läßt die Brühe einigemal damit aufkochen, legiert sie mit drei Eidottern und würzt sie mit ein wenig geriebener Muskatnuß.

Käse-Suppe, holländische. 125 Gramm Edamer Käse werden gerieben und in $1^1/_2$ Liter schwach gesalzener Fleischbrühe eine Viertelstunde gekocht, worauf man die Suppe durch ein Haarsieb streicht, mit 50 Gramm Butter und $^1/_4$ Liter Milch nochmals aufkocht, mit drei Eidottern abzieht und über gerösteten Semmel-Croutons aufgiebt.

Käse-Toasts, englische. 100 Gr. geriebener Glouceſterkäse werden in einer Reibschale gut mit zwei Eidottern, 140 Gramm geriebenem Weißbrot, 100 Gramm Butter, einem Kaffeelöffel voll Senf,

ein wenig Salz und Cayennepfeffer vermischt und diese Mischung auf dünne, gut geröstete Weißbrotscheibchen gestrichen, die man in einer zugedeckten Schüssel im Ofen heiß werden und zuletzt nach Abnehmen des Deckels sich etwas bräunen läßt, worauf man sie so heiß als möglich serviert.

Käse-Törtchen. Vier Eßlöffel voll geschabter, fetter Schweizerkäse, ein Löffel Mehl, vier ganze Eier und ein reichlicher Löffel Zucker werden mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm zerquirlt, in butterbestrichene Tortenförmchen gefüllt, so daß dieselben etwas über die Hälfte voll gemacht werden, eine halbe Stunde bei ziemlicher Hitze gebacken und warm als Dessert oder zum Thee aufgetragen.

Käse-Torte, Heidelberger. Man rollt einen 2 Centimeter dicken Tortenboden aus Mürbteig (s. d.) auf, bestreicht den Boden mit Ei und setzt einen zwei Finger breiten Rand darauf; dann verrührt man 1 Kilogramm ausgepreßte, gekäste Milch (Quark) mit sechs Eidottern, einer Prise Salz, 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, ein wenig gestoßenem Zimt und einem Löffel Rosenwasser eine halbe Stunde lang, setzt 250 Gramm gut gereinigte Korinthen und den Schnee der sechs Eiweiße dazu, füllt diese Mischung in die Torte, bestreut sie mit Zucker, überpinselt den Rand mit Ei und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden lang.

Kaffee, franz. café, engl. coffee, nach der arabischen Benennung Kahvah, d. h. ein aus Beeren gekochter Trank. Die eigentliche Heimat des Kaffeebaumes (Coffea arabica) sind die Landschaften Kaffa und Enara im Hochland von Abessinien, wo man ganze Wälder von wildwachsenden Kaffeebäumen sieht und von wo aus sich dieselben erst nach Arabien verbreitet und dort ein besonders günstiges Gedeihen gefunden haben. Der Kaffeebaum hat einen geraden, schlanken Stamm von $4^1/_2$—9 Meter Höhe und einen Durchmesser von 12—18 Centimeter; die Blätter sind denen des Lorbeerbaumes ähnlich, länglich oval, immer grün, lederartig, sie endigen in einer langen Spitze und haben eine glatte, glänzende Oberfläche, werden 6 Centimeter breit und 12—15 Centimeter lang; die trichterförmigen, weißen, vier- bis fünfspaltigen Blüten drängen sich in den Blattachseln zu fünf und mehr zusammen und ähneln in Form, Farbe und Geruch dem Jasmin. Die Früchte sind bei ihrer Entwickelung grün, sie werden alsdann hellrot und in voller Reife dunkel-violett; es sind runde Beeren, die ein schleimiges, süßlich fad schmeckendes Fleisch besitzen und zwei, außen gewölbte, auf der Innenseite flache, der Länge nach durchfurchte Samen enthalten, welche mit der platten Seite gegeneinander liegen und die noch von einer besonderen Haut oder Samendecke umhüllt sind. Der Kaffeebaum verlangt zu seinem Gedeihen ein warmes, wenn auch nicht allzuheißes Klima, und die Kaffee-Plantagen müssen häufig durch Anpflanzung schattengebender Bäume vor zu sengender Glut geschützt werden; die Bäume werden in Reihen mit ziemlich großen Zwischenräumen gepflanzt, sie beginnen im dritten Jahre zu tragen und stehen im fünften im höchsten Flor, halten sich jedoch selten länger als höchstens 12—15 Jahre und müssen dann durch neue ersetzt werden; sie blühen dreimal, im März, April und Mai, doch ist nur die letzte Blüte die eigentlich fruchttragende, weshalb man die früheren abbricht. Die Kaffee-Ernte dauert vom Dezember bis zum Februar; die abgepflückten Früchte werden entweder sofort an die Sonne gelegt, bis das Fleisch sich infolge einer eintretenden Gärung davon ablöst, oder sie kommen in eine trichterförmige Mühle, die sie von dem Fleisch befreit, und werden dann auf Plattformen zum Trocknen ausgebreitet; die Haut an den getrockneten Bohnen wird durch das sogenannte Trillieren mittels einer darüber hinweggehenden schweren hölzernen Rolle entfernt, worauf die Bohnen sortiert werden. Unter den zahlreichen Kaffeesorten, welche in den Handel kommen, erwähnen wir vorzugsweise folgende: 1) Mokka- oder Levantinischer Kaffee, der in Arabien, namentlich auf der Westseite des Yemengebirges, gebaut wird und als die feinste Kaffeesorte gilt, welche alle übrigen an Arom und Wohlgeschmack übertrifft, aber selten echt zu erhalten ist, da der größte Teil davon im Inlande verbraucht wird; die Bohnen sind klein, rundlich, von gelblichgrauer Farbe; 2) Java-, Batavia- und Cheribon-Kaffee, mit großen, länglichen, blaßgelben oder bräunlichen Bohnen von ausgezeichnetem Geschmack, der teuerste hiervon ist der braune Java, dann folgt der hellbraune, der gelbe, der blanke und zuletzt der grünliche; 3) Menado-Kaffee von der Insel Celebes steht dem Java an Güte ziemlich gleich; dagegen ist 4) Sumatra-Kaffee mit platten, großen dunkelgelben Bohnen, weit weniger geschätzt; 5) Bourbon mit ziemlich kleinen, blaßgelben, länglichen Bohnen von sehr gutem Geschmack, die meist als Mokka-Kaffee verkauft werden; 6) Ceylon, mit großen, gelbbräunlichen Bohnen, ist seines milden aromatischen Geschmacks halber für den täglichen Gebrauch sehr zu empfehlen; 7) Manila, dem Java-Kaffee ähnlich, aber selten; 8) Portorico-, Domingo- und Jamaika-Kaffee hat mittelgroße, bläulichgrüne Bohnen von anerkannter Güte, ebenso sind auch Trinidad-, Dominica- und Grenada-Sorten von ähnlichem Wert; 9) der Kaffee aus Vorderindien, von dem die bekanntesten Sorten Neilgherry- und Telichery-Kaffee heißen, ist ebenfalls ganz vortrefflich und fast dem arabischen an die Seite zu stellen. Von amerikanischen Kaffees erhalten wir: 1) Brasil, nur mäßig geschätzt, von dem die beste Sorte als Rio Janeiro bekannt ist, mit großen, bläulichgrünen bis gelblichen Bohnen, andere Sorten davon sind Bahia, Para, Santos; 2) La Guaira oder Carácas mit großen, bläulichgrünen Bohnen von kräftigem, aber ziemlich herbem Geschmack, ähnlich ist auch der Porto Cabello; 3) Costarica ähnelt dem Java und gehört zu den besseren Kaffeesorten; 4) Surinam, Demerara und Berbice aus niederländisch Guyana, mit ziemlich kleinen, blaugrünen Bohnen,

geben einen kräftigen, wohlschmeckenden Kaffee; 5) Martinique- und Cuba-Kaffee hat mittelgroße, bläulich-grüne Bohnen, die mit einem festen Häutchen bedeckt sind und einen angenehmen, kräftigen Geschmack besitzen. — Die Farbe der Bohnen ist ein unsicheres Kennzeichen, da sie sich bei den verschiedenen Sorten mit der Zeit des Lagerns verändert, auch sehr oft künstlich hervorgebracht wird, weshalb alle Bohnen vor dem Brennen erst mit lauem Wasser gewaschen und wieder getrocknet werden sollten. Dem Kenner ist der Geruch ein äußerst wichtiges Mittel, die größere oder geringere Güte der Ware herauszufinden; wirklich verfälschten Kaffee kann man nur dann erhalten, wenn man gemahlenen Kaffee kauft, der erstens nur aus den schlechtesten Sorten besteht, aber noch außerdem oft mit Kartoffel-, Gersten-, Hafer-, Bohnen- und Erbsenmehl vermischt ist.

Kaffee, Bereitung desselben. Die Gewohnheit des Kaffeetrinkens hat ziemlich lange Zeit bedurft, um sich aus dem Orient nach Europa zu verpflanzen; ein Mufti von Aden, Gemaleddin Aldhabani, soll der erste gewesen sein, welcher dieselbe um die Mitte des 15. Jahrhunderts aus Persien nach Arabien brachte, indem er sich des Kaffees bediente, um sich zum nächtlichen Gebet munter zu erhalten, was ihm seine Landsleute bald sämtlich nachthaten, so daß das Kaffeetrinken binnen kurzer Zeit in ganz Arabien Sitte wurde und von der Mitte des 16. Jahrhunderts an auch in Konstantinopel in Aufnahme kam, da die Mohammedaner der Ansicht waren, daß der Kaffee ein erlaubter Stellvertreter für den ihnen untersagten Wein sei. Von da brachten ihn wahrscheinlich die Venetianer mit und 1644 kam der erste Kaffee nach Marseille; 1652 entstand das erste Kaffeehaus in London, 1676 errichtete ein Armenier, Namens Pascal, das erste Kaffeehaus in Paris und etwa 1694 begründete ein Pole das erste in Wien, aber erst zu Anfang und Mitte des 18. Jahrhunderts wurde der Gebrauch des Kaffees in Deutschland allgemein; zur Zeit der Kontinentalsperre kam er notgedrungen wieder sehr ab und wurde durch allerlei Surrogate ersetzt, doch gegenwärtig gehört er zu den unentbehrlichsten Lebensbedürfnissen aller Klassen der Bevölkerung. Soviel aber auch der Kaffee gekocht und getrunken wird, so selten wird er wahrhaft gut und rationell bereitet, denn teils ist der Kaffee selbst vielleicht nicht gut, teils ist er durch Zuthat von Surrogaten, durch fehlerhaftes Brennen und Abkochen verdorben. Wer den Kaffee, der ja vermöge seines Gehaltes an Coffeïn, Kleber, Albumin und Legumin ebensowohl als nahrhaftes wie als anregendes und belebend wirkendes, höchst angenehmes Genußmittel gilt, wirklich gut trinken will, bediene sich hierbei nur einer guten Kaffeesorte, z. B. Java, oder einer guten Mischung von mehreren verschiedenen Sorten, von denen ein Teil sich durch feines Arom, der andere sich durch kräftigen Geschmack auszeichnet; man röste oder brenne ihn selbst, bereite ihn rein, ohne jeglichen Zusatz, am besten auf einer einfachen und zweckmäßigen Kaffeemaschine. Bei dem Rösten der Kaffeebohnen, welche erst dadurch ihr eigentümliches Arom entwickeln, ist hauptsächlich zu beobachten, daß dieselben nicht zu stark gebrannt werden, denn ein solcher verbrannter, schwarzbrauner Kaffee hat nicht viel mehr Wert als Kohle, da alles Arom verflüchtigt ist und sich dagegen ein widerlich brenzliges Oel gebildet hat. Vor dem Brennen muß der Kaffee sorgsam gelesen und mit weichem, lauwarmem Wasser gewaschen werden, worauf man ihn zum Trocknen ausbreitet und dann zwischen einem sauberen warmen Handtuch vollends trockenreibt. Das Rösten selbst, welches in einem Haushalt immer nur in kleinem Maßstabe zu betreiben ist, da gebrannter Kaffee sein Arom nicht lange bewahrt, geschieht häufig, wie im größten Teile von Süddeutschland und der Schweiz, in einem flachen, unbedeckten eisernen Tiegel, den man über offenes Feuer setzt und wobei man die Kaffeebohnen mit einer hölzernen Kelle beständig umrührt, bis sie den nötigen Grad der Röstung erlangt haben, was man auf diese Art allerdings genau beobachten kann; indessen erfordert diese Methode sehr viel Sorgfalt und Behendigkeit, damit die Bohnen gleichmäßig bräunen, und überdies entweichen dabei zu viele von den flüchtigen Bestandteilen, weshalb das Brennen des Kaffees in den cylinderförmigen, verschlossenen Drehtrommeln vorzuziehen ist. Dasselbe muß langsam, über nicht zu heftigem, offenem Feuer vor sich gehen und darf nur so lange fortgesetzt werden, bis die Bohnen zu knacken beginnen und die gehörige braune Farbe angenommen haben, welche bei den hellen Kaffeesorten, deren Bohnen roh gelblich oder grünlich aussehen, heller braun ausfällt, als z. B. bei den ohnehin bräunlichen Javabohnen, die fast kastanienbraun durch das Rösten werden; keinesfalls darf man jedoch die Bohnen so lange brennen, bis sie zu schwitzen beginnen und sich mit einer fettglänzenden Schicht von brenzligem Oel überziehen. Bevor dieser Moment eintritt, schüttet man die Bohnen auf eine Holzplatte oder in eine große Schüssel aus, läßt sie unter häufigem Umrühren mit einem Holzlöffel erkalten und bewahrt sie dann in gut verschließbaren Blechbüchsen auf. Zum Brennen von größeren Kaffeemengen, wie dies bei den Kaufleuten geschieht, bedient man sich der sogenannten Dampfbrenn-Apparate, in denen die Bohnen mittels heißer Luft geröstet werden und ihr Arom sehr gut bewahren. — Zunächst ist es hierauf nötig, soviel geröstete Kaffeebohnen, als man zur Bereitung des Kaffees bedarf, durch Zerstoßen im Mörser, wie es im Orient Sitte ist, oder durch Zermahlen derselben auf einer Kaffeemühle zu einem gröblichen Pulver zu zermalmen; man mahle jedoch nie mehr, als man gerade nötig hat, da der gemahlene Kaffee sein Arom außerordentlich schnell verliert, weshalb es sehr unpraktisch ist, denselben gemahlen zu kaufen, wie man z. B. in England zu thun pflegt, wobei man noch überdies stets riskiert, schlechte und verfälschte Waare zu erhalten. Die Herstellung des Getränkes selbst geschieht entweder durch Kochen oder durch Filtrieren; bei ersterer Methode schüttet man den gemahlenen Kaffee in den Topf mit siedendem Wasser,

läßt ihn einigemal aufkochen, rührt ihn mit einem Löffel um und gießt noch etwas siedendes Wasser darüber, läßt den Kaffee dann eine zeitlang ruhig stehen, damit er sich setzen kann, schreckt ihn zu diesem Behuf wohl auch mit einem kleinen Guß kalten Wassers ab und schüttet das klargewordene Getränk hierauf in die Kaffeekanne. Die zweite Methode, den Kaffee durch Filtrieren oder Aufguß zu bereiten, besteht gewöhnlich darin, auf die Kaffeekanne einen feingeflochtenen Drahttrichter oder einen siebartig durchlöcherten Trichter von Blech oder Porzellan mit hineingelegtem Filtriersack von Barchent zu stellen, den gemahlenen Kaffee in den Beutel zu schütten und das erforderliche Wasser in kleinen Portionen siedend darüber zu schütten, den Kaffee während der Zwischenpausen jedoch fest zuzudecken. Die Anwendung des Filtriersackes ist aber nur bei Beobachtung der peinlichsten Sauberkeit zulässig und jetzt überhaupt bloß noch bei den untersten Volksklassen üblich, dagegen sind die Drahttrichter und die Filtermaschinen aus Weißblech, die man auf die Kanne stellt, ungleich appetitlicher. Benützt man Porzellanfilter, so ist es ratsam, etwas mehr Kaffee zu nehmen. Empfehlenswert ist auch die Anwendung von Kaffeemaschinen, wobei man den gemahlenen Kaffee in einen besonderen, siebartig durchlöcherten Raum, das Wasser in einen anderen hierzu bestimmten Raum füllt und durch eine Spirituslampe zum Sieden bringt, worauf dieses dann durch seine eigenen Dämpfe getrieben oder dadurch, daß man die Maschine umdreht, den Kaffee filtriert und ein sehr wohlschmeckendes Getränk hervorbringt. Beide Verfahrungsweisen werden indessen von Autoritäten der Medizin und Chemie getadelt, da dieselben behaupten, der Aufgußkaffee enthalte fast nur das Arom und rege zu sehr auf, obgleich er die Verdauung befördere und namentlich nach einem Diner passend sei, wogegen die Abkochung des Kaffees, bei der das Arom teilweise entweicht, den Gerbstoff zu stark entwickle, dem Getränk einen unangenehm herben Geschmack verleihe und dasselbe unzuträglich für den Magen mache. Durch Zusatz von Milch oder Rahm und Zucker verliert der Kaffee zwar viel von der aufregenden Wirkung und gewinnt an Nährwert, ist aber dem Magen weniger zuträglich und Milchkaffee daher z. B. nach dem Essen nicht anzuraten. Bei dem Abkochen bedarf man weniger Kaffee, da er mehr ausgelaugt wird, als bei dem bloßen Filtrieren, weshalb ersteres Verfahren gewöhnlich in sparsamen Haushaltungen üblich ist; mag er nun gekocht oder filtriert werden, so sollte man womöglich nur weiches Wasser dazu verwenden, sehr hartes Wasser aber schon vorher einmal abkochen; der Zusatz von ein wenig Soda zu sehr hartem, kalkhaltigem Wasser (eine Messerspitze voll auf 2—3 Tassen Wasser) wird von vielen Seiten empfohlen, von anderen wieder völlig verworfen, da der Kaffee dadurch einen unangenehmen Geschmack erhalten soll. Der große Chemiker Liebig befürwortet eine Art Verschmelzung der beiden Kaffeebereitungs-Methoden und wir wollen hier das von ihm vorgeschriebene Verfahren mitteilen: Die Bohnen müssen langsam hellbraun geröstet werden, wenn sie ihre wertvollsten Bestandteile, das Coffein und das Aroma, behalten sollen; gegen das Ende des Brennens schüttet man auf die Bohnen etwas gestoßenen Zucker (zu $^1/_2$ Kilogramm Kaffee 15 Gramm Zucker) und rüttelt oder rührt den Kaffee damit gründlich um, wodurch der Zucker schmilzt und die Bohnen mit einer undurchdringlichen Schicht von Karamel überzieht, welche das Entweichen der aromatischen Stoffe verhindert. Hierauf breitet man die Bohnen auf einem Eisenblech zum Erkalten aus und bewahrt sie in einer gutschließenden Blechbüchse an einem trockenen Orte auf. Bei der Bereitung des Tranks setzt man das Wasser in einem emaillierten eisernen Geschirr zum Feuer, zermahlt die Bohnen (auf zwei Tassen Wasser 15 Gramm Kaffee gerechnet) zu einem gröblichen Pulver, schüttet drei Viertel von demselben in das Wasser und läßt es zehn Minuten damit kochen, fügt nachher das letzte Viertel des Kaffees zu, entfernt aber das Geschirr sofort vom Feuer und läßt es fünf Minuten gut zugedeckt ruhig stehen, bis der Kaffee sich gesetzt hat. Das fertige Getränk muß eine hellbraune Farbe haben und ist außerordentlich wohlschmeckend, da durch das Sieden aus den ersten drei Vierteln der Bohnen alle kräftigen Bestandteile ausgekocht sind und aus dem bloßen Aufbrühen des letzten Viertels das Arom dazu gewonnen wird. — Im Orient pflegt man jedesmal vor dem Kochen des Kaffees denselben erst in einem großen löffelartigen Gefäß zu rösten, dann im Mörser zu stampfen und mit dem Zucker zusammen zu kochen, worauf man ihn, ohne daß er sich gesetzt hat, in die kleinen, zierlichen Tassen ausgießt und so heiß als möglich samt dem Satz schlürft.

Kaffee zu kochen, auf französische Art. Um vier ziemlich große Tassen Kaffee zu erhalten, mahlt man 60 Gramm geröstete Kaffeebohnen, überbrüht dieselben in einem Trichter mit $^3/_4$ Liter siedendem Wasser, deckt den Kaffeetopf fest zu und läßt ihn unter jeweiligem Umrühren fast eine Stunde auf der mäßig heißen Herdplatte stehen, wobei er jedoch nicht wieder kochen darf; dann nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn noch zehn Minuten klären und serviert ihn mit Rahm und Zucker. — Oder man vermischt den frisch gemahlenen Kaffee mit ganz wenig Cichorienpulver (zu 125 Gramm Kaffee etwa 7—8 Gramm Cichorie), erwärmt diese Mischung unter beständigem Umrühren über dem Feuer, bis das Kaffeepulver völlig heiß ist, thut es dann in den Kaffeefilter und übergießt es allmählich mit 3 Liter siedendem Wasser, läßt den Kaffee zehn Minuten auf der heißen Herdplatte stehen und giebt Milch und Zucker dazu.

Kaffee zu kochen, auf türkische Art. Eine gute Nachahmung der türkischen Kaffeebereitung ist folgende Methode. Man thut in einen Schnellsieder soviel Wasser, als man kleine Tassen Kaffee bedarf, und dazu für jede Tasse $1^1/_2$—2 Stückchen Würfelzucker. Sobald das Zuckerwasser siedet, schüttet man den hellgebrannten, feingemahlenen Kaffee (2 Kaffeelöffel voll auf eine Tasse gerechnet) hinein, läßt den Kaffee etwa 10 Minuten lang

kochen und schöpft den sich bildenden Schaum ab. Der fertige Kaffee wird in kleine Tassen gegossen und obenauf in jede Tasse etwas von dem abgenommenen Schaum gethan.

Kaffee zu kochen, auf Wiener Art. Um für sechs Personen einen guten Kaffee herzustellen, mahlt man 60—80 Gramm nicht zu dunkel gebrannten Kaffee, schüttet denselben in eine Filtermaschine aus Weißblech, setzt den Oberteil derselben auf die Kaffeekanne, drückt den Kaffee leicht ein, übergießt ihn zuerst mit einem Löffel kaltem Wasser, wodurch er leicht aufquillt, und gießt dann in kleinen Portionen siedendes Wasser nach, wonach man den Deckel jedesmal fest zu schließen hat. Der Kaffee, zu dessen Bereitung man nie seit Stunden warm gestandenes Wasser, sondern stets frisches, rasch zum Kochen gebrachtes verwenden sollte, darf nur langsam in großen Tropfen durchsickern und das Wasser muß bei jeder Wiederholung des Aufgießens wieder gehörig sieden.

Kaffee-Auflauf. 125 Gramm ganz frisch gebrannter Kaffee werden gemahlen, eine Tasse sehr starker Aufguß davon bereitet und dieser sofort mit $^1/_2$ Liter süßem Rahm vermischt, zugedeckt und beiseite gestellt; hierauf schlägt man 90 Gramm Butter zu Schaum, mengt 6 Eidotter, 125 Gramm feines Mehl, 125 Gramm Zucker, eine Prise Salz sowie den mit dem Kaffee vermischten Rahm hinzu, rührt alles über gelindem Feuer zu einer dicken Crème ab, schlägt dieselbe bis zum Erkalten, fügt noch zwei Eidotter und den Schnee der acht Eiweiße bei und bäckt den Auflauf in einer gut gebutterten Form eine halbe Stunde, worauf man ihn augenblicklich zu Tisch giebt.

Kaffee-Bavaroise oder gestürzte Kaffee-Crème. 200 Gramm frisch gebrannter Mokka-Kaffee werden feingemahlen und in $^1/_2$ Liter kochenden Rahm geschüttet; nachdem derselbe einmal damit aufgewallt hat, deckt man ihn gut zu und läßt ihn langsam auskühlen; nach dem Erkalten seiht man ihn durch, fügt 250 Gramm gestoßenen Zucker und 30 Gramm aufgelöste Hausenblase hinzu, verrührt die Mischung auf Eis, bis sie sich zu verdicken beginnt, zieht den steifgeschlagenen Schaum von $^1/_2$ Liter Rahm darunter, füllt alles in eine Form und läßt die Crème auf Eis erstarren. Vor dem Ausstürzen taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und garniert die Bavaroise dann mit glasierten Biscuits oder Baisers.

Kaffee-Blancmanger, s. Kaffee-Bavaroise.

Kaffee-Bonbons. Man bereitet einen starken Kaffeeaufguß aus 125 Gramm gemahlenem feinen Kaffee und $^1/_2$ Liter siedendem Wasser, filtriert denselben nochmals durch Löschpapier, gießt ihn auf 1 Kilogramm Zucker, kocht diesen damit zum Bruch, schüttet ihn auf eine mit Mandelöl bestrichene Marmor- oder Kupfer-Platte, schneidet ihn mit einem scharfen, ebenfalls ölbestrichenen Messer in länglich-viereckige Stücke und wickelt sie nach dem Erkalten in Papier.

Kaffee, brennender, oder Café royal, s. auch Gloria. Ein feines, sehr erwärmendes und die Verdauung beförderndes Getränk, welches früher in Frankreich sehr beliebt war. In eine reichliche halbe Tasse sehr starken Kaffee thut man 4—5 große Zuckerstücke, gießt über die Rückseite eines Löffels ein Liqueurglas voll alten Cognac hinzu, zündet denselben an und verrührt ihn, nachdem er eine zeitlang gebrannt hat, mit dem Kaffee, worauf man das Getränk so heiß als möglich genießt.

Kaffee-Brezeln, s. Brezeln.

Kaffee-Brötchen, Wiener. Aus $^1/_2$ Kilogramm feinem, gesiebtem Weizenmehl, 200 Gramm frischer Butter, 70 Gramm Zucker, zwei Eiern und zwei Eidottern, 30—35 Gramm aufgelöster Hefe und reichlich $^1/_4$ Liter fettem, süßem Rahm nebst einer Prise Salz bereitet man einen Hefenteig, den man tüchtig mit dem Rührlöffel schlägt, bis er Blasen wirft, hierauf gehörig aufgehen läßt, zu länglich-ovalen Brötchen formt, auf einem Blech nochmals zum Gehen hinstellt, dann mit geschlagenem Ei überstreicht, mit Zucker bestäubt und langsam hellbraun bäckt.

Kaffee-Brot, Danziger, s. Danziger Kaffeebrot.

Kaffee-Brot, Hamburger. Man vermischt 1 Kilogramm feines, erwärmtes Mehl mit sechs Eidottern, 250 Gramm Zucker, 90 Gramm zerlassener Butter, $^3/_4$ Liter lauwarmer Milch, 45 Gramm aufgelöster Preßhefe und ein wenig Zimt und geriebener Muskatnuß, worauf man den gut durchgearbeiteten Teig zwei Stunden zum Aufgehen warmstellt. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man noch 125 Gramm frische Butter in den Teig, formt auf einem mehlbestreuten Brett längliche Brote daraus, läßt sie auf einem Blech noch eine Weile gehen, bestreicht sie mit süßem Rahm und bäckt sie bei gemäßigter Hitze hellbraun.

Kaffee-Crème. Aus 125 Gramm frischgebranntem Mokka-Kaffee gießt man eine Tasse Kaffee auf, vermischt dieselbe mit $^1/_2$ Liter kochendem Rahm, drei Eßlöffeln voll Zucker und nach dem Auskühlen mit sechs gut zerquirlten Eidottern und zwei ganzen Eiern nebst einer Messerspitze Salz, schlägt alles über dem Feuer zu einer schaumigen Crème und serviert dieselbe in Gläsern oder Tassen.

Kaffee-Eis. 125 Gramm frischgebrannter und gemahlener Mokka werden in 1 Liter siedenden Rahm geschüttet, zugedeckt und eine Stunde zum Durchziehen beiseite gestellt; dann gießt man den Rahm durch ein Haarsieb, fügt 190 Gramm Zucker und zehn Eidotter hinzu, verrührt alles über dem Feuer bis zum Dickwerden, seiht die Mischung nochmals durch, schlägt sie bis zum Erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Kaffee-Essenz. Man bereitet dieselbe, welche gewöhnlich zur Herstellung von Kaffee-Liqueur oder auch Kaffee-Eis, Kaffee-Crème u. dergl. benützt wird, durch Digerieren von 150 Gramm feinstem, gemahlenem Mokka-Kaffee mit $^1/_2$ Kilogramm gutem Wein-Sprit oder 300 Gramm gemahlenem Mokka

und 8 Gramm ganzem Zimt mit 1½ Liter Wein-Sprit. — Besonders gut wird die Essenz, wenn man 250 Gramm besten Mokkakaffee nicht zu braun röstet, sofort noch heiß in einem sauberen eisernen Mörser grob stößt, in eine Flasche füllt, mit 1½ Liter Weingeist übergießt und wohlverkorkt drei Tage stehen läßt, worauf man den Weingeist filtriert und in kleine Fläschchen füllt.

Kaffee-Extrakt. Derselbe wird häufig zur raschen Bereitung von Kaffee auf Landpartien, Reisen 2c. vorrätig gehalten und auf mehrfache Art hergestellt; entweder man macht einen Aufguß von 90—125 Gramm gemahlenem Kaffee und ½ Liter siedendem Wasser, füllt diesen Extrakt nach dem Erkalten in Fläschchen und gießt dann nach Gutdünken und jenachdem man den Kaffee stark oder weniger stark liebt 3—5 Kaffeelöffel davon in eine Tasse, die man mit siedendem Wasser füllt; oder man rührt 125 Gramm frischgebrannten, feingemahlenen Kaffee in ½ Liter kaltes Wasser, läßt dasselbe 24 Stunden gut zugedeckt stehen und seiht den Extrakt durch ein feines Tuch in eine Flasche — man bedarf zur Bereitung eines wohlschmeckenden Getränks nur etwa einen Eßlöffel voll davon in eine Tasse kochendes Wasser. Ist man gewöhnt, den Kaffee süß zu trinken, so kann man den Extrakt wie eine Art Sirup machen; man filtriert ½ Kilogramm frischgebrannten, sehr fein gemahlenen Kaffee mehrmals mit 2 Liter kaltem, weichem Wasser, läßt die Flüssigkeit mit ½ Kilogramm kleingeschlagenem Zucker in einem wohlverdeckten Gefäß bis auf ein Dritteil einkochen und füllt den Extrakt dann in kleine, fest verkorkte Glasfläschchen; ein einziger Theelöffel voll genügt zur Herstellung einer Tasse guten Kaffees.

Kaffee, gefrorener. 1 Liter Rahm wird zum Sieden gebracht und 125 Gramm gemahlener Kaffee hineingeschüttet, worauf man den Rahm gut zugedeckt an der Seite des Feuers eine halbe Stunde ziehen läßt, mit 200 Gramm Zucker vermischt, durchseiht und nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse gießt, wo man sie unter fleißigem Drehen zu einem dünnflüssigen Brei gefrieren läßt, den man in Tassen oder kleinen, geschliffenen Gläsern serviert. — Eine andere Methode ist folgende: Aus 250 Gramm frischgebranntem und gemahlenem Mokka oder Java gießt man ½ Liter Kaffee auf, versüßt denselben gut, schüttet ihn in die ins Eis gegrabene Gefrierbüchse, dreht diese aber nicht um, sondern läßt den Kaffee bloß eiskalt darin werden; hierauf schlägt man 1 Liter fetten Rahm nebst 125 Gramm hinzugerührtem Zucker auf Eis zu möglichst festem Schaum, vermengt denselben mit dem Kaffee und serviert das Getränk in Gläsern.

Kaffee-Glasur, s. Glasur, Kaffee-.

Kaffee-Köpflein, Schweizer. Eine Tasse sehr starken Kaffee vermischt man mit sechs gut zerquirlten ganzen Eiern, gießt ½ Liter siedenden, mit vier Eßlöffeln Zucker versüßten Rahm unter fortgesetztem Umrühren hinzu, ebenso 24 Gramm aufgelöste Hausenblase, verrührt alles über dem Feuer bis zum Kochen, schüttet es in eine mit Mandelöl bestrichene Form und läßt es darin erstarren.

Kaffee-Koch, Wiener. Zu 100 Gramm schaumiggerührter Butter fügt man nach und nach 125 Gramm mit einer halben Schote Vanille gestoßenen Zucker, drei Eidotter, 100 Gramm feingewiegte Mandeln und zwei, in starken schwarzen Kaffee aufgeweichte Mundsemmeln, die man zuvor ausgedrückt hat. Nachdem man die Masse eine halbe Stunde lang gerührt hat, mischt man den Schnee der drei Eiweiße leicht darunter, füllt alles in die gebutterte Form, läßt den Koch eine halbe Stunde backen und giebt ihn dann sofort auf.

Kaffee-Küchel, kleine. Man bringt ½ Liter Milch mit 125 Gramm Butter zum Kochen, verrührt 250 Gramm Mehl darin zu einem glatten Brei, bis dieser sich vom Kasserol ablöst, läßt ihn kalt werden, mischt sieben Eier, etwas Salz und zwei Eßlöffel Zucker hinzu, setzt mit einem Löffel breitgedrückte Häufchen von der Masse auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt sie bei gelinder Hitze. — Oder man kocht ¼ Liter Milch mit 90 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone unter fortdauerndem Umrühren zu einem dicken Brei, vermischt ihn nach dem Erkalten mit fünf bis sechs Eiern und einer Prise Salz, setzt Häufchen davon auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Vanillezucker darüber und bäckt sie hellgelb.

Kaffee-Kuchen, verschiedene (s. auch Butterkuchen, Dickkuchen, Hefenkuchen, Hamburger Kuchen, Streußel-, Rosinen-, Zuckerkuchen 2c.). Man verrührt 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt acht Eidotter, 250 Gramm feingestoßenen Zucker, sowie 250 Gramm Mehl und eine Prise Salz darunter, arbeitet den Teig tüchtig durch, streicht denselben fingerdick auf ein gebuttertes, mit einem Rand versehenes Blech, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, streut Zucker und Zimt darüber und bäckt ihn bei gelinder Hitze langsam hellbraun. — Oder man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach 2 Liter feines, erwärmtes Mehl, 60 Gramm aufgelöste Hefe, ⅛ Liter fetten süßen Rahm, drei Eier, 125 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone nebst einer Prise Salz hinzu, macht einen steifen Teig daraus, läßt ihn gehörig aufgehen, rollt ihn dann fingerstark auf einem gebutterten Blech aus, bestreicht ihn mit Ei, streut 125 Gramm feingehackte Mandeln sowie 125 Gramm gestoßenen Zucker darauf, übergießt ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn bei mäßiger Hitze hellbraun. — Ebenso macht man aus 750 Gr. Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 25 Gramm feingestoßenen bitteren Mandeln, einer Prise Salz, vier Eiern, etwas abgeriebener Citronenschale, 50—60 Gramm Hefe und fast ½ Liter lauwarmer Milch einen lockeren Teig, zu dem man aus der Hefe, einem Teil der Milch und des Mehles vorher ein Hefenstück ansetzt. Wenn der

Teig gehörig aufgegangen ist, rollt man ihn dünn auf, läßt ihn nochmals gehen, bestreicht ihn mit Butter, streut gehackte Mandeln, Zucker und Zimt darauf und bäckt ihn bei ziemlich starker Hitze.

Kaffee-Kuchen, mürber. Man schlägt 250 Gr. geklärte Butter zu Schaum, rührt drei Eier, drei Eidotter, 200 Gramm Zucker, 375 Gramm feines Mehl und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone dazu, verreibt alles eine Stunde lang nach einer Seite hin, mischt zuletzt noch zwei knappe Kaffeelöffel voll Hirschhornsalz bei, streicht den Teig auf ein gebuttertes Backblech fingerdick auf, überstreut ihn mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze.

Kaffee-Liqueur. Will man sich denselben ohne Destillationsapparate selbst bereiten, so röstet man 80—100 Gramm feinen Mokka, zerstampft ihn gröblich, kocht von $^1/_2$ Kilogramm Zucker und $^1/_4$ Liter Wasser einen Sirup, läßt den Kaffee einmal darin aufwallen, vermischt alles mit 1 Liter Cognac oder Kirschwasser, läßt es in einer gut verkorkten Flasche vier Wochen stehen, filtriert den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen.

Kaffee-Mehlspeise, kalte. Acht Eidotter werden mit 375 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit 1 Liter siedendem Rahm und einer Obertasse starkem Kaffee, den man aus 125 Gramm Mokka bereitet, gut vermischt und alles durch ein Haarsieb zu dem steifgeschlagenen Schnee der acht Eiweiße gegossen, worauf man die Masse einige Minuten über gelindem Feuer verrührt und mit 12 Gramm aufgelöster Gelatine vermengt. Man legt nun eine Form mit Biscuit oder Makronen aus, feuchtet dieselben mit Rahm an und füllt die Hälfte der Crème darauf, die man wiederum mit Biscuits oder Makronen bedeckt, worauf der Rest der Crème oben darübergestrichen wird. Nachdem die Speise auf Eis festgeworden, garniert man sie mit einem gespritzten Gitter von versüßtem Rahmschaum.

Kaffee-Pudding. Man reibt von einem altbackenen Mundbrötchen die Rinde ab, zerschneidet die Brötchen in Scheiben, übergießt dieselben mit zwei Tassen starken schwarzen, ein wenig versüßten Kaffees, läßt sie gehörig aufweichen und rührt die Masse in 60 Gramm heiße Butter ein, bis sie sich vom Kasserol ablöst. Nach dem Auskühlen mischt man 5 Eidotter, 80 Gramm Zucker und den Schnee von 3 Eiweißen hinzu, kocht den Pudding im Dampfbad oder bäckt ihn, stürzt ihn rasch und serviert ihn mit Rahm-Sauce.

Kaffee-Stangen. Aus 1 Kilogramm feinem, gesiebtem und etwas erwärmtem Mehl, 375 Gr. schaumiggerührter Butter, drei Eidottern und einem ganzen Ei, $^3/_8$ Liter süßem lauwarmen Rahm, einer Prise Salz, drei Eßlöffeln Zucker und 48 Gr. aufgelöster Preßhefe bereitet man einen Teig, den man tüchtig schlägt, bis er Blasen wirft, und ebenso noch eine Weile tüchtig durchwirkt. Man läßt den Teig hierauf gehen, formt ihn zu fingerdicken, ziemlich langen Stangen, läßt sie auf dem gebutterten Blech nochmals gehen bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei gelinder Hitze schön dunkelgelb.

Kaffee-Sulz, Wiener. Aus 180 Gramm frischgebranntem und gemahlenem Mokka und $^3/_4$ Liter siedendem Wasser wird ein heller, starker Kaffee aufgegossen, den man erkalten läßt, dann mit 300 Gramm geklärtem Zucker, 45 Gramm aufgelöster Hausenblase und einem Liqueurglas voll Baseler Kirschwasser oder Maraschino vermischt, durch ein Tuch seiht, in eine Form gießt und auf Eis erstarren läßt.

Kaffee-Surrogate. Aus Sparsamkeit und zum Teil wohl auch in dem namentlich früher stark verbreiteten Glauben, daß der Genuß des reinen Kaffees schädliche Einwirkungen auf die Gesundheit ausübe, hat man eine große Anzahl, aus verschiedenen gerösteten Wurzeln oder Samen bereitete Surrogate für den Kaffee erfunden, welche meist mit demselben gemischt und nicht bloß von den ärmeren Klassen, sondern auch in vielen wohlhabenden bürgerlichen Häusern in großer Menge verwendet werden, obgleich keines derselben auch nur entfernt im stande ist, den Kaffee zu ersetzen, vielmehr den Wohlgeschmack und das Arom desselben durch ihren größtenteils widerlich süßlichen oder brenzligen Geschmack verdecken und beeinträchtigen, so daß man weit besser thäte, lieber weniger und nicht sehr starken Kaffee zu trinken, wenn es die häusliche Oekonomie erfordert, diesen aber nur aus bloßen Kaffeebohnen zu bereiten. Am geeignetsten mögen noch die Surrogate sein, welche von den Arabern und anderen Bewohnern kaffeebauender Landstriche genossen werden, denn sie benützen hierzu die äußere, getrocknete Fruchtschale (fleurs de café genannt) oder die innere, die Samen umschließende Samenhülle und nennen den daraus hergestellten Aufguß Kischer; in Sumatra erhält man auch ein kaffeeähnliches Getränk aus den gerösteten Blättern des Kaffeebaums. Die Surrogate, welche sich bei uns am meisten eingebürgert haben, sind folgende: der Cichorien-Kaffee, franz. café de chicorée oder mignonette, engl. succory powder, aus der gerösteten Wurzel der Cichorie oder Wegwarte, welche pulverisiert wird und einen bittersüßlichen Geschmack hat; dieser Cichorien-Kaffee ist das beliebteste aller Surrogate oder Zusätze und wird in ungeheuren Massen in Deutschland, Frankreich, England, Belgien und der Schweiz verbraucht. Sehr häufig wird derselbe übrigens mit Thon, rotem Ocker, Erde, Ziegelmehl und dem schon gebrauchten Beinschwarz aus den Zuckerfabriken verfälscht. Nächst diesem ist der aus gerösteten und zerkleinerten trockenen Feigen hergestellte Feigenkaffee, auch unter den Namen Karlsbader Kaffeegewürz und Wiener Gesundheitskaffee bekannt, namentlich in Oesterreich und Süddeutschland als Surrogat und Zuthat sehr gebräuchlich, wird aber gleichfalls in der Regel mit anderen Stoffen, wie Holzbirnen, Rüben, Lupinen u. s. w. verfälscht. Eins der modernsten und neuesten Kaffee-Surrogate ist der von dem durch seine Naturheilmethode berühmt gewordenen Pfarrer Kneipp in Wörrishofen empfohlene und nach seiner

Angabe hergestellte Malz-Kaffee. Außerdem hat man Möhren-, Runkelrüben-, Erdmandel- und den aus geröstetem Johannisbrot gemachten Caroben-Kaffee, ebenso benützt man auch die Quecken-, Löwenzahn-, Pastinaken- und Zuckerwurzeln und von Samen oder Früchten Gerste, Roggen, Weizen, Hafer, Reis, Eicheln, Mais, Kastanien, Bucheckern, Mandeln, Saubohnen, Erbsen, Kornelkirschkerne, Dattelkerne, Pfirsichkerne, Weinbeerkerne, Hagebutten-Samen, Astragalus-Samen (die Körner einer Wicke, zu dem sogenannten schwedischen Kaffee verarbeitet), Lupinen-, Spargel-, Sonnenblumen-Samen, sowie die Samen der Wasserschwertlilie und anderer Irisarten, Apfel-, Birnen- und Pflaumenkerne, seit neuester Zeit auch getrocknete Datteln zur Herstellung solcher unter den hochtönendsten Namen angepriesenen Surrogate, von denen der Eichel-Kaffee auch als Mittel gegen Skrofeln und Rhachitis dient.

Kaffee-Thee. Ein Getränk, das zur Hälfte aus sehr starkem Kaffee, zur Hälfte aus Rahm besteht, mit Zucker versüßt und mit etwas feinem Cognac vermischt (auf 1 Glas Kaffeethee einen Eßlöffel Cognac gerechnet) in Gläsern heiß serviert wird.

Kaffee-Torte, Wiener. Aus einem feinen Blätterteig (s. d.), den man drei- bis viermal überschlägt und zuletzt zwei Stunden auf Eis legt, rollt man drei runde, zwei Messerrücken starke Tortenboden aus; während der Teig ruht, bereitet man folgende Crème: Man gießt zwei Tassen sehr starken Mokkakaffee auf, mischt $^1/_4$ Liter süßen Rahm, zwei Eßlöffel Zucker, einen gehäuften Kaffeelöffel voll Vanillezucker und vier zerquirlte Eidotter hinzu, verrührt alles über gelindem Feuer, bis es sich verdickt, bestreicht zwei der Tortenboden damit und legt alle drei übereinander. Den dritten Blätterteigboden überpinselt man mit Ei und bäckt die Torte langsam bei mäßiger Hitze; zuletzt überzieht man die Oberfläche noch mit einer Kaffee-Glasur.

Kaffee-Zucker, s. Geruch-Zucker.

Kail oder **Kale Broth,** s. Kohl-Suppe, schottische.

Kaimak. Mit diesem Namen bezeichnet man in der Türkei den dicken oder geronnenen süßen Rahm, der dort teils für sich allein oder als Zuthat zu den meisten süßen Speisen genossen wird und in der türkischen Küche eine große Rolle spielt. Man bereitet ihn auf folgende Art: In ein weites, flaches, glasiertes irdenes Kasserol gießt man 10 bis 12 Liter frische fette Milch, läßt dieselbe lauwarm werden und rückt sie dann an eine mäßig warme Stelle des Herdes, wo sie zwei Stunden lang auf dem nämlichen Wärmegrad erhalten wird, worauf man sie behutsam an einen kühlen Ort stellt. Nach Verlauf von 7—8 Stunden ist die Oberfläche der Milch dann mit einer dicken, förmlich festgewordenen Rahmschicht bedeckt, die man in Würfel zerschneidet und mit einem Schaumlöffel herausnimmt.

Kajowsky oder Schlehen-Liqueur. Nachdem man Ende September eine genügende Anzahl recht reifer Schlehen gepflückt hat, breitet man sie auf Papierbogen, legt sie einen Tag an die Sonne und nimmt dann die Kerne heraus, welche man von allem Fleisch säubert, wäscht und an der Sonne trocknen läßt. Sobald dies geschehen, mißt man die Kerne, rechnet auf jedes reichliche $^1/_4$ Liter derselben 1 Liter feinen Branntwein (Cognac oder Kirschwasser, auch feinen Kornbranntwein), zerschlägt die Kerne und läßt sie samt den Schalen sechs Wochen in dem Branntwein ziehen, wobei man denselben von Zeit zu Zeit umschüttelt. Nach Verlauf der sechs Wochen filtriert man ihn und gießt ihn in eine große tiefe Schüssel aus, siedet auf jedes Liter Branntwein 750 Gramm Zucker über lebhaftem Feuer zu einem bräunlichen Sirup und schüttet diesen vorsichtig unter starkem, anhaltendem Umrühren in den Branntwein, setzt das Rühren so lange fort, bis beides vollständig gemischt ist, füllt den Liqueur in Flaschen, verkorkt und versiegelt dieselben und läßt sie eine zeitlang lagern.

Kaiser-Auflauf. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, nach und nach zehn Eidotter, $^1/_4$ Liter süßer Rahm, 45 Gramm feines Mehl, 70 Gramm Zucker, 70 Gramm gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone und der feste Schnee der zehn Eiweiße hinzugemischt, alles in eine butterbestrichene Form gefüllt, eine halbe Stunde gebacken und sofort zu Tisch gegeben, wobei man den Auflauf nur mit Zucker bestreut.

Kaiser-Brot. Sieben Eidotter verrührt man mit 125 Gramm Zucker, 70 Gramm in feine Streifchen geschnittenen und gerösteten Mandeln, dem Schnee von vier Eiweißen und 125 Gramm Mehl, formt kleine Brötchen aus der Masse und bäckt sie auf einem gebutterten Blech.

Kaiser-Gugelhupf. Man rührt 150 Gramm geklärte Butter zu Schaum und fügt hierauf allmählich unter fortgesetztem Umrühren acht Eidotter, 100 Gramm Zucker und 375 Gramm feines gewärmtes Mehl hinzu, indem man abwechselnd bald ein Eidotter, bald einen Löffel Mehl oder einen Löffel Zucker zusetzt, dann thut man noch 25 Gr. aufgelöste Preßhefe, etwas gestoßene Vanille oder Vanillezucker, eine halbe Tasse lauen Rahm und eine reichliche Prise Salz hinzu, füllt den Teig in eine gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form, läßt ihn aufgehen und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

Kaiser-Kuchen. Vier bis fünf Mundbrötchen, von denen man die Rinde abgerieben, weicht man in heißer Milch und drückt sie nach einer Viertelstunde wieder aus; inzwischen rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt 6—8 Eidotter, die eingeweichten Mundbrote, 90 Gramm feingehackte Mandeln, 65 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 90 Gramm Rosinen, ebensoviel Korinthen, 90 Gr. Zucker, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt den

Kuchen langsam eine Stunde, stürzt ihn aus und giebt ihn mit einer Weinschaum- oder Bischof-Sauce auf.

Kaiserling, lat. **Agaricus caesareus.** Ein zu den Blätterschwämmen gehöriger großer eßbarer Pilz mit gelblichem Stiel, wie auch der denselben umgebende Ring und die Lamellen diese gelbe Farbe zeigen, während der Hut lebhaft rot und mit weißgelblichen Warzen bedeckt ist, weshalb man den Pilz leicht mit dem giftigen Fliegenpilz verwechselt. Der Kaiserling kommt in Italien und Südfrankreich häufig, vereinzelt aber auch in den Nadelwäldern von Ungarn, Böhmen und Süddeutschland vor und gilt als besonders schmackhaft.

Kaiser-Nocken. Man zerquirlt sechs ganze Eier in einem Topf, der etwa $^1/_4$ Liter hält, füllt ihn bis zum Rand mit kalter Fleischbrühe, thut etwas Salz und Muskatnuß hinzu, deckt ihn zu und stellt ihn in einem Gefäß mit siedendem Wasser in den Ofen, bis die Eiermasse fest geworden ist; man sticht sie dann mit einem Kaffeelöffel heraus und legt sie in die Suppe ein.

Kaiser-Pastete. 125 Gramm Butter werden zu Schaum geschlagen, worauf man nach und nach 10—12 Eidotter, sechs Eßlöffel süßen Rahm, sechs Eßlöffel feines Mehl, zwei in Würfel geschnittene, etwas überkochte und in frischem Wasser gekühlte Kalbsmilche, 8—10 gedünstete und kleingeschnittene Champignons, eine reichliche Prise Salz, etwas gehackte Citronenschale und geriebene Muskatnuß damit verrührt, die Mischung in eine mit Blätterteig ausgefütterte Form thut und bei mäßiger Hitze eine Stunde bäckt. Sobald man an der zersprungenen Oberfläche erkennt, daß die Pastete durchgebacken ist, stürzt man sie auf eine Schüssel und giebt sie auf.

Kaiser-Punsch. Auf 750 Gramm Zucker reibt man die Schale einer Apfelsine und einer Citrone ab, drückt den Saft von vier Citronen darauf und kocht ihn mit $1^1/_2$ Liter Wasser klar, gießt hierauf eine halbe Flasche feinen Arak, eine Flasche Rheinwein und eine Flasche Burgunder zu und läßt den Punsch eine Weile auf einer heißen Stelle ziehen, ohne daß er jedoch kocht, bevor man ihn serviert.

Kaiser-Schmarrn. $^1/_2$ Liter süßen Rahm verquirlt man sehr gut mit fünf Eidottern, $^1/_4$ Liter Mehl, einem Eßlöffel Zucker, 30 Gramm gereinigten Korinthen, 30 Gramm feingehackten süßen Mandeln, einer Prise Salz und dem Schnee der fünf Eiweiße, schüttet alles in eine Pfanne mit 60 Gramm erhitzter Butter, läßt es über ziemlich starkem Feuer rasch auf der unteren Seite bräunen und fest werden, dreht den Schmarrn mit einer Schaufel um, zerreißt ihn mit der Gabel zu großen Brocken, läßt dieselben auch auf der anderen Seite ein wenig bräunen, bestreut ihn mit Vanillezucker und giebt ihn sofort zu Tisch.

Kaiser-Schnitzel. Man schneidet von einer Kalbskeule 1—$1^1/_2$ Kilogramm derbes Fleisch ab, zerteilt es in handgroße, fingerstarke Stücke, salzt und klopft dieselben, legt sie in ein Kasserol mit zerlassener Butter, läßt sie unzugedeckt über ziemlich starkem Feuer auf beiden Seiten hellbraun braten und gießt, sobald sich die Schnitzel bräunen, etwas sauren Rahm zu; wenn derselbe eingebraten ist, schöpft man das Fett von der Sauce ab, schüttet abermals sauren Rahm daran und wendet die Schnitzel öfters um, bis sie völlig mürbe sind und der Rahm zu einer hellbraunen Sauce eingebraten ist. Nun richtet man die Schnitzel an, bestreut sie mit Kapern, übergießt sie mit ihrer Sauce und reicht Citronenscheiben dazu.

Kaiser-Suppe. Man bereitet Kaiser-Nocken nach obiger Angabe und legt dieselben in eine braune Coulis- oder Krebs-Suppe ein.

Kaiser-Torte. $^1/_2$ Kilogramm geklärte Butter wird zu Schaum gerührt, mit 375 Gramm gestoßenem Zucker, 12 nach und nach beigefügten Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, etwas gestoßener Vanille und einer guten Prise Salz eine Stunde lang verrührt und zuletzt mit dem steifen Schnee der 12 Eiweiße und $^1/_2$ Kilogramm feingesiebtem Mehl vermengt. Hierauf teilt man diese Masse in drei gleiche Teile, färbt den einen mit 200 Gramm geriebener Chocolade möglichst dunkel, den zweiten mit einem Kaffeelöffel Cochenilletinktur schön rot und läßt den dritten ungefärbt. Dann bäckt man in gebutterten runden Kapseln aus steifem, weißem Papier drei Tortenboden aus den Teilen, bestreicht dieselben mit Aprikosen-Marmelade, setzt sie übereinander, überzieht die Oberfläche mit Ananas-Glasur und garniert sie mit eingemachten Früchten.

Kakao. Die Kakaobohne, franz. graine de cacao, engl. cacao-nut, oder cocoa-nut, ist die Frucht des Kakaobaumes, lat. Theobroma Cacao, welcher in den feuchten Wäldern von Südamerika einheimisch ist und dort sowohl auf dem Festlande als auf den westindischen Inseln angebaut wird. Dieser Baum, welcher einer sehr hohen und gleichmäßigen Temperatur zum Gedeihen bedarf, wird 6—12 Meter hoch, hat längliche, zugespitzte, anfangs rötliche, dann grüne, glatte Blätter, die Blüten haben lanzettförmige, rosenrote Kelchblätter und kürzere, kahnförmige, hellgelbe, rotgeaderte Blumenblätter. Die Früchte, welche zwei- bis dreimal jährlich geerntet werden, sind gurkenförmig, fleischig, zuerst blaßgrün, dann hellgelb, bei der Reife hellrot, 10—12 Centimeter lang und 4—5 Centimeter breit und enthalten inwendig in einem weißen, angenehm schmeckenden Mark reihenweise 25—40, ja oft noch mehr Kakaobohnen mit violettblauem oder rötlichbraunem, saftigen Kern in einer harten, zerbrechlichen, bräunlichen Schale. Da die Kakaobohnen frisch einen sehr herben, bitteren Geschmack haben, werden sie nach dem Einsammeln meistens gerottet, das heißt in die Erde gegraben oder in mit Steinen beschwerte Körbe und Fässer gepackt, wodurch eine Art Gärung eintritt, die den Bohnen eine dunkler braune Farbe giebt und ihnen den herben Beigeschmack benimmt. Nach der mehrtägigen Gärung trocknet man die Bohnen an der

Sonne und macht sie so zur Versendung fertig. Im Handel kommen zahlreiche Kakaosorten vor; die vorzüglichsten sind: der mexikanische Socomusko-Kakao, welcher sehr teuer und selten ist; der Esmeraldas-Kakao aus Ecuador, jenem sehr ähnlich in mildem, aromatischem Geschmack; der Guatemala; der vorzügliche Carácas aus Venezuela, der fast dem Socomusko an Güte gleichsteht; der ebenfalls recht gute Guayaquil aus Ecuador, der Berbice aus Britisch-Guyana von feinem Geschmack, der ölreichste von allen; ferner der Surinam aus Niederländisch-Guyana und der Essequibo und Demerara aus Britisch-Guyana. Ungerotteten Kakao, welcher zwar eine viel glattere, schön braun gefärbte Schale, aber einen sehr bitteren, zusammenziehenden Geschmack hat, erhalten wir aus Cayenne, Brasilien, Martinique, Jamaika und von den westindischen Inseln; die Bohnen dieser geringeren westindischen Sorten sind kleiner, glatter und mehr zugespitzt. — Der Kakao gehört zu den nahrhaftesten Pflanzensubstanzen und in entöltem, pulverförmigem Zustande wird er besonders als Getränk für Magenleidende empfohlen. Man röstet und mahlt die Bohnen zuweilen nach Art des Kaffees, indem man sie dann wie diesen in Wasser kocht, meist aber werden sie nach dem Rösten in großen Kakaomühlen gemahlen und entweder völlig ungewürzt zu Kakaomasse, oder mit Zusatz von Zucker, Vanille und anderen Gewürzen zu Chocolade (s. d.) verarbeitet, hin und wieder auch durch eine Beimischung von Kartoffelmehl verfälscht. Die gerösteten Kakaoschalen dienen zur Bereitung des Kakaothees, ebenso werden sie bei der Branntweinfabrikation benützt. Die durch Auspressen oder Auskochen der gerösteten und zerriebenen Bohnen gewonnene Kakaobutter dient zur Herstellung der medizinischen Kakaoseife, zu Lippenpomade und anderen äußerlichen Einreibungen, wird auch in den Konditoreien verwendet; soll die Chocolade oder Kakaomasse jedoch ihren Zweck als Nahrungs- und Stärkungsmittel völlig erfüllen, so darf ihr diese feine, nahrhafte Fettigkeit nicht entzogen werden.

Kakao zu kochen. Will man völlig sicher vor jeder möglichen Art von Verfälschung gehen und die kleine damit verbundene Mühe nicht scheuen, so kaufe man anstatt der Kakaomasse lieber Kakaobohnen von Carácas- oder Guayaquil-Kakao, röste dieselben in einer besonders hierzu bestimmten Blechtrommel, welche ganz nach Art der Kaffeetrommeln konstruiert ist, über gelindem Feuer so lange, bis man das knallende Geräusch der aufspringenden Schalen vernimmt und den angenehmen Duft der gerösteten Bohnen riecht. Dann schüttet man dieselben aus, löst die Schalen ab und stampft immer soviel von den Bohnen, als man auf einmal bedarf, in einem eisernen Mörser, oder zermahlt sie in einer Kaffeemühle, worauf man dieselben in Milch oder Wasser kocht, indem man auf die Tasse Flüssigkeit 16 Gramm Kakao rechnet und nach eigenem Belieben mehr oder weniger Zucker hinzusetzt. Nimmt man anstatt der Bohnen gekaufte Kakaomasse, die man in Stücke schneidet oder bricht, so bedarf man der nämlichen Quantität.

Kakao-Pulver. Da der starke Fettgehalt des reinen Kakao dessen Verdaulichkeit sehr beeinträchtigt, kam seit Mitte des 19. Jahrhunderts das zuerst in Holland hergestellte entölte Kakaopulver in Aufnahme, das gegenwärtig allgemein und fast ausschließlich zum Kakaotrank verwendet wird. Bei der Zubereitung rechnet man auf je $^1/_4$ Liter Wasser einen gehäuften Kaffeelöffel voll Kakaopulver und ebensoviel klaren Zucker und rührt beides in das lebhaft siedende Wasser ein, um das Getränk dann unter tüchtigem Quirlen noch einmal aufkochen zu lassen und nach Gutdünken mit etwas kalter Milch zu vermischen. Den sogenannten leichtlöslichen Kakao braucht man auch nur in einer Tasse oder einem Töpfchen mit kochendem Wasser gut zu verrühren und nach Geschmack zu süßen, doch schmeckt er besser, wenn er einmal aufgekocht wird. Ganz gleich ist auch die Bereitung der verschiedenen diätetischen Kakaos, wie: Fleisch-Kakao (eine Mischung von Kakao- und Fleischpulver), Nährsalz-Kakao, Malto-Leguminosen-Kakao, Eichel-Kakao u. s. w.

Kakao-Schalen-Thee ist ein dünnes und ziemlich fades Getränk, welches indessen häufig genug namentlich von den Anhängern der Homöopathie und den Vegetarianern genossen und in England Miserable genannt wird. Soll derselbe einigermaßen schmackhaft bereitet werden, so muß man die Schalen 10—12 Stunden in kaltem Wasser einweichen und dann in dem nämlichen Wasser so lange kochen lassen, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist, also mindestens einige Stunden. Alle obenauf schwimmenden Fettaugen schöpft man ab und giebt den Thee mit Milch und Zucker vermischt.

Kalb, franz. veau, engl. calf (Kalbfleisch veal), lat. Vitulus. Das Kalb ist eins der nützlichsten Tiere und fast jeder Teil desselben in der Küche verwendbar; es läßt sich unter den verschiedensten Formen zubereiten und bedarf hierzu weniger Zeit als andere Fleischarten, so daß es für alle Hausfrauen ein stets willkommenes Hilfs- und Auskunftsmittel darbietet. Sein Fleisch enthält mehr wässerige Bestandteile, Eiweiß und Leimstoff, dagegen viel weniger Faserstoff als das Rindfleisch, ist also weniger nahrhaft, dagegen zarter und leichter verdaulich als jenes. Obgleich es das ganze Jahr über zu haben ist, schmeckt es doch von Mai bis September am besten, doch hängt der Wohlgeschmack und Wert des Fleisches davon ab, ob das Kalb gut und namentlich mit Milch genährt worden ist und das erforderliche Alter erlangt hat, denn erst mit ungefähr sechs Wochen bekommt das Tier ein saftiges und kräftiges Fleisch, während jüngere Tiere ein wässeriges, kraftloses, häutiges Fleisch geben. Anderseits darf man ein zum Schlachten bestimmtes Kalb auch nicht viel älter als zwei bis höchstens drei Monate werden lassen, sonst verliert das Fleisch den Wohlgeschmack und die Zartheit und wird grobfaserig, während ihm das Kräftige des Rindfleisches fehlt. Die Stier- oder Bullen-Kälber haben derberes, die Kuh- oder Mutschen-Kälber zarteres Fleisch; man

erkennt die Güte des Kalbfleisches am dichten, feinen Gewebe, an der hellen Farbe und dem reichlichen Fett; die besten Stücke sind die Keule, die Nuß oder das Fricandeau, das Nierenstück und die Rippen, als besondere Delikatessen gelten der Kopf, die Nieren und die Kalbsmilch, auch die Leber, die Füße und fast alle übrigen Teile haben ihre Liebhaber. Kalbs-Bouillon und Kalbsmilch, auch gedämpfte und gebratene Coteletten dienen als leichte Speisen für Kranke und Genesende; aus den Füßen bereitet man Gelée, aus den Knochen und Sehnen Leim und Gelatine, die gegerbte Haut giebt das geschätzteste Leder und die Haare verwendet man zu Polsterungen.

Kalbfleisch à la Bourgeoise. Gewöhnlich nimmt man hierzu die Kalbsnuß oder ein anderes derbes Stück aus der Keule von 1—2 Kilogramm, spickt und häutet es, umschnürt es mit Bindfaden, legt es in ein mit Butter bestrichenes Kasserol, läßt es auf beiden Seiten hellbraun braten, thut zwei in zierliche Scheiben geschnittene Möhren und vier Zwiebeln, ein Kräuterbündelchen und $^3/_4$ Liter Fleischbrühe hinzu, deckt einen gutschließenden Deckel über das Kasserol und läßt das Fleisch langsam $2^1/_2$ Stunden dämpfen. Vor dem Aufgeben entfernt man den Bindfaden von dem Fleisch, entfettet die Brühe, kocht sie zur Hälfte ein und richtet sie über dem Fleisch und den Gemüsen an oder verkocht sie zuvor mit durchgestrichenen Tomaten.

Kalbfleisch-Brisoletten, s. Brisoletten.

Kalbfleisch-Croquetten, s. Croquetten von Geflügel, Kalbsbraten u. s. w.

Kalbfleisch-Curry. 1 Kilogramm Fleisch vom Brust- oder Carré-Stück wird in nette Stücke zerschnitten, worauf man diese mit Currypulver einreibt und in heißer Butter hellbraun brät; dann legt man sie in ein Kasserol und dämpft sie in $^1/_2$ Liter Fleischbrühe langsam weich. Inzwischen hackt man eine große Zwiebel und einen säuerlichen Apfel in feine Stückchen, dünstet sie in der Butter, worin man das Kalbfleisch angebraten, streicht sie durch ein Haarsieb und vermischt den Brei mit einem Theelöffel voll Currypulver, einem halben Eßlöffel Reismehl, einer Prise Salz und der feingehackten Schale von einer halben Citrone, gießt nach und nach die Brühe, in der das Fleisch gedämpft worden, hinzu, läßt die Sauce einigemal aufkochen und das Fleisch noch eine halbe Stunde sachte darin dünsten. Man richtet Fleisch und Sauce in einem Reisrand an oder giebt den Reis in einer besonderen Schüssel dazu.

Kalbfleisch-Escalopes, s. Escalopes.

Kalbfleisch-Etouffade, s. Etouffade.

Kalbfleisch-Fricassée, s. Fricassée von Kalbfleisch.

Kalbfleisch, gedämpftes oder braisiertes. Ein Stück von der Keule oder auch die Brust, der Bug oder ein Teil des Carréstücks wird sauber zugestutzt, gehäutet und, falls man ein großes Stück mit derbem Fleisch dazu nimmt, gespickt; dann legt man es in ein mit Butter bestrichenes Kasserol auf eine Schicht in Scheiben geschnittenen Wurzelwerks, thut eine Zwiebel, ein Kräuterbündel, etwas Salz und die etwa vorhandenen Knochen und Fleischabfälle mit hinein, gießt soviel schwache Fleischbrühe oder Wasser zu, daß das Fleisch davon bedeckt ist, und dämpft es langsam über gelindem Feuer unter öfterem Begießen mit der Brühe weich, so daß es zuletzt wie glasiert aussieht. Man giebt eine Champignon- oder Trüffel-Sauce dazu, ebenso auch Maccaroni, Reis oder junges Gemüse.

Kalbfleisch in Gelée. Man zerteilt die Brust und das Carréstück eines gutgemästeten Kalbes in nicht zu große, viereckige Stücke, wäscht sie gut ab, legt sie nebst zwei gebrühten Kalbsfüßen in einen Topf oder ein Kasserol mit kaltem Wasser, bringt sie zum Kochen, nimmt den Schaum ab, fügt $^1/_4$ Liter Weinessig, Salz, Pfefferkörner, Nelken und Piment, zwei Lorbeerblätter und etwas Citronenschale hinzu, läßt das Fleisch langsam weichkochen, nimmt es heraus, siedet die Brühe noch ein wenig ein, verrührt sie mit drei bis vier zu Schaum geschlagenen Eiweißen und seiht sie durch einen Geléebeutel. Hierauf legt man das Fleisch in passende, mit feinem Speiseöl bestrichene Schüsseln oder Formen, gießt das Gelée darüber, stürzt dasselbe bei dem Gebrauch auf eine Schüssel aus und giebt eine Rémouladen-Sauce, eine Sauce à la diable oder eine Mayonnaisen-Sauce dazu, während man das übrige in Gelée eingesetzte Fleisch an einem kühlen Ort offen aufbewahrt.

Kalbfleisch, gedämpftes, auf einfachere Art. Man kocht Wurzelwerk, Zwiebeln, einige Pfeffer- und Gewürzkörner in $^1/_2$ bis $^3/_4$ Liter schwacher Fleischbrühe oder Wasser $1^1/_2$ Stunden aus und seiht diese Brühe dann durch; währenddem häutet und putzt man ein schönes Stück Kalbfleisch von etwa 2 Kilogramm, brät es in hellbrauner Butter auf beiden Seiten an, bestreut es mit Salz und dämpft es in der Wurzelbrühe langsam weich; bei dem Anrichten giebt man dieselbe, nachdem sie entfettet und mit einer Mehlschwitze verdickt ist, als Sauce dazu.

Kalbfleisch, geklopftes. Aus der Keule oder vom Schulterblatt schneidet man handgroße Scheiben, häutet und klopft dieselben, dünstet 5 bis 6 ausgegrätete, gehackte Sardellen und drei gehackte Chalotten in Butter, bestreicht die Fleischscheiben damit und brät sie auf dem Rost; bei dem Anrichten beträufelt man sie mit Citronensaft. Anstatt das Fleisch auf dem Rost zu braten, kann man es auch in einem Kasserol mit etwas Butter, einigen Speck- und Schinkenscheiben, gehackten Chalotten und Petersilie langsam dünsten und mit $^1/_4$ Liter Fleischbrühe und einem Glase Weißwein vollends weichkochen; man giebt die durchgeseihte und entfettete Brühe als Sauce dazu.

Kalbfleisch, gekochtes. Ein derbes, fleischiges Stück von der Brust oder dem Schulterblatt wird gewaschen, in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, sauber ausgeputzt, und mit dem

nötigen Wasser und etwas Salz zum Kochen gebracht, worauf man den Schaum gut abschöpft, kleingeschnittenen Sellerie, eine Petersilienwurzel, eine Möhre und ein wenig Porré hinzuthut und das Fleisch langsam weichkocht. Man giebt es entweder in die Suppe, welche aus der Brühe bereitet wird, oder man ißt es nach der Suppe mit einer möglichst pikanten Sauce, wie z. B. Sardellen-, Kapern-, Champignon- oder Sellerie-Sauce. Ein während des Kochens hinzugefügtes Stückchen frische Butter giebt sowohl dem Fleisch als der Brühe einen erhöhten Wohlgeschmack.

Kalbfleisch, geschmortes. Aus der Keule oder dem Bug schneidet man handgroße Scheiben, klopft sie, bestreut sie mit Salz, legt sie in ein Kasserol mit 60 bis 90 Gramm Butter, einem Kräuterbündelchen, kleingeschnittenen Zwiebeln und Wurzelwerk, deckt das Kasserol zu und schmort das Fleisch, bis es auf beiden Seiten braun ist, worauf man es herausnimmt, einen Löffel Mehl nebst noch ein wenig Butter mit dem Fond in dem Kasserol verrührt, das Mehl hellbraun röstet und mit dem Saft einer Citrone sowie $^1/_4$ Liter Fleischbrühe verkocht. In dieser Sauce läßt man das Fleisch noch eine Weile dämpfen und giebt sie beim Anrichten über demselben auf.

Kalbfleisch-Hachis, s. Hachis von Kalbsbraten.

Kalbfleisch-Haricot, französisches. An einem Kalbs-Carréstück verkürzt man die Rippen, zerteilt das Fleisch in einzelne Stücke, legt sie in ein Kasserol und dämpft sie mit $^1/_2$—$^3/_4$ Liter guter, kräftiger Fleischbrühe langsam weich; inzwischen kocht man in einem anderen Gefäß $^1/_2$ Liter junge grüne Erbsen, eine kleine, zerteilte Blumenkohlstaude, kleingeschnittene Möhren und Rüben, 5 bis 6 kleine Zwiebeln, einen in Viertel zerschnittenen Lattichkopf und eine zerschnittene Gurke, junge Kohlrabi u. dergl. in Fleischbrühe weich, thut sie dann kurz vor dem Anrichten zu dem Kalbfleisch, würzt alles mit noch etwas Salz und Pfeffer und läßt es zehn Minuten zusammen dämpfen. Die Fleischstücke werden in die Mitte der Schüssel gelegt und mit den Gemüsen, zuweilen auch noch mit in Butter gebackenen Farceklößchen garniert.

Kalbfleisch à l'Italienne. Ein Stück Fleisch aus der Keule von etwa $1^1/_2$ Kilogramm wird abgehäutet, in dünne Scheiben zerschnitten und diese ein wenig mürbe geklopft; man legt sie in ein mit Speckscheiben und Wurzelwerk versehenes Kasserol, thut Salz, Pfeffer und ein Bündelchen Petersilie hinzu und dämpft das Fleisch langsam bei gelindem Feuer halbweich. Indessen hackt man rohes oder gebratenes Geflügelfleisch, Schweinefleisch und einige hartgekochte Eidotter untereinander, würzt dieses Hachis mit Pfeffer und Salz nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel, bestreicht die Kalbfleisch-Scheiben damit, legt sie wieder in das Kasserol und dämpft sie unter häufigem Begießen vollends gar. Bei dem Anrichten verziert man die Schüssel mit Semmel-Croutons, Möhren- und Trüffelscheiben.

Kalbfleisch-Klößchen in die Suppe. Man hackt 250 Gramm derbes, rohes Kalbfleisch möglichst fein, entfernt alle Häute und Sehnen, mischt es zu 70 Gramm schaumig gerührter Butter, fügt zwei Eidotter, 80 Gramm in Milch geweichtes und ausgedrücktes Mundbrot, etwas Salz, geriebene Muskatnuß, einen Eßlöffel Rahm und ein geschlagenes Eiweiß hinzu, formt runde oder längliche Klößchen daraus, kocht sie in Fleischbrühe gar oder bäckt sie auf einem butterbestrichenen Blech, kann sie auch in Ei und Semmel umwenden und in Butter hellbraun backen, bevor man sie in die Suppe oder zu einem Ragout legt.

Kalbfleisch-Klops, s. Klops.

Kalbfleisch-Krügeli, Schweizer. 1 Kilogramm derbes Fleisch aus der Keule wird nebst 750 Gr. Nierenfett oder ungeräuchertem Speck möglichst fein gehackt und im Mörser durcheinandergestoßen; hierauf macht man eine Obertasse Milch mit 50 Gramm Butter in einem Kasserol siedend und streut einige Löffel Mehl hinein, daß ein dicker Brei entsteht, den man so lange über dem Feuer verrührt, bis er sich vom Kasserol ablöst; nachdem er etwas ausgekühlt ist, vermengt man ihn mit vier Eiern, etwas gemischtem Gewürz und dem Fleisch zu einem glatten Teig, den man zu kleinen runden Kugeln formt. Hierauf bereitet man eine Sauce aus einer hellen Mehlschwitze, die man mit Fleischbrühe verkocht und zu der man Kapern, etwas Sardellenbutter, Morcheln oder Trüffeln, nach Belieben auch Krebsbutter und Krebsschwänze thut, läßt die Krügeli eine Viertelstunde darin dämpfen und richtet die Speise an.

Kalbfleisch-Kuchen. Ungefähr 750 Gramm kalter Kalbsbraten und 375 Gramm fetter Schinken werden fein gehackt, mit Muskatnuß, Salz, Pfeffer, etwas gehackter Citronenschale, drei bis vier ausgegräteten und kleingeschnittenen Sardellen und zwei Eiern vermischt, in eine gebutterte, ziemlich flache irdene Form fest eingedrückt, mit Speckscheiben belegt und bei mäßiger Hitze gebacken, worauf man das Fett davon entfernt, den Kuchen auf eine Schüssel stürzt und entweder heiß, mit einer Trüffel-, Champignon-, Morchel- oder Sardellen-Sauce, serviert oder kalt zum Abendbrot, Frühstück und Thee aufträgt und mit Petersilie garniert. Nach Belieben kann man das Fleisch auch mit geriebener oder in Milch geweichter Semmel, zerlassener Butter, gehackten Chalotten, Petersilie 2c. vermischen.

Kalbfleisch wie Lachs zu bereiten. $1^1/_2$ bis 2 Kilogramm derbes Kalbfleisch aus der Keule werden mit Salz und Salpeter gut eingerieben und in ein Kasserol gelegt, worauf man zwei bis drei ganze Zwiebeln, zwei Citronenscheiben, zwei Lorbeerblätter, etliche Nelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner, ein Kräuterbündelchen sowie $^1/_4$ Liter Weißwein und ebensoviel guten Essig hinzufügt, das Gefäß wohl zugedeckt 3—4 Tage an einen kühlen Ort stellt und das Fleisch täglich umwendet. Nun beseitigt man die Gewürze 2c.

bis auf eine Zwiebel, die Citronenscheiben und den Pfeffer, dünstet das Fleisch eine knappe Stunde bei mäßigem Feuer, nimmt es heraus, kocht die Brühe noch ein wenig ein, seiht sie durch und gießt sie über das Fleisch, das man völlig erkalten läßt. Beim Anrichten zerschneidet man es in Scheiben, garniert es mit Sardellen, Kapern, harten Eiern und der zu Gelée erstarrten Brühe, übergießt es mit einigen Löffeln Provenceröl und giebt es als zweites Frühstück oder Abendessen. — Aehnlich macht man in Frankreich das Kalbfleisch au thon (Thunfisch): 1 Kilogramm Kalbfleisch aus der Keule wird in Scheiben geschnitten, geklopft, gehäutet, zusammengerollt und fest zusammengebunden, worauf man es drei Stunden langsam in einem Kasserol voll Wasser mit zwei Eßlöffeln Seesalz kochen läßt. Indessen bringt man in einem anderen Gefäß $^3/_8$ Liter feines Speiseöl mit 125 Gramm Kapern und einem ausgegräteten, mit den Kapern im Mörser zerstoßenen Hering zum Kochen, wobei man alles gut verrührt, legt das fertig gekochte Kalbfleisch hinein, läßt es über lebhaftem Feuer einigemal darin aufsieden, dann auskühlen und serviert es kalt, zum Frühstück, zum Abendbrot oder als Hors d'oeuvre gleich dem nach obiger Angabe bereiteten.

Kalbfleisch mit Majoran. $1^1/_2$—2 Kilogramm Fleisch von der Brust, dem Carré oder Schulterblatt werden in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und in zierliche Stücke zerlegt; man schneidet 125—150 Gramm durchwachsenen Speck in Würfel, brät ihn über gelindem Feuer hellbräunlich, schwitzt einen Kochlöffel Mehl darin und verkocht dies mit $^3/_4$ Liter heißem Wasser zu einer sämigen Sauce, in der man das Kalbfleisch nebst etwas Salz und nach Belieben einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel langsam weichkocht. Fleisch und Speck werden dann in ein anderes Kasserol gelegt, die Brühe durchgeseiht, mit feingehacktem frischen oder pulverisierten trockenen Majoran und gehackter Petersilie unter beständigem Umrühren dick eingekocht und über das Fleisch gegossen, worauf man noch eine genügende Anzahl abgerührter Semmelklößchen, die man in Fleischbrühe oder Salzwasser gargekocht, hinzuthut und das Gericht aufgiebt.

Kalbfleisch à la mode. Man nimmt hierzu gewöhnlich ein großes Stück derbes Kalbfleisch aus der Keule, am besten das Fricandeaustück, durchspickt dasselbe reichlich mit Speckstreifchen, die in Pfeffer und Salz oder in Salz und gemischtem Gewürz umgewendet sind, legt es in ein Kasserol, dessen Boden mit Speck und Wurzelwerkscheiben bedeckt ist, bestreut das Fleisch mit Salz, legt wiederum Scheiben von Speck und Wurzelwerk, etwas Citronenschale und einige Citronenscheiben, getrocknete Pilze, Pfeffer- und Gewürzkörner nebst einem kleinen Kräuterbündelchen oben darauf, gießt soviel Wasser oder leichte Fleischbrühe an, daß das Fleisch knapp bedeckt ist, schüttet noch eine Obertasse Weißwein zu und läßt das Gericht wohl zugedeckt zum Kochen kommen und recht langsam gardünsten. Sobald das Fleisch weich ist, verdickt man die Brühe mit etwas heller Mehlschwitze oder einem Stückchen in Mehl gerollter Butter, verkocht dieselbe gut und richtet später die durchgeseihte, entfettete Sauce über dem Fleisch an. — Ein anderweites Verfahren besteht darin, das gespickte Feisch erst einige Tage in eine Mischung von Weinessig und Weißwein zu legen und beim Dämpfen einen Teil dieser Marinade anzugießen.

Kalbfleisch-Pastete. Man häutet ein Kalbsfricandeau recht sauber, schneidet es in zierliche, verrundete Scheiben, klopft dieselben, würzt sie mit Salz und ein wenig weißem Pfeffer, dünstet sie mit vier bis fünf Eßlöffeln voll fines herbes (gehackten Chalotten, Champignons, Trüffeln und Petersilie) in 125 Gramm Butter 5—6 Minuten lang und läßt sie erkalten. Hierauf legt man eine butterbestrichene Pastetenreifform mit Blätterteig aus, bestreicht sie mit einer gutgewürzten Kalbfleisch-Farce (s. Farce), legt eine Schicht Fleischscheiben darauf, überstreut sie mit den fines herbes, fährt mit abwechselnden Lagen von Farce und Kalbfleisch fort, belegt die oberste Farceschicht mit einem Teigdeckel, bestreicht denselben mit Ei und bäckt die Pastete eine reichliche Stunde lang, worauf man in die mitten im Deckel befindliche Oeffnung etwas kräftige Champignon- oder Trüffel-Sauce gießt und die übrige Sauce zu der Pastete serviert. Giebt man die Pastete kalt, so gießt man anstatt der Champignon-Sauce etwas sehr kräftige Kalbsbrühe hinein.

Kalbfleisch-Pastete als Schüssel-Pastete. Aus einer blanchierten und in Stücke zerschnittenen Kalbsbrust bereitet man ein feines Fricassée (s. d.) mit Champignons, Kalbsmilch, Semmelklößchen, Krebsschwänzen und gefüllten Krebsnasen, kocht die Sauce sehr dick ein und läßt sie auskühlen. Dann bestreicht man den Boden einer starken, runden, vertieften Schüssel von Porzellan oder Blech mit Butter und einer lockeren Kalbfleisch-Farce, ordnet das erkaltete Fricassée darauf, versieht die Schüssel mit einem Rand und Deckel von Blätterteig, überstreicht beides mit geschlagenem Ei, bäckt die Pastete auf einem mit Salz bestreuten Blech in mäßiger Hitze eine knappe Stunde, durchschneidet dann den Deckel dicht am Rande, füllt einen Teil der erwärmten Fricassée-Sauce über den Inhalt und reicht die übrige Sauce dazu.

Kalbfleisch-Pastete, auf israelitische Art. Aus $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl, vier Eiern, 250 Gr. Rindsschmalz, 70 Gramm Zucker, etwas Salz und gestoßenen Kardamomen bereitet man einen mürben, fetten Teig, rollt denselben dünn aus, schneidet nach der Größe einer Tortenpfanne einen runden Boden, einen Deckel und Rand daraus und legt den Boden nebst dem Rand in die mit Gänsefett bestrichene und mit geriebener Semmel ausgesiebte Torten- oder Pastetenform, bestreicht den Teigboden mit Fett und ordnet eine Schicht dünne Scheiben von frischgebratenem Kalbsbraten darauf. Diese bedeckt man mit einer Schicht Farce, welche man aus gehacktem, rohem Kalbfleisch, in Fleischbrühe geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, drei

bis vier geriebenen Zwiebeln, etwas Muskatnuß, Zucker und Salz, 125 Gramm gelesenen und gewaschenen Korinthen, Citronensaft, Kapern und gekochten, feingehackten Morcheln hergestellt und sehr gut vermischt hat. So fährt man mit abwechselnden Lagen von Fleischscheiben, die man mit Rindsfett oder Gänsefett belegt, und Farce fort, bis die Form gefüllt ist, breitet den Teigdeckel darüber, drückt ihn fest an den Rand, überstreicht ihn mit Ei, bäckt die Pastete fast eine Stunde und giebt sie mit einer Citronen-Sauce zu Tisch.

Kalbfleisch-Pastetchen, kleine. Man hackt einige Stücke kalten Kalbsbraten sehr fein, würzt das Fleisch mit ein wenig Salz, gestoßenem Macis und Citronenschale, verrührt es über dem Feuer mit einem Löffel voll Krebsbutter und etwas Braten-Sauce oder kräftiger Bouillon zu einer dicklichen Farce, rückt sie vom Feuer weg und mischt ein zerquirltes Eidotter hinzu; von dieser Farce füllt man jedesmal einen reichlichen Kaffeelöffel voll in frischgebackene kleine Blätterteig-Pastetchen (s. d.) und giebt dieselben warm zu Tisch, namentlich zu Bouillon bei Frühstücken und Abendessen.

Kalbfleisch-Pie, englischer. 750 Gramm Kalbs-Coteletten werden von Haut und Knochen befreit und in 4—5 Centimeter große, viereckige Stücke geschnitten, die man mit ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt, ebenso zerteilt man 250 Gramm rohen Schinken in Stücke von derselben Größe; dann legt man die Kalbfleisch- und Schinkenscheiben in abwechselnden Schichten in eine gebutterte Pie-Schüssel und bedeckt die oberste Schicht mit vier hartgekochten Eidottern. Einige Champignons und Chalotten, sowie etwas Petersilie hackt man klein und dünstet sie in Butter, verkocht diese fines herbes mit $^1/_4$ Liter sehr kräftiger Fleischbrühe und einer bräunlichen Mehlschwitze unter fortdauerndem Umrühren, fügt einen Eßlöffel voll Citronensaft hinzu und gießt einen Teil der Sauce über das Kalbfleisch, versieht die Schüssel mit einem Rand und Deckel von Butterteig, bäckt den Pie bei mäßiger Hitze $1^1/_2$—2 Stunden und gießt vor dem Aufgeben den Rest der Sauce durch die in der Mitte des Teigdeckels befindliche Oeffnung. Noch feiner wird der Pie durch Hinzufügung von Trüffelscheiben, Kalbsmilch oder Austern, die man zwischen die Fleisch-Schichten einlegt.

Kalbfleisch als Pfefferfleisch. 1—$1^1/_2$ Kilogramm Kalbsbrust zerschneidet man in Stücke, blanchiert diese und kühlt sie in frischem Wasser ab, läßt sie abtropfen, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, gehackter Citronenschale und Zwiebel, wendet sie in Mehl um und dünstet sie eine halbe Stunde in 125 Gramm kochender Butter, füllt $^3/_8$ Liter heißes Wasser hinzu, läßt das Fleisch vollends weich darin dämpfen und schärft die Sauce vor dem Anrichten mit Citronensaft ab.

Kalbfleisch zu pökeln und zu räuchern. Am besten eignet sich das Fleisch von einem starken, ganz frisch geschlachteten Kalbe hierzu, welches man nach dem Abziehen des Felles in die gewünschten Teile zerlegt (meist nimmt man die Keulen, das Carréstück oder den Rücken), rein abwäscht, mit etwas Salpeter einreibt und 4—5 Stunden an einem kühlen Ort liegen läßt. Hierauf reibt man es tüchtig mit zerquetschten Wacholderbeeren ein, schichtet es fest, mit dazwischengelegten kleineren Fleischstücken, in ein Pökelfaß, bestreut es mit einigen Lorbeerblättern und ein wenig Citronenschale (an vielen Orten liebt man auch eine Zuthat von Knoblauch) und übergießt es mit einer gekochten und ausgekühlten Lake von weichem Wasser, Salz und Salpeter nebst Lorbeerblättern und Citronenschale; zu 12 Kilogramm Kalbfleisch rechnet man etwa 3 Liter Wasser oder soviel, daß das Fleisch davon bedeckt wird, $^1/_2$ Kilogramm Kochsalz, 45 bis 50 Gramm Salpeter, die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone und vier Lorbeerblätter. Nun läßt man das Fleisch nur mit einem Tuche bedeckt drei Tage an einem kühlen, trockenen Ort stehen; am vierten Tage schraubt man einen sehr fest schließenden Deckel auf das Faß oder legt einen mit Steinen beschwerten Deckel darüber, verstärkt den Druck bis zum zwölften Tage und hebt ihn dann allmählich auf; nach Verlauf von 14 Tagen kann man schon beginnen, das Fleisch zu kochen; will man es außerdem noch räuchern, so darf dies nur ganz gelind geschehen, da das Fleisch sonst trocken und unschmackhaft werden würde.

Kalbfleisch-Rouladen. Man löst das Fricandeau-Stück aus einer Kalbskeule, häutet es gut ab, schneidet es in etwa 10—12 Centimeter lange und 6—7 Centimeter breite, ziemlich dünne Stücke, schlägt dieselben mit dem Hackemesser breit und spickt sie mit sehr feinen Speckstreifchen. Dann bestreicht man sie auf der Innenseite mit einer Farce, die man aus den Fleischabfällen oder gehackten Nieren mit Speck, Semmelkrumen, Salz, Pfeffer, zwei Eiern, ausgegräteten Sardellen, Kapern oder sonst beliebigen gewürzhaften Zuthaten herstellt, rollt die Fleischstücke zusammen, umbindet sie mit Zwirn, legt sie dicht nebeneinander in ein Kasserol, bestreut sie mit etwas Salz, dünstet sie mit Butter und nachgegossener kräftiger Fleischbrühe oder saurem Rahm weich, glasiert sie durch häufiges Begießen mit ihrem Fond und giebt sie als Garnierung um feine Gemüse oder mit einer Sardellen-, Kapern-, Champignon- oder Pilz-Sauce, häufig auch nur mit der eigenen, durch eine Mehlschwitze verdickten Brühe, der man durch Zuthat von Citronensaft, Sardellenbutter oder Kapern einen etwas pikanten Geschmack verleiht.

Kalbfleisch-Saucischen, s. Kalbfleisch-Würstchen.

Kalbfleisch au saumon, s. Kalbfleisch wie Lachs zu bereiten.

Kalbfleisch-Scheiben, schottische. Aus der Keule geschnittene, 10—12 Centimeter große Fleischscheiben klopft man gehörig, bestreut sie mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, taucht sie in geschlagenes Ei und brät sie in Butter auf beiden Seiten braun. Hierauf verrührt man $^1/_2$ Liter Jus oder kräftige Fleischbrühe mit zwei Eidottern, zwei Eßlöffeln Rahm, einem Löffel Senf, einer

Prise Salz, der Butter, in der man das Fleisch gebraten hat, und einem Stückchen frischer, in Mehl gerollter Butter, läßt alles unter beständigem Umrühren über dem Feuer heiß und dicklich werden, aber nicht kochen, und gießt diese Sauce über das Fleisch.

Kalbfleisch-stew, englisches. 1 Kilogramm aus der Keule geschnittenes, derbes Fleisch wird in viereckige, etwa 5 Centimeter große Stücke geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl überstäubt und in Butter hellbraun schwitzt; zugleich dünstet man auch eine in Scheiben zerschnittene und in Mehl getauchte Gurke, 1/4 Liter unreife Stachelbeeren, einige zerschnittene Zwiebeln und einen kleingehackten Salatkopf mit in der Butter, rührt jedoch die Gemüse fleißig um, damit sie nicht verbrennen. Dann schüttet man alles in ein Kasserol, gießt soviel Fleischbrühe darüber, daß das Fleisch davon bedeckt ist, und dämpft es langsam weich, worauf man es samt den Gemüsen möglichst heiß zu Tisch giebt. — Ein anderes Verfahren geht dahin, das Fleisch mit Butter zu bestreichen und nebst zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hellbraun zu braten, dann mit Mehl zu bestreuen, den Saft und die Schale einer halben Citrone, ein Stückchen Zucker, etwas Pfeffer und Salz beizufügen, Fleischbrühe darüber zu gießen, das Kasserol fest zuzudecken und das Fleisch ganz sachte ziemlich weich zu dämpfen. Der größte Teil der Brühe wird hierauf in ein anderes Gefäß abgegossen, mit einer braunen Mehlschwitze, einem Kaffeelöffel voll Ketchup, einem halben Glase Sherry und einigen in Butter gedünsteten Champignons verkocht und das Fleisch nochmals darin erwärmt, bevor man es anrichtet.

Kalbfleisch-Suppe. Man verwendet hierzu meistens die Brühe von gewöhnlich gekochtem Kalbfleisch (s. d.), welcher man durch Hinzufügen von etwas Fleisch-Extrakt, durch Verkochen mit einer dünnen Einbrenne oder Mehlschwitze oder durch Abquirlen mit etlichen Eidottern und Würzen mit geriebener Muskatnuß einen etwas kräftigeren Geschmack zu geben sucht; als Einlagen dienen Reis, Gries, Nudeln, Nocken und Klößchen verschiedener Art, auch Spargel, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, während man das gekochte Fleisch mit irgend einer pikanten Sauce nach der Suppe verzehrt. Will man jedoch eine besonders wohlschmeckende Kalbfleisch-Suppe bereiten, ohne das Fleisch als Nachgericht zu betrachten, so schneidet man 1 Kilogramm derbes Kalbfleisch in kleine Stücke, setzt es nebst etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel und 125 Gramm Butter zum Feuer und dämpft es eine Stunde lang, worauf man etwa 3 Liter Fleischbrühe oder 2 Liter siedendes Wasser zugießt, einige altbackene Mundbrötchen hineinschneidet und alles zwei Stunden kochen läßt, durch ein Haarsieb streicht und mit etwas Fleischbrühe verdünnt. Man richtet die Suppe zuletzt, nachdem man sie vielleicht noch mit drei Eidottern abgezogen hat, über gargekochten Hecht- oder Geflügelklößchen oder Semmel-Croutons an.

Kalbfleisch-Suppe für Kranke. 1/2 Kilogramm derbes Kalbfleisch wird in kleine Stücke geschnitten, mit einer Prise Salz bestreut, in ein Kasserol gethan und mit 3/4 Liter kaltem Wasser übergossen; während des Kochens nimmt man den Schaum sorgsam ab, dann rückt man das Gefäß etwas an die Seite und läßt das Fleisch noch eine Stunde leise fortkochen, seiht die Brühe durch, rührt einen reichlichen Eßlöffel voll Arrowroot, Sago oder Gries (von letzterem zwei Löffel voll) in dieselbe und läßt die Suppe zehn Minuten unter fortgesetztem Umrühren damit verkochen.

Kalbfleisch-Suppe, auf russische Art. Eine Kalbsbrust, ein Schulterblatt oder ein Rippenstück werden in Stücke zerschnitten, etwas abgehäutet und mit 3 Liter Wasser zum Feuer gesetzt; nachdem man bei Beginn des Kochens den Schaum gut abgenommen, thut man eine Zwiebel, zwei Petersilienwurzeln, 50 Gramm Butter, etwas Salz, drei Lorbeerblätter, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und läßt das Fleisch langsam weichkochen. Wenn es beinahe so weit ist, legt man einige Hände voll kleingeschnittene, frische Spinatblätter und 6—8 nicht zu weich gekochte und in Scheiben zerschnittene Kartoffeln, schließlich noch gehackte Petersilie und Schnittlauch in die Suppe, welche man vor dem Aufgeben mit einigen Löffeln süßem Rahm abquirlt. Zuweilen thut man statt der Kartoffeln Krebsschwänze, gefüllte Krebsnasen und etwas Krebsbutter in die Suppe, welche man damit verkochen läßt und später noch mit Portulak, Petersilie und Schnittlauch würzt.

Kalbfleisch-Weißsauer, s. Kalbfleisch in Gelée.

Kalbfleisch-Wurst. Etwa 1/2 Kilogramm derbes Fleisch aus der Keule wird aus allen Häuten und Sehnen geschabt, feingehackt und mit 140 Gramm geschabtem Speck oder gehacktem Nierenfett, zwei Eiern, drei Eßlöffeln geriebenem Mundbrot, drei Löffeln süßem Rahm, Salz und geriebener Muskatnuß sehr gut vermischt, worauf man die Masse in eine Wurstspritze füllt und schneckenförmig in ein Kasserol mit hellbraun gemachter Butter spritzt oder auch mit den Händen zu Würsten formt, die man mit zerlassener Butter bestreicht, mit geriebener Semmel bestreut und bei ziemlicher Hitze hellbraun brät.

Kalbfleisch-Würstchen. 500 Gramm feingehacktes oder gemahlenes Kalb- und ebensoviel Schweinefleisch vermischt man mit einigen Löffeln Rahm, würzt das Fleisch mit Salz, weißem Pfeffer und etwas gehackter Citronenschale, verrührt und drückt es tüchtig mit einem Holzlöffel und füllt es mittels Spritze in gutgereinigte fingerbreite Hammeldärme, dreht dieselben je 10 Centimeter lang ab, unterbindet sie nach je zwei Würstchen und sticht die lufthaltigen Stellen mit einer Nadel. Dann zerteilt man sie zu Paaren und kocht die Würstchen entweder in siedendem Wasser oder brät sie langsam in Butter, um sie mit Senf oder geriebenem Meerrettig zu Tisch zu geben.

Kalbsbraten. Zum Braten eignen sich am besten die Keulen, der Rücken und das Nierenstück; eine Keule von 6—8 Kilogramm oder ein ganzes, fleischiges Rückenstück müssen im Winter 8—10, im Sommer 2—4 Tage hängen, nach Maßgabe der Temperatur, dann klopft man den Braten tüchtig, häutet ihn ab, legt ihn nach Belieben auch einen Tag in abgenommene Milch, wodurch er weißer und zarter wird, spickt ihn zierlich reihenweise mit in Salz umgewendetem Speck, läßt 70 Gramm Butter in einer großen Pfanne siedend heiß werden, legt den Braten auf eine Holzunterlage hinein, so daß die gespickte Seite nach oben kommt, übergießt ihn mit 100 Gramm kochender Butter, überstreut ihn mit Salz und stellt ihn in eine gut durchgeheizte Ofenröhre, wo man ihn eine halbe Stunde schmoren läßt. Nach Verlauf dieser Zeit schüttet man $^1/_4$ Liter Wasser oder schwache Fleischbrühe in die Pfanne, deckt einen passenden Deckel über letztere, begießt den Braten fleißig mit seiner Brühe und schüttet von Zeit zu Zeit einige Löffel Wasser zu, damit die Sauce kurz bleibt und doch nicht verbrennt; schon beim ersten Zugießen von Wasser legt man einige Stückchen Möhre, eine Brotrinde und wo möglich einige getrocknete Steinpilze oder Champignons in die Pfanne, was der Sauce einen kräftigen Geschmack, eine gute Farbe und die erforderliche Sämigkeit giebt. Ein großer Braten bedarf 2—$2^1/_2$ Stunden, ein kleiner höchstens $1^1/_2$ Stunden zum Garwerden; eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreut man ihn mit geriebener Semmel, begießt ihn reichlich mit Butter und bräunt ihn bei guter Oberhitze; zuweilen bestreicht man ihn auch anstatt dessen mehrmals mit saurem Rahm, wodurch er gleichfalls eine schöngebräunte Kruste bekommt. Den Fond kocht man mit siedendem Wasser, mit Fleischbrühe oder ein wenig süßem Rahm los, streicht die Sauce durch ein Sieb und giebt sie zu dem Braten.

Kalbsbraten am Spieß gebraten. Man umbindet den geklopften, gehäuteten, gespickten und mit Salz bestreuten Braten mit einem fettgebutterten Papier, läßt ihn unter öfterem Begießen mit Butter und dem abgetropften Bratensaft $1^1/_2$ Stunden über hellem Feuer braten, nimmt das Papier ab, stäubt etwas Mehl über das Fleisch, bestreicht es mit zerlassener Butter, dreht es noch sechs- bis achtmal, bis es genügend gebräunt ist, und serviert zu dem Braten eine braune Jus oder irgend eine pikante Sauce, wie z. B. Tomaten- oder Sardellen-, auch Béchamel-Sauce; häufig kocht man den abgetropften Bratensaft auch mit Rahm oder Jus auf und giebt dies als Sauce.

Kalbsbraten mit Bier. Eine gehäutete und gespickte Keule wird in einem großen Kasserol oder einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten braun gebraten, worauf man nach und nach 1 Liter kräftiges Braunbier zugießt, ein Lorbeerblatt und einige Gewürzkörner hinzufügt, die Pfanne fest zudeckt und die Keule weichschmoren läßt; nachdem der Braten herausgenommen ist, entfettet man die Brühe, seiht sie durch und kocht sie mit einer leichten Mehlschwitze oder ein wenig Kartoffelmehl dicklich.

Kalbsbraten mit Buttermilch. Man legt eine gehäutete und geklopfte Kalbskeule oder einen Rücken 4—5 Tage in Buttermilch, die man während dieser Zeit einmal erneuert und welche das Fleisch völlig bedecken muß; erst wenn der Braten zugesetzt werden soll, nimmt man ihn heraus, wäscht ihn und trocknet ihn ab, reibt ihn mit Salz ein und legt ihn in die Pfanne mit kochender Butter, thut einige Speck- und Schinkenscheiben, eine Zwiebel, Wurzelwerk und ein kleines Kräuterbündelchen sowie ein Lorbeerblatt hinzu, brät ihn bei guter Hitze unter öfterem Begießen eine Stunde lang, bestäubt ihn mit einem Löffel Mehl und läßt ihn bräunen, während man nach und nach $^1/_2$ Liter Milch oder Rahm in die Pfanne zugießt. Ist der Braten fertig, so rührt man die Sauce durch ein Sieb und giebt sie dazu.

Kalbsbraten, in Essig gelegter. Eine gehörig altschlachtene, große Kalbskeule legt man in eine Pfanne, begießt sie mit halb Essig, halb Wasser, reibt sie mit gröblich gestoßenem Gewürz ein, legt etliche zerschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter hinzu, läßt die Keule 2—3 Tage in dieser Beize liegen, wobei man sie öfters umwendet, spült und trocknet sie dann ab, spickt sie und brät sie auf gewöhnliche Art.

Kalbsbraten aux fines herbes, auf französische Art. Das zum Braten bestimmte Fleisch, sei es nun Keule, Rücken oder Carré, wird mit feinem Speck durchzogen und 3—4 Stunden in einer Terrine oder Pfanne mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Champignons, einem Lorbeerblatt, einigen Chalotten, Thymian, Basilicum, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feinem Oel mariniert, hierauf mit all diesem belegt, in einen starken, gutgebutterten Papierbogen eingebunden und über gelindem Feuer am Spieß gebraten. Zuletzt, wenn der Braten gar ist, nimmt man das Papier ab, entfernt die fines herbes von dem Fleisch, thut sie nebst dem abgetropften Bratensaft in ein Kasserol, fügt zwei Löffel Verjus, ein Stückchen in Mehl gerollter Butter, Salz und Pfeffer hinzu, verkocht dies alles zu einer dicklichen Sauce und giebt sie zu dem Braten.

Kalbsbraten, auf israelitische Art. Man nimmt gewöhnlich eine Kalbsbrust oder auch ein Rückenstück, brüht das Fleisch mit kochendem Wasser, wäscht es in kaltem Wasser ab, reibt es mit Salz ein und setzt es mit Wasser, Gewürzkörnern, Citronenscheiben, einer Brotrinde und einigen Zwiebeln zu, legt zuerst die obere Seite auf die Bratenleiter, dreht sie um, sobald sie weich genug ist, bestreicht sie öfters mit Gänsefett, streut zuletzt geriebene Semmel darauf, die man mit Fett begießt, bräunt den Braten und seiht die gehörig eingekochte Sauce durch.

Kalbsbraten, auf provençalische Art. Eine Keule oder ein Carréstück wird mit einem gebutterten Papier umbunden und am Spieß gebraten; wenn es ziemlich weich ist, nimmt man

das Papier ab, bestreicht das Fleisch mit einer Mischung von Essig, Oel, gehackten Sardellen und ein wenig Knoblauchbutter (s. Ailloli) und wiederholt dies noch zwei- bis dreimal, während der Braten vollends gar brät. Die Sauce bereitet man aus dem Bratensaft, etwas Jus und einem Löffel der gleichen Mischung, was man zusammen verkochen läßt.

Kalbsbraten-Auflauf. Ungefähr 750 Gramm bis 1 Kilogramm übriggebliebenen Kalbsbraten hackt man mit etwas Citronenschale, einem gehäuften Eßlöffel Kapern und 5—6 ausgegräteten Sardellen sehr fein, fügt sechs Eßlöffel voll geriebene Semmel, die man zuvor in Butter röstet, drei ganze Eier, zwei Eidotter, $^1/_4$ Liter süßen oder sauren Rahm, etwas Salz und gestoßene Muskatblüte hinzu, schüttet die Masse in eine mit Butter bestrichene Form oder in gebutterte Papierkästchen und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze fast drei Viertelstunden; man giebt eine Sardellen- oder Citronen-Sauce dazu.

Kalbsbraten, aufgewärmter. Um denselben so wohlschmeckend und saftig als möglich zu erhalten, legt man den in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Braten in eine sehr flache irdene Pfanne oder in eine Steingutschüssel, bedeckt ihn mit der geronnenen Sauce samt dem darauf befindlichen Fett, deckt die Schüssel oder Pfanne fest zu und stellt sie in den Ofen auf einen Topf mit siedendem Wasser, wo sie fast drei Viertelstunden stehen bleiben muß, während man den Braten öfters mit der Sauce begießt, jedoch darf derselbe nicht zum Kochen kommen. — Noch wohlschmeckender wird der Braten, wenn man eine Schüssel mit Butter bestreicht, über diese etwas geriebene Semmel streut, den in feine Scheiben zerschnittenen Braten schichtenweise mit dazwischengelegten Stückchen Braten-Gelée oder Butter sowie darüber gesiebter Semmel darauf ordnet, die oberste Schicht Braten wieder mit Butter oder geronnener Sauce belegt und mit Semmel bestreut und die Schüssel so fast eine Stunde auf einem Topf mit kochendem Wasser im Ofen stehen läßt; man bedeckt sie mit einer anderen Schüssel oder einem Blechdeckel, auf den man glühende Holzkohlen legen kann. — Man kann den Braten auch auf noch andere, sehr feine und pikante Art warm machen, welche namentlich bei den Herren, die sonst selten Freunde von aufgewärmtem Braten sind, großen Anklang findet: Auf eine runde, ziemlich flache, fett mit Butter ausgestrichene Schüssel legt man ringsherum eine Schicht Bratenscheiben, bestreut sie mit Kapern und gehackten Sardellen und beträufelt sie mit ein wenig Citronensaft, auch legt man einzelne Butterflöckchen darauf; ebenso verfährt man mit der zweiten und dritten Bratenschicht, deckt die Schüssel fest zu und stellt sie beinahe eine Stunde in den Ofen auf einen Topf mit kochendem oder wenigstens sehr heißem Wasser; da man keine Sauce dazu hat, giebt man geschmorte Kartöffelchen dazu.

Kalbsbraten-Blanquette, s. Blanquette von Kalbsbraten.

Kalbsbraten-Pudding. 1 Kilogramm übriger, aber noch möglichst frischer Kalbsbraten wird feingehackt; ebenso hackt man vier geschälte Chalotten und etwas Petersilie, schwitzt sie in 30 Gramm Butter, fügt zwei zerquirlte Eier hinzu und bereitet ein weiches Rührei daraus. 125 Gramm geklärte Butter reibt man zu Schaum, thut nach und nach sechs Eidotter, das Rührei mit den Chalotten, 70 Gramm geriebene Semmel, fünf Eßlöffel süßen Rahm, den gehackten Braten, etwas Salz und Muskatnuß sowie den steifen Schnee der sechs Eiweiße daran, schüttet alles in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form und kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade; man serviert ihn mit einer Champignon-, Trüffel-, Tomaten- oder Krebs-Sauce.

Kalbsbraten-Pudding, englischer. 375 Gramm kalter, feingehackter Kalbsbraten werden mit einem Theelöffel Salz, einer Prise Cayennepfeffer, ebensoviel Muskatnuß und der kleingeschnittenen Schale einer halben Citrone vermischt; hierauf gießt man $^1/_4$ Liter kochende, sehr kräftige Fleischbrühe oder ebensoviel siedenden Rahm über 70 Gramm geriebenes Weißbrot, läßt dies auskühlen, verrührt es dann mit dem Fleisch und drei Eiern, mengt alles sehr gut durcheinander, schüttet es in eine gebutterte Form und bäckt den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Kalbsbraten-Ragout. Man schwitzt einen Kochlöffel Mehl in 70 Gramm Butter hellbraun, thut die übrige Braten-Sauce, ein Lorbeerblatt, eine geschälte ganze Zwiebel und 8—10 Pimentkörner, ein wenig heißes Wasser und eine halbe Tasse feinen Essig, ebenso ein Glas Weißwein hinzu, wenn man denselben zur Hand hat, läßt die Sauce damit eine Weile verkochen, bis sie sämig genug ist und nach den Gewürzen schmeckt, streicht sie dann durch ein Sieb, legt 1—2 saure, in feine Scheibchen zerschnittene Gurken, wo möglich auch eine Anzahl in Essig eingelegte kleine Champignons und Perlzwiebeln hinein, thut den in Scheiben zerschnittenen Braten in die Sauce und läßt ihn darin heiß werden, ohne daß er kocht. Auf diese Art bereitet schmeckt das Ragout sehr kräftig und angenehm, indessen pflegt man es auch auf andere Art herzustellen. Man röstet z. B. zwei Eßlöffel Mehl und einige feingehackte Zwiebeln in Butter hellbraun, füllt dies mit Wasser und Essig, Fleischbrühe oder Braten-Sauce auf, thut Lorbeerblätter, Piment, Citronenscheiben, zerschnittene saure Gurken, Zucker und Salz hinzu, verkocht die Sauce und läßt zuletzt den in Stücke zerschnittenen Braten darin heiß werden.

Kalbsbraten-Ragout, auf russische Art. In einem Kasserol mit fast $^1/_2$ Liter Wasser, einigen Löffeln von der Braten-Sauce, 50 Gramm Butter, drei Löffeln saurem Rahm, 4—5 Eßlöffeln geriebener Semmel, Salz, Pfeffer, Ingwer, Macis und Piment nebst etwas Champignon- oder Austernpulver läßt man den in größere Stücke zerlegten Kalbsbraten wohl zugedeckt eine kurze Zeit kochen; sobald die Sauce genügend dicklich ist, thut man

einige Eßlöffel voll gehackten Schnittlauch hinzu, läßt das Ragout zwei- bis dreimal damit aufkochen und giebt auf, wobei man gekochten Reis dazu reicht.

Kalbsbrust mit Estragon. $1^1/_2$ Kilogramm Kalbsbrust werden in kochendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, in Stücke zerlegt und mit Butter, Wurzelwerk, Salz und sehr wenig Wasser ziemlich weich gedämpft, worauf man es mit folgender Sauce aufgiebt: Man schmort feingeschnittenes Wurzelwerk und die Schale einer halben Citrone in etwas frischer Butter, stäubt einen Löffel feines Mehl darüber, schwitzt dies einige Minuten damit und verkocht dann alles mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe; inzwischen streift man eine reichliche Handvoll junger Estragonblätter von den Stengeln, zerschneidet sie in mehrere Teile, dünstet sie in Butter und thut sie zu der durchgeseihten Brühe, kocht die Sauce einigemal auf, zieht sie mit drei bis vier Eidottern, die man in Weißwein zerquirlt hat, ab und fügt zuletzt den Saft einer halben Citrone nebst einem kleinen Stück sehr frischer Butter hinzu. Ebenso eignet sich zu der auf obige Art gedämpften Kalbsbrust eine Pilz-Sauce von getrockneten Steinpilzen, eine Kapern-, Champignon- oder Sardellen-Sauce.

Kalbsbrust, gebacken. $1^1/_2$—2 Kilogramm gute, fleischige Kalbsbrust hackt man in zierliche Stücke, dämpft sie in einer Braise beinahe weich oder kocht sie drei Viertelstunden in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Gewürz, läßt sie auskühlen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um und bäckt sie in reichlicher heißer Butter hellbraun, um sie zu Spargel, Blumenkohl, Schotengemüse, Spinat oder Carotten zu geben.

Kalbsbrust, gefüllt. Man klopft die Brust, löst den Knochen aus und füllt entweder eine durch Zuthat von Sardellen u. dergl. pikant gemachte Kalbfleischfarce (s. Farce) oder eine feine Semmelfarce hinein, näht die Oeffnung zu, reibt die Brust mit Salz ein, setzt sie mit reichlicher Butter in einer Pfanne in den Ofen, brät sie unter fleißigem Begießen, während man nach und nach etwas Wasser oder Rahm zuschüttet, $1^1/_2$ bis 2 Stunden lang und zieht vor dem Anrichten vorsichtig die Fäden heraus; die Sauce wird ebenso, wie bei Kalbsbraten angegeben, behandelt.

Kalbsbrust, gefüllt, mit Krebsfarce. Man siedet 3—4 schöne Krebse, schneidet das Fleisch der Schwänze und Scheren klein und vermischt es mit in Salzwasser überkochten jungen grünen Erbsen und kleingeschnittenem Spargel. Dann bereitet man aus den gestoßenen Krebsschalen und -Leibern Krebsbutter, dünstet in derselben zwei feingeriebene altbackene Mundsemmeln und einen Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie, gießt eine Kelle Fleischbrühe an und schlägt die Masse durch ein Sieb, vermengt sie mit einem gut zerrührten ganzen Ei und einem Dotter sowie den Krebsstückchen und Gemüsen, füllt die Kalbsbrust damit und brät sie in Butter.

Kalbsbrust, gerollte, auf englische Art. Nachdem man eine Kalbsbrust von allen Knochen und Knorpeln befreit hat, bestreicht man sie auf der Innenseite entweder mit einer Fleischfarce, zu der man Krebsfleisch oder gehackte Austern mit verwendet, oder man streut Pfeffer, Salz, gestoßenen Macis, gehackte Chalotten, Petersilie, Thymian und Majoran darüber, belegt die Kräuter mit saftigen Schinkenscheiben und feingeschnittenen, gekochten Kalbszungen, harten Eiern und roten Rüben, rollt die Brust fest zusammen, umschnürt sie mit Bindfaden, dämpft sie in einer Braise weich, preßt sie dann zwischen zwei Brettern und giebt sie auf einer mit Petersilie und Citronenscheiben garnierten Schüssel auf. Will man sie warm servieren, so übergießt man sie mit einer Sauce, die man aus einer hellen Mehlschwitze und starker Fleischbrühe nebst einigen Löffeln fettem Rahm, Pfeffer und Salz bereitet hat, und garniert die Brust mit gebackenen Farceklößchen und Scheiben von Kalbsmilch, die in Ei und Semmel gewendet und in Butter gebraten sind.

Kalbsbrust, glasierte. Man löst aus der inneren Seite einer Kalbsbrust alle Knochen heraus, füllt zwischen die Haut eine fingerdicke Schicht guter Kalbfleischfarce, bestreicht auch die Innenseite mit Farce, legt Speckscheiben, Schinken und Zunge darauf, streicht wiederum Farce darüber, rollt die Brust zusammen, näht sie oben und unten zu, bestreut sie mit Salz, brät sie in reichlicher Butter, wobei man nach und nach kräftige Bouillon in die Pfanne nachschüttet und die Brust fleißig begießt, auf beiden Seiten schön braun, nimmt sie dann heraus, kocht die Sauce sehr stark ein, bestreicht die Kalbsbrust von allen Seiten damit und giebt sie entweder warm, meistens aber kalt zu Tisch, wobei sich der zu Gelée erstarrte braune Saucen-Ueberzug sehr gut ausnimmt.

Kalbsbrust, auf holländische Art. Eine schöne Kalbsbrust wird mit Wasser zugesetzt, einmal aufgekocht und dann in kaltes Wasser gelegt; sobald sie abgekühlt und abgetropft ist, thut man sie in ein irdenes, glasiertes Kasserol, fügt eine kleingeschnittene Petersilienwurzel, einige Scheiben Sellerie, eine Handvoll geschälte Mandeln, etwas Citronenschale, Salz und ganzes Gewürz, sowie vier feingehackte hartgekochte Eidotter bei, übergießt das Fleisch mit 250 Gramm kochender Butter, deckt das Kasserol zu und läßt die Brust so über ganz gelindem Kohlenfeuer unter öfterem Begießen und Nachschütten von einigen Löffeln Wasser oder Fleischbrühe sachte weichdämpfen. Sobald sie gar ist, legt man sie auf eine Schüssel, verrührt die Sauce mit etwas Weißwein, läßt sie aufkochen, seiht sie durch und richtet sie über dem Fleisch an.

Kalbsbrust mit Stachelbeeren. Eine Kalbsbrust wird ganz oder teilweise mit Wasser, Salz und Wurzelwerk ziemlich weichgekocht, in Stücke zerschnitten und diese einige Minuten mit 125 Gr. Butter geschmort, worauf man $^1/_2$—1 Liter sauber geputzte, unreife Stachelbeeren, $^1/_4$ Liter Weißwein, zwei bis drei Eßlöffel Zucker, etwas gestoßenen

Zimt und gehackte Citronenschale hinzuthut, alles gut zugedeckt dämpfen läßt, bis die Stachelbeeren weich sind, und die Sauce mit zwei bis drei in Weißwein zerquirlten Eidottern abzieht.

Kalbsbrust mit Trüffeln. Aus einem fleischigen Brustst ück löst man den Knochen, welcher am Brustknorpel sitzt, blanchiert die Brust, kühlt sie in kaltem Wasser ab, schneidet eine Oeffnung von den Rippen nach der Spitze, reibt sie mit Salz ein und füllt sie mit einer Farce aus 250 Gramm Schweinefleisch, ½ Kilogramm Kalbfleisch, zwei bis drei Eiern, sechs Eßlöffeln geriebenem Mundbrot, Salz, Pfeffer, ein wenig süßem Rahm und vier in Scheiben oder in Würfel geschnittenen, weichgedämpften oder auch eingemachten Trüffeln, was man sehr gut zusammen vermischt hat. Dann näht man die Oeffnung zu, spickt die Brust mit feinen Speckstreifen, brät sie in Butter, zu der man zuweilen etwas Wasser nachgießt, und verkocht zuletzt die Sauce mit einem Glase Madeira und dem Saft einer halben Citrone.

Kalbs-Carré, ſ. auch Carré, Kalbs-. Ein schönes, fleischiges Carré- oder Rippenstück wird gewaschen, gebrüht, gehäutet, mit Salz eingerieben, gespickt und unter häufigem Begießen mit Butter gebraten, worauf man es mit einem scharfen Messer in einzelne Scheiben zerschneidet, diese wieder zusammensetzt und mit geschmorten Kartöffelchen garniert; die Sauce, welche man mit Wasser, Rahm oder Fleischbrühe aufkocht, giebt man in einer Saucière dazu.

Kalbs-Carré, gedämpft, ſ. Carré.

Kalbs-Coteletten, ſ. Coteletten, Kalbs-.

Kalbs-Farce, ſ. Farce.

Kalbs-Fricandeau, ſ. Fricandeau.

Kalbs-Fricandellen, ſ. Fricandellen.

Kalbs-Fricassée, ſ. Fricassée.

Kalbsfüße als Stand zu Aspic und Gelée. Ueber die Herstellung von Kalbsfuß-Aspic oder saurem Gelée ſ. die Artikel Aspic und Gelée, saures; will man dagegen Kalbsfüße zur Bereitung von Stand zu süßen Gelées verwenden, so ist das Verfahren zwar etwas umständlich, aber man erhält ein wohlfeiles, sehr reinschmeckendes Gelée. Die Füße müssen von einem ganz frischgeschlachteten Kalbe sein, man erhält sie meist schon gebrannt und gereinigt vom Fleischer und bedarf zu 1 Liter Gelée vier Stück. Man brüht sie nochmals, spült sie kalt ab, schneidet alles Fleischige von den Knochen, bricht dieselben aus, schneidet auch die Klauen ab und gießt 4—5 Liter kaltes Wasser auf die Füße, läßt sie 5—6 Stunden ohne Salz langsam kochen, schäumt fleißig ab, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel und läßt sie erkalten; sie muß bis zu ½—¾ Liter eingekocht sein und ein farbloses, völlig festes Gelée bilden, welches man durch einen Einschnitt mit dem Messer leicht aus der Schüssel hebt und von jedem, auf der Oberfläche angesetzten Fett befreit, worauf man dasselbe besonders zu Wein- und Citronen-Gelée anwendet (ſ. d.), indem man es mit dem Wein nebst Zucker, Citronensaft und Gewürz aufkocht, mit Eiweiß klärt, durchseiht und in einer Form erstarren läßt.

Kalbsfüße, fricassierte. Man kocht die sauber gereinigten, gebrühten und in zwei Teile gespaltenen Kalbsfüße in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Zwiebeln weich, bereitet eine Mehlschwitze von 70 Gramm Butter und einem Kochlöffel Mehl, verkocht dieselbe mit Fleischbrühe und einem Glase Weißwein, einem Kräuterbündelchen, einem Lorbeerblatt und einem Blatt Macis eine Viertelstunde, nimmt die Gewürze heraus, legt die in Stücke zerschnittenen Füße, gedünstete Champignons und etwas gehackte Petersilie hinein, läßt die Sauce einmal aufkochen und legiert sie mit zwei Eidottern, die man mit ein wenig feinem Essig oder Citronensaft zerquirlt.

Kalbsfüße, gebackene. Einige Füße von frischgeschlachteten Kälbern werden sauber geputzt und gesengt, gewässert und gebrüht, worauf man sie in Wasser mit Salz, etwas Essig, Wurzelwerk, einer Zwiebel, Citronenschale, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern beinahe weichkocht, von den Knochen ablöst, in Hälften oder kleinere Stücke zerschneidet, entweder in Ei und geriebene Semmel oder in einen Ausbacketeig (ſ. d.) eintaucht und dann in Schmalz hellbraun bäckt. Man giebt sie zu Gemüsen verschiedener Art oder serviert sie, mit gebackener Petersilie garniert, mit Pfeffergurken und Citronenscheiben, oder auch mit Kapern-Sauce, Madeira-, Champignon-, Senf- oder Tomaten-Sauce. Häufig kocht man sie auch nur in Wasser mit Salz und Wurzelwerk oder in bloßem Wasser, wenn man die Brühe zu Gelée verwenden will, zerschneidet die Füße dann, beint sie aus und legt sie 1—2 Stunden in eine Marinade von Estragon-Essig, einigen Löffeln feinem Oel, einigen Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, Petersilie, Pfeffer und Salz, bevor man sie ausbäckt; man giebt sie dann wohl auch, mit gebackener Petersilie garniert, als Hors d'oeuvre nach der Suppe.

Kalbsfüße, gebackene, auf russische Art. Man kocht dieselben in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Ingwer, Pfeffer- und Gewürzkörnern weich, nimmt sie aus der Brühe, bestreut sie mit reichlichem Salz und läßt sie auskühlen. Inzwischen schneidet man feine Speckstreifen, wendet dieselben in einem Gemisch von Salz, Pfeffer, gestoßenem Piment und Ingwer um, spickt die Kalbsfüße damit, spaltet sie in Hälften, befreit sie von den Knochen, legt sie in eine flache, mit Butter bestrichene Form oder Schüssel, belegt sie mit Butterflöckchen, übergießt sie mit einem Gemisch von ½ Liter saurem Rahm, vier bis fünf Eiern, Salz und soviel Mehl, daß der Teig wie ein dicklicher Eierkuchenteig ist, und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde lang.

Kalbsfüße, gedämpft, auf englische Art. Einige Kalbsfüße werden gebrüht und in kaltem Wasser abgespült, mit Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßenem Zimt eingerieben, in einem Kasserol mit 1 Liter Wasser übergossen, etwas Sellerie, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, kleingeschnittene Möhren und einige Stückchen roher Schinken hinzugelegt und die Füße 3—4 Stunden wohl zugedeckt ganz langsam gekocht oder gedämpft. Sobald sie völlig weich sind, nimmt man sie heraus, beseitigt die Knochen, schneidet das Fleisch in zierliche Stücke, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einem reichlichen Eßlöffel Champignon-Ketchup und mit einem Theelöffel voll Reismehl, legt das Fleisch hinein und schärft die Sauce zuletzt noch mit ein wenig Citronensaft und einem Glase Weißwein ab.

Kalbsfüße, grillierte. Die sauber geputzten und gebrühten Füße werden in einem mit Speckscheiben und Wurzelwerk belegten Kasserol mit Wasser, Salz und Gewürzen weichgedämpft, herausgenommen, ausgebeint, mit Salz und in Butter gedünsteten fines herbes (s. d.) bestreut, mit Butter begossen, in geriebenem Weißbrot umgewendet und auf dem Rost hellbraun gebraten, worauf man sie als Beilage zu Spinat, Kohl, grünen Erbsen giebt.

Kalbsfüße, saure. Nachdem die Füße in Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz beinahe weichgekocht sind, schneidet man 1—2 Zwiebeln in feine Würfel, schwitzt sie in Butter hellbraun, legt die ausgebeinten Füße hinzu, gießt einen Teil ihrer Brühe nebst einer halben Obertasse Estragonessig darüber, thut Pfeffer, Salz, Citronenschale, ein Lorbeerblatt, zwei Eßlöffel voll geriebene Semmel daran und läßt alles noch eine halbe Stunde unter jeweiligem Umrühren langsam dämpfen; bei dem Aufgeben seiht man die Sauce erst durch ein Sieb.

Kalbsfuß-Pudding. Die in Salzwasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz weichgekochten Füße werden ausgebeint und das Fleisch in kleine Würfel geschnitten; hierauf läßt man 70 Gramm frische Butter in einem Kasserol hellbräunlich werden, fügt acht in einer halben Tasse voll Brühe zerquirlte Eier, zehn Eßlöffel voll geriebene Semmel, das Fleisch, etwas gehackte Petersilie, Pfeffer und Muskatnuß hinzu, verrührt alles einige Minuten kalt, füllt die Masse in eine gebutterte Form oder in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Serviette und kocht den Pudding im Wasserbade eine Stunde, worauf man ihn mit einer Champignon-Sauce aufgiebt.

Kalbsfuß-Salat. Vier bis fünf auf obige Art weichgekochte Kalbsfüße werden ausgebeint, das Fleisch in dünne Scheibchen oder Würfel zerschnitten und mit feinem Oel, Salz, gehackten Chalotten, Essig und Pfeffer sehr gut vermischt; auch eine mit Hinzufügung von etwas Senf bereitete Salat-Sauce paßt trefflich dazu.

Kalbsgehirn, s. Gehirn. Außer den bei Gehirn angegebenen Zubereitungsarten ist es in feinen Küchen sehr üblich, das Kalbsgehirn oder mehrere derselben in einer Braise weichzudämpfen, nachdem sie gewässert, gehäutet, geputzt und blanchiert worden sind. Man richtet sie dann kranzförmig um eine Schüssel mit dazwischengelegten, in Butter gerösteten Semmel-Croutons an und übergießt sie mit einer Sardellen-, Austern-, Tomaten-, Senf-, holländischen oder Kräuter-Sauce, auch eine Sauce à la maître d'hôtel oder eine Fricassée-Sauce eignen sich gut dazu.

Kalbs-Gekröse, s. Gekröse.

Kalbs-Geschlinge, s. Geschlinge.

Kalbs-Gulasch. Man röstet eine große feingeschnittene Zwiebel in Speck oder Bratenfett gelblich, legt in große Würfel zerschnittenes Fleisch von Kalbsbrust oder Kalbsschulter hinein, würzt dasselbe mit etwas Salz und Paprika, läßt es dünsten, bis es Farbe hat, dann kocht man es mit etwas Fleischbrühe und zuletzt mit einigen Löffeln saurem Rahm auf.

Kalbs-Hachis, s. Hachis.

Kalbsherz, gebraten. Man zerschneidet dasselbe in zwei oder vier Teile und diese wieder in feine Scheiben, legt sie in ein Kasserol mit 90 Gr. hellbrauner Butter, streut etwas Salz, Pfeffer, Mehl und feingehackte Petersilie über das Fleisch, brät es auf der einen Seite, wendet es um und läßt es auch auf der anderen Seite braten, worauf man etwas Citronensaft darüber träufelt und es sofort zu Tisch giebt. Brät man es auf dem Rost, so spaltet man das Herz in der Mitte, bestreut es mit Pfeffer und Salz, bestreicht die Stücke mit Butter, die mit gehackter Petersilie vermischt ist, und serviert sie ebenfalls mit Citronensaft.

Kalbsherz, gedämpft. Die in zwei Teile geschnittenen Herzen werden auf beiden Seiten in einem Kasserol mit Butter gelblich gebraten, worauf man sie herausnimmt, die Butter mit Mehl verrührt, das man nebst einer feingehackten Zwiebel hellbraun röstet, mit Fleischbrühe und etwas Essig auffüllt und mit einem Lorbeerblatt, einigen Nelken, Pfefferkörnern und Citronenscheiben zu einer sämigen Sauce verkocht, in der man die Fleischstücke weichdämpfen läßt. — Oder man thut die in zwei Stücke zerteilten Herzen in ein mit Speckscheiben belegtes Kasserol, fügt Zwiebel, Wurzelwerk, ein Lorbeerblatt, Citronenscheiben und etwas Gewürz hinzu, gießt Wasser oder Fleischbrühe darauf, daß sie davon bedeckt sind, dämpft sie gut zugedeckt langsam weich, nimmt sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie und verkocht sie mit einer braunen Mehlschwitze, etwas Essig, Weißwein und feingeschnittenen sauren Gurken zu einer kräftigen Ragout-Sauce, in der man die Fleischstücke wieder heiß werden läßt, bevor man sie aufgiebt.

Kalbsherz, gespickt. Aus mehreren Kalbsherzen, schneidet man die Röhren, wässert sie eine zeitlang ein, trocknet sie ab, spickt sie mit Speckstreifen, die in Pfeffer, Salz und gepulverten Kräu-

tern umgewendet sind, dünstet sie mit reichlicher Butter, Zwiebel, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz weich, nimmt sie heraus, verrührt die Brühe mit Mehl, verkocht sie mit Fleischbrühe und etwas Wein und seiht sie dann durch, um sie über den Herzen aufzugeben.

Kalbs-Karbonade, s. Karbonade.

Kalbskeule, Schlegel oder Stoß, angeschlagene. Eine kleine Keule wird gehäutet, worauf man alles Fleisch davon abschneidet, aus den Sehnen schabt und sehr fein zerhackt oder auf einer Fleischmühle mahlt; auf 3 Kilogramm Fleisch nimmt man 1 Kilogramm ungeräucherten Speck dazu, weicht vier abgeschälte Mundbrote in Milch, drückt sie aus und verrührt sie in etwas zerlassener Butter über gelindem Feuer zu einem steifen Brei, den man noch heiß mit vier Eiern vermischt, nebst dem gehackten Fleisch und Fett durch ein Haarsieb streicht und mit 3—4 in Butter geschwitzten Chalotten, 125 Gr. Sardellenbutter, Pfeffer, Salz und zwei bis drei Eidottern untermengt. Den Knochen der Keule kocht man eine halbe Stunde in Salzwasser, putzt ihn ab, legt ihn in eine fett mit Butter bestrichene Pfanne und überstreicht ihn mit der Farce, so daß soviel als möglich die ursprüngliche Form der Keule wiederhergestellt wird. Die ganze Oberfläche überpinselt man mit Ei, streut Semmel darauf und beträufelt sie mit Butter. Man brät oder bäckt die Keule bei mäßiger Hitze und giebt sie mit einer Sardellen- oder Kapern-Sauce zu Tisch.

Kalbskeule à la Béchamel. Eine gut abgelegene Keule wird gehäutet, tüchtig geklopft und gespickt; hierauf legt man sie, mit der gespickten Seite nach oben, in eine Pfanne mit hellbrauner Butter, salzt sie, begießt sie fleißig mit Butter und brät sie unter häufigem Zuschütten von Wasser oder schwacher Fleischbrühe bei mäßiger Hitze hellbraun und gar, wozu beinahe zwei Stunden oder mehr erforderlich sind, wenn die Keule groß ist; die Sauce, zu der man nach und nach eine von zwei Kalbsfüßen oder einem Fuß und dem Beinknochen der Keule bereitete Brühe als Nachguß verwenden kann, wird stark eingedickt, so daß die damit begossene Keule völlig glasiert erscheint. Vier bis fünf mittelgroße Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und nebst 125 Gr. magerem, würflig geschnittenem rohen Schinken in 125 Gr. Butter weich und weiß geschwitzt, dann mit $^1/_2$ Liter süßem Rahm, $^1/_4$ Liter kräftiger heller Fleischbrühe, zwei Eßlöffeln Mehl, Salz und einer Prise weißem Pfeffer unter beständigem Umrühren zu einer sämigen Sauce verkocht, durchgestrichen, mit einem Stückchen frischer Butter vermengt und zu der Keule aufgegeben; man reicht außerdem noch geschmorte Kartoffeln dazu.

Kalbskeule, braisierte oder gedünstete. Die gehörig altschlachtene Keule wird geklopft, zwölf Stunden in abgerahmte Milch gelegt, gehäutet und fein gespickt, dann auf eine Unterlage aus Speck- und Wurzelwerkscheiben in ein großes, längliches Kasserol gelegt, mit Speck- und Schinkenscheiben sowie Wurzelwerk bedeckt und mit schwacher Fleischbrühe oder Wasser übergossen, worauf man noch ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, ein wenig Citronenschale und einige Pimentkörner hinzufügt, das Kasserol fest zudeckt und die Keule unter häufigem Begießen weichdünstet. Sobald sie mürbe genug ist, nimmt man sie aus der Brühe, stellt sie warm, seiht die Brühe durch, entfettet sie, kocht sie rasch ein und glasiert die Keule damit, welche schließlich mit einer Garnierung à la Jardinière von Blumenkohl, kleinen Carotten, Champignons, Tomaten, Endivien, Spargel, kleinen Salatköpfchen u. dergl. verziert und mit einer Tomaten-, Champignon-, Muschel-, Kapern- oder einer italienischen Sauce aufgegeben wird.

Kalbskeule, gebeizte oder marinierte. Eine gut geklopfte und abgehäutete Keule wird dicht mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Salz eingerieben, in eine Pfanne oder ein großes Kasserol gelegt, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk, zwei Lorbeerblätter, zwei Nelken, einige Pfefferkörner und ein wenig Citronenschale hinzugethan und entweder bloßer Weinessig oder halb Essig, halb Weißwein darübergegossen. Man läßt die Keule vierundzwanzig Stunden unter mehrmaligem Umwenden in dieser Marinade, brät sie dann am Spieß oder legt sie in ein Kasserol auf Speckscheiben, gießt die Marinade nebst etwas Kalbfleischbrühe darüber, dämpft sie unter häufigem Begießen langsam darin weich, seiht den Fond durch, kocht ihn ein, entfettet ihn und giebt ihn als Sauce, während man Kartoffel-Salat noch nebenbei serviert.

Kalbskeule, gebratene, s. Kalbsbraten.

Kalbskeule, gedämpft. Eine mürbe gelegene Keule brüht man mit siedendem Wasser, spült sie mit kaltem Wasser ab, häutet sie und spickt sie mit feinen Speck- und Schinkenstreifchen, die in feingehackten Kräutern und gestoßenem, gemischtem Gewürz umgewendet sind; hierauf legt man sie in ein längliches Kasserol mit Speckscheiben, Wurzelwerk und Gewürzen, bestreut sie mit Salz, übergießt sie mit 125 Gramm siedender Butter, schüttet $^1/_4$ Liter Wasser in das Kasserol, deckt dasselbe fest zu und dämpft die Keule bei mehrmaligem Umwenden und häufigem Begießen langsam zwei bis drei Stunden, indem man nach und nach immer ein wenig Wasser nachschüttet. Aus der durchgegossenen und entfetteten Brühe bereitet man eine Champignon-, Kapern-, Pilz-, Sardellen-, Austern-, Morchel- oder Trüffel-Sauce, richtet einen Teil davon über der mit gebratenen Kartöffelchen garnierten Keule an und giebt die übrige in einer Saucière dazu.

Kalbskeule, mit saurem Rahm gedämpft. Nachdem die Keule ganz wie oben beschrieben vorbereitet und in das Kasserol gelegt, mit Butter begossen und in dieser sowie $^1/_4$ Liter Wasser langsam eine reichliche Stunde gedämpft worden ist, schüttet man nach und nach $^1/_2$ Liter sauren Rahm darüber, dämpft sie noch eine halbe Stunde darin, nimmt dann den Deckel von dem Kasserol, läßt die Keule unter öfterem Begießen auf der Ober-

seite bräunen, nimmt sie heraus, schlägt die Sauce durch, verkocht sie mit einigen Löffeln weichgedünsteter und gröblich gehackter Morcheln oder Champignons, schärft sie mit Citronensaft ab und giebt sie zu dem Fleisch; außerdem reicht man Maccaroni oder ein Kartoffelgericht dazu.

Kalbskeule, gefüllte, auf englische Art. Aus einer gut abgelegenen, gehäuteten Keule löst man auf der unteren Seite die Knochen behutsam heraus, füllt eine feine, pikante Kalbfleisch-Farce (s. Farce), zu der einige Trüffeln und die feingehackten Nieren mitverwendet sind, in die Oeffnung, näht letztere zu oder sticht sie mit einigen feinen Holzspießchen fest zusammen, hüllt die Keule in ein gebuttertes Papier, umbindet sie mit Bindfaden und brät sie am Spieß unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter; bei dem Anrichten garniert man sie mit jungen Gemüsen. Ebenso pflegt man sie auch öfters in einer Braise weichzudämpfen, mit Fleisch-Glace zu überziehen und kalt zu servieren, wobei man sie mit Petersilie oder gehacktem Aspic garniert.

Kalbskeule, gespickt, auf holländische Art. Man vermischt Salz, weißen Pfeffer, feingehackte Citronenschale, ein wenig gehackte Zwiebel, pulverisierten Thymian und pulverisiertes Lorbeerblatt, wälzt die Speckstreifen in dieser Gewürzmischung und spickt eine gehäutete Kalbskeule mittels Spickmessers dicht damit, worauf man sie erst in Butter brät und zuletzt mit Rahm übergießt und bräunt.

Kalbskeule, gespickt und geräuchert. Von einer großen, frischgeschlachteten Keule löst man vorsichtig die Haut ab, ohne sie zu zerreißen, spickt das Fleisch dicht mit Speck- und Sardellenstreifen, zieht die Haut wieder darüber und näht sie zu; dann reibt man die Keule mit Salz ein, läßt sie zwei Tage so liegen und hängt sie die zwei folgenden Tage in starken Rauch. Hierauf wäscht man sie sauber ab, entfernt die Haut, brät die Keule in Butter auf allen Seiten braun, füllt etwas Kalbsbrühe nach, deckt die Pfanne zu und dämpft das Fleisch langsam vollends weich, läßt es erkalten und serviert es auf diese Art, mit der entfetteten zu Gelée erstarrten Sauce verziert, als ein höchst schmackhaftes, pikantes Gericht zum Abendessen oder bei einem Frühstück.

Kalbskeule à la Provençale. Man klopft eine gehörig abgelegene Keule, häutet und spickt sie, brät sie von allen Seiten in Olivenöl braun, gießt etwas heißes Wasser zu, würzt mit Salz, Pfeffer, einigen Nelken und Lorbeerblättern, deckt einen festschließenden Deckel auf das Kasserol, belegt denselben mit glühenden Holzkohlen und dämpft das Fleisch auf diese Art über sehr gelindem Feuer ganz langsam 4—4½ Stunden. Inzwischen glasiert man zwölf schöne Zwiebeln mit Butter und Zucker, übergießt sie mit einem Teil der Kalbsbrühe und einem halben Glase Rotwein, fügt eine Anzahl in Butter gedünsteter Champignons hinzu und dämpft alles zehn Minuten lang. Bei dem Anrichten nimmt man das Fett von dem Fond der Keule ab, verkocht die Brühe mit einer leichten Mehlschwitze, gießt sie über das Fleisch und garniert die Zwiebeln und Champignons ringsherum.

Kalbskeule mit Wein und Kräutern. Aus einer mehrere Tage abgehängten Keule werden die Knochen ausgelöst, worauf man die Haut abschneidet, das Fleisch spickt und von allen Seiten mit Citronensaft, Pfeffer und Salz einreibt, dann in ein Kasserol legt, mit gehacktem Estragon bestreut und mit Weißwein begießt. Nachdem die Keule zwei Tage in dieser Marinade gelegen hat, nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, füllt die durch das Auslösen der Knochen entstandene Oeffnung mit einer Farce aus gehacktem Kalbfleisch und in Butter geschwitzten Champignons, Chalotten und Petersilie, näht die Oeffnung dann zusammen und schmort die Keule in 250 Gramm Butter, wobei man die Marinade nach und nach zugießt. Ist das Fleisch weich, so seiht man die Sauce durch, entfettet sie, bringt sie wieder zum Kochen und legiert sie mit vier bis sechs in Citronensaft zerquirlten Eidottern.

Kalbskopf. Da derselbe auf sehr mannigfache Art vorgerichtet werden kann und als besondere Delikatesse gilt, wollen wir zunächst angeben, welchen Vorbereitungen er unterworfen werden muß, bevor die eigentliche Zurichtung desselben beginnen kann, damit wir dies nicht jedesmal zu wiederholen brauchen. Man hat vor allem darauf zu sehen, daß er ganz frisch ist, erhält ihn gehäutet vom Fleischer und muß ihn dann sofort brühen, putzen und wässern; hierauf schneidet man die Ohren ab, löst die Zunge aus und nimmt das Gehirn heraus, wässert alles einige Stunden in lauwarmem Wasser, bringt Ohren, Zunge und Kopf (außer dem Gehirn) mit kaltem Wasser langsam zum Kochen und kühlt sie wieder in frischem Wasser ab; das Gehirn befreit man von allen Häutchen und Aederchen, kocht es in halb Wasser halb Essig mit Salz, Pfeffer, einem halben Lorbeerblatt und etlichen Gewürzkörnern weich und stellt es beiseite an eine warme Stelle. Der Kopf wird nun aus dem Wasser genommen, von den Knochen befreit, sauber in 5—6 Centimeter große Stücke zerlegt oder auch ganz gelassen und nebst Zunge und Ohren nach Angabe weichgekocht oder gedämpft, meist letzteres. Bei dem Anrichten legt man die abgehäutete Zunge in Scheiben geschnitten, sowie die Ohren und das Gehirn obenauf.

Kalbskopf mit Austern, auf englische Art. Ein halber oder ganzer Kopf wird nach allen oben angegebenen Vorbereitungen mit wenig Wasser, zwei mit einigen Nelken besteckten Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen, etwas Salz und einer Prise Cayennepfeffer langsam weichgedämpft und dann herausgenommen. Die Brühe seiht man durch, verkocht sie mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, fügt eine Obertasse voll Milch und das Wasser von zwei Dutzend Austern hinzu, legt die Kalbskopfstücke wieder hinein, dünstet sie noch eine halbe Stunde und läßt einige Minuten vor dem Aufgeben die Austern in der Sauce heiß

werden, ohne daß sie zum Kochen kommen dürfen; man legt sie bei dem Anrichten rund um den Kalbskopf.

Kalbskopf, gebacken. Nachdem man den Kopf in Stücke zerlegt hat, dämpft man dieselben in einer Braise von Fleischbrühe, etwas Weißwein, Zwiebel, Salz, Wurzelwerk und Gewürz weich, läßt sie erkalten, legt sie 1—2 Stunden in eine Marinade von einigen Löffeln Weißwein, dem Saft einer Citrone, Pfeffer und Salz, taucht sie in einen Ausbacketeig oder in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz. Oft mariniert man sie auch nicht zuvor, und in feinen Küchen bestreicht man sie vor dem Eintauchen in die Back-Klare zuweilen mit einer dicklichen Aufleg-Sauce, die man sich herstellt, indem man Zwiebeln und Wurzelwerk kleinschneidet, in Butter gelbschwitzt, mit einer halben Flasche Weißwein und $^1/_4$ Liter kräftiger weißer Coulis weichdünstet, die Sauce durch ein Haarsieb streicht, mit sechs Eidottern legiert und mit etwas Salz und Citronensaft würzt.

Kalbskopf, gebacken, auf englische Art. Ein gehörig vorbereiteter Kopf wird in Stücke oder auch nur in zwei Hälften zerlegt, in Wasser mit Salz und Wurzelwerk drei Viertelstunden gekocht, herausgenommen, nach dem Erkalten mit einem Tuche abgetrocknet, mit geschlagenem Ei bestrichen und dann auf beiden Seiten mit einer Mischung von geriebenem Weißbrot, Salz, Pfeffer, einer Messerspitze Cayennepfeffer, gehackter Petersilie und gehackten Salbeiblättern überstreut, mit heißer Butter begossen und nochmals mit derselben Mischung bestreut, dann in einer Pfanne mit Butter gebacken und einigemal mit etwas Fleischbrühe angefeuchtet. Die Zunge und das Gehirn kocht man besonders in Salzwasser, paniert sie auf die nämliche Weise, bäckt sie gleichfalls und legt sie bei dem Anrichten zu dem Kopf; man reicht Citronenscheiben und eine Austern-, Petersilien- oder Champignon-Sauce dazu. Noch auf andere Weise bäckt man den Kopf, indem man ihn weichkocht, abtropfen läßt, mit heißer Butter übergießt und dick mit geriebenem Parmesankäse bestreut, dann bräunen läßt und mit gebackener Petersilie garniert.

Kalbskopf, gefüllt. Ein sauber gereinigter Kalbskopf wird vorsichtig, damit die Haut nicht beschädigt werde, ausgebeint, die Augen sticht man aus, näht sie zu, reibt den Kopf inwendig mit Salz ein, bestreicht ihn mit einer pikanten Farce aus 1 bis $1^1/_2$ Kilogramm Kalbfleisch (s. Farce), zwischen die man Scheiben von abgekochter Kalbsmilch, gepökelter und gekochter Rindszunge, weichgekochter Kalbszunge, Trüffeln und Champignons schichtweise einlegt, nimmt dann die beiden Enden des Kopfes zusammen, näht sie zu, so daß er seine natürliche Form wieder erhält, reibt den Kopf mit Citronensaft ein, salzt ihn, belegt ihn mit Speckscheiben, bindet ihn fest in ein Tuch und dämpft ihn in einer Braise von Fleischbrühe, Wurzelwerk und etwas Weißwein langsam weich. Man garniert ihn bei dem Anrichten mit ausgebackener Petersilie und giebt eine kräftige Madeira-Sauce dazu.

Kalbskopf, gekocht. Von einem gutgesäuberten, frischen Kalbskopf schneidet man die Oberlefzen, Augen und Ohren aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, wäscht den Kopf nochmals, spaltet ihn und bindet ihn wieder zusammen. Hierauf kocht man ihn mit Wasser, Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln, einem Kräuterbündel, Lorbeerblättern und Gewürz weich, legt ihn auf eine Schüssel, biegt ihn auseinander, übergießt das Gehirn mit etwas gebräunter Butter, schneidet die Zunge in Scheiben und serviert eine Kapern-, eine Robert-, eine Madeira-, eine Fricassée-, oder eine holländische Sauce dazu.

Kalbskopf, gerollter, auf englische Art. Ein gereinigter und gewässerter Kalbskopf wird so weit weichgekocht, daß man alle Knochen herausnehmen kann, worauf man eine Farce aus dem blanchierten und gehackten Gehirn, der weichgekochten Zunge, etwas Kalbfleisch, drei hartgekochten Eidottern, einem Eßlöffel kleingeschnittener Petersilie, einem Theelöffel voll gehacktem Majoran, ebensoviel Thymian, zwei Eßlöffeln Cognac, Salz, Pfeffer und Muskatnuß bereitet und auf den ausgebeinten Kopf streicht. Dann rollt man ihn so fest als möglich zusammen, schnürt ihn in ein Tuch ein, dämpft ihn drei Stunden in einer Braise und giebt eine Sauce dazu von einem Teil der Brühe, die man mit gehackten Champignons, Pfeffergurken und Citronensaft verkocht.

Kalbskopf à la maître d'hôtel. Ein sauber geputzter und weichgekochter Kalbskopf wird in zierliche Stücke zerschnitten, aus denen man die Knochen entfernt; hierauf bringt man 250 Gramm frische Butter zum Kochen, rührt zwei Eßlöffel gehackte Petersilie, den Saft einer Citrone, etwas Salz und Pfeffer hinein, erhitzt die Fleischstücke darin und giebt auf.

Kalbskopf au naturel. Man wässert den sorgsam gereinigten Kopf im Winter 24, im Sommer nur 5 bis 6 Stunden, wobei man das Wasser mehrmals erneuert, bricht die Knochen aus den Kinnbacken und dem Maul, ohne die Zunge zu verletzen, und legt den Kopf nochmals eine Stunde in frisches Wasser. Hierauf trocknet man ihn ab, reibt ihn von allen Seiten mit Citronensaft ein und schnürt ihn fest in ein Tuch. In das Kasserol, worin er gekocht werden soll, thut man einen gehäuften Eßlöffel Weizen- oder Kartoffelmehl, welches in kaltem Wasser glatt zerquirlt worden ist, 90 Gr. Butter, etwa 60 Gramm geschabten Speck, die Ueberreste der Citronen, mit denen man das Fleisch eingerieben und aus denen man die Kerne entfernt hat, ein Kräuterbündel, Zwiebeln, Möhren, Pastinaken, Salz, Pfeffer und soviel frisches Wasser, daß das Ganze reichlich damit bedeckt ist. Nun läßt man den Kopf mindestens vier Stunden langsam kochen, nimmt ihn dann heraus, legt ihn, wenn er genügend abgetropft ist, auf eine Schüssel, spaltet die Hirnschale, damit das Gehirn

frei liegt, schneidet die Zunge heraus, schält sie, teilt sie der Länge nach und legt sie kreuzweis über das Maul, garniert die Schüssel mit frischer Petersilie und serviert den Kopf möglichst heiß mit einer besonders dazu gereichten kalten Sauce von Essig, Oel, gehackten Chalotten und Petersilie, Pfeffer und Salz; sehr oft setzt man auch nur den Plat de ménage mit den Essig- und Oel-Flaschen nebst Salz- und Pfeffer-Schalen auf den Tisch und giebt Kapern, sowie gehackte Chalotten und Petersilie auf Tellerchen dazu, damit sich jeder die Sauce nach seinem Geschmack selbst bereiten könne.

Kalbskopf à la poulette. Nachdem ein Kalbskopf in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürz weichgekocht ist, schneidet man ihn in passende Stücke; auch die Ueberbleibsel eines schon einmal aufgetragenen Kopfes kann man auf diese Art noch gut verwenden. Dann zerläßt man 125 Gramm Butter, schwitzt einen Löffel Mehl gelb darin, fügt nach und nach fast $^1/_2$ Liter siedende, sehr kräftige helle Jus oder Geflügelbrühe hinzu, ebenso ein wenig Salz und weißen Pfeffer, verkocht dies kurze Zeit, thut 12—15 Stück in Butter gedünstete Champignons in die Sauce und läßt sie eine Viertelstunde langsam dämpfen, bevor man das Fleisch hineinlegt. Sobald dasselbe heiß genug geworden ist, legiert man die Sauce mit zwei bis drei Eidottern, schärft sie mit dem Saft einer halben Citrone ab und richtet alles auf einer gewärmten Schüssel an.

Kalbskopf- oder Mockturtle-Ragout. Ein frischer Kalbskopf wird in der Mitte gespalten, worauf man das Gehirn herausnimmt und beiseite legt, die Zunge ausschneidet und nebst dem Kopf in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, einem Kräuterbündel, Pfeffer- und Gewürzkörnern $2^1/_2$ Stunden langsam kocht; dann nimmt man ihn heraus, entfernt die Haut und das Fett, schneidet ihn in nette Scheiben, ebenso die abgehäutete Zunge, und bereitet aus einer gutgewürzten, feinen Rindfleischfarce (s. Farce) kleine runde Klößchen, die man in geriebenem Weißbrot umwendet und in Butter brät. Aus 200 Gramm Butter und einigen Löffeln Mehl macht man eine braune Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit sehr kräftiger Bouillon oder brauner Coulis, einigen gestoßenen Nelken, Pfeffer- und Pimentkörnern, einer Prise Cayennepfeffer und zwei Blättchen Macis zu einer dicksämigen Sauce, fügt Kapern, weichgedünstete Champignons oder Morcheln, Citronenscheiben und das Fleisch nebst den Farceklößchen, einem weichgekochten und in feine Scheiben zerschnittenen Ochsengaumen und den nudelartig geschnittenen Kalbsohren hinzu, läßt alles einmal aufkochen, gießt $^1/_4$ Liter Madeira zu der Sauce und legt beim Anrichten des Ragouts das gebratene, in Scheiben zerteilte Gehirn, eine abgekochte, in Stücke geschnittene, in Ei und Semmel gewendete und in Butter gebackene Kalbsmilch und eine Anzahl fingerlanger feiner Bratwürstchen rings um den Schüsselrand oder auch mit in das Ragout, falls man dasselbe in einem Blätterteig-Rand anrichtet.

Kalbskopf-Sülze. Nachdem man einen frischen Kalbskopf und zwei bis drei Kalbsfüße gehörig gesäubert und gewässert hat, setzt man sie in einem großen irdenen Topfe mit Wasser und Salz zu, nimmt den Schaum während des Kochens gut ab, fügt dann etwas mageren Schinken, fünf bis sechs Chalotten, Pfeffer- und Gewürzkörner, zwei Lorbeerblätter und eine Obertasse voll Essig hinzu, läßt den Kopf langsam vollständig weichkochen, nimmt ihn aus der Brühe und gießt letztere durch ein Sieb, vermischt sie mit einer halben Flasche Weißwein, der Schale und dem Saft einer Citrone und drei bis vier schaumig geschlagenen Eiweißen, kocht sie unter fortdauerndem Umrühren noch eine zeitlang ein, deckt sie dann zu und stellt sie eine halbe Stunde an eine warme Stelle zum Abklären, worauf man sie durch ein aufgespanntes Tuch seiht. Inzwischen schneidet man das von den Knochen gelöste Fleisch in dünne Streifchen oder Würfel, spült dann eine Porzellanform oder geeignete Schüssel mit kaltem Wasser aus, gießt einen Teil der Brühe hinein, ordnet das Fleisch, gleichmäßig mit Brühe vermischt, in der Form, schüttet noch soviel Brühe darüber, daß die Form gefüllt ist, und läßt die Sülze erstarren. Vor dem Anrichten nimmt man mit einem Messer die obere Fettschicht ab, löst die Sülze an den Seiten von der Form und stürzt sie auf eine Schüssel; man ißt sie mit Essig und Oel oder mit einer Rémouladen-Sauce.

Kalbskopf-Suppe, s. Mockturtle-Suppe.

Kalbskopf-Suppe, gewöhnliche. Ein halber oder ganzer Kopf von einem frischgeschlachteten Kalbe wird sauber geputzt und mehrere Stunden eingewässert, dann abgetrocknet, in Wasser mit Salz langsam drei Stunden gekocht, aus der Brühe genommen und beiseite gestellt. Einige Möhren, Porreezwiebeln, Pastinaken, Rüben sowie eine Sellerieknolle werden in kleine Stücke zerschnitten und in die Brühe gethan, ebenso thut man zwei mit etlichen Nelken besteckte Zwiebeln, ein Kräuterbündelchen, einige Pfefferkörner und eine Prise Salz hinzu, verkocht die Brühe eine Stunde damit und gießt sie dann durch ein Sieb. Alles davon abgeschöpfte Fett zerläßt man in einem Kasserol, bräunt zwei feingehackte Chalotten darin, schüttet einige Löffel von der Brühe zu und verrührt dieselbe sorgsam mit drei Eßlöffeln Mehl, gießt allmählich die ganze Brühe vollends daran, legt das zerschnittene Fleisch hinein, läßt die Suppe 6 bis 8 Minuten sachte aufkochen und richtet sie über geröfteten Semmelwürfeln an. — Ein anderes Verfahren besteht darin, den Kopf in Salzwasser weichzukochen, die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze zu verdicken, mit einer kleinen Obertasse Essig, einem Theelöffel voll Zucker und einer Prise Safran zu würzen, mit vier Eidottern zu legieren und über dem kleingeschnittenen Fleisch und geröfteten Semmelwürfeln aufzugeben.

Kalbskopf en tortue. Man reinigt und wässert einen großen, frischen Kalbskopf, blanchiert ihn eine Viertelstunde in kochendem Salzwasser, kühlt ihn in frischem Wasser ab, beint ihn aus,

schneidet das Fleisch in schräge Vierecke und zackt die Ohren rings um den Rand mit einer Schere aus; Gehirn und Zunge werden herausgenommen, letztere mit den Fleischstücken gekocht, ersteres in lauem Wasser gewässert, von den Häutchen und Aederchen befreit und entweder in einer säuerlichen Marinade gargedämpft oder in Salzwasser gekocht und mit geriebener Semmel, Petersilie, Pfeffer, Salz und Eiern zu flachen Klößchen verarbeitet, die man kurz vor dem Anrichten in Butter brät. Die Kalbskopfstücke nebst der Zunge dämpft man langsam in einer Braise von 1 Liter kräftiger Fleischbrühe, $^1/_4$ Liter Weißwein, $^1/_8$ Liter Weinessig, einigen Zwiebel- und Citronenscheiben, Salz, Wurzelwerk, zwei Lorbeerblättern, etlichen Nelken und Pfefferkörnern weich; hierauf hackt man sechs geschälte Chalotten sehr fein, schwitzt sie in Butter weich, rührt einen Löffel Mehl hinzu und verkocht dies mit $^1/_2$ Liter brauner Coulis, einem Glase Weißwein und den Abgängen der zu dem Ragout geputzten Trüffeln und Champignons unter beständigem Umrühren eine halbe Stunde lang, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, entfettet sie, fügt ein Glas Madeira, eine Prise Salz und eine Messerspitze Cayennepfeffer hinzu, verrührt sie noch einige Minuten über dem Feuer, legt die Kalbskopfstücke, in Butter gedünstete kleine Champignons, in Fleischbrühe und Wein gekochte Trüffeln, in der Braise gedämpfte Hahnenkämme und Hahnen-Nieren, gebratene Kalbsmilchscheiben, Farceklößchen, nach Belieben auch Krebsschwänze und hartgekochte Eidotter oder haselnußgroße Eier, die man aus sechs hartgekochten und zwei frischen Eidottern, ein wenig Butter, Salz und Muskatnuß geformt und in Fleischbrühe einmal aufgekocht hat, hinein. Das Ragout muß möglichst geschmackvoll angerichtet werden; in die Mitte legt man entweder eine gespickte, gut glasierte Kalbsmilch oder die aufrecht gestellten Ohren, dann die Fleischstücke und übrigen Zuthaten in buntem Gemisch, außen herum Farceklößchen und um den Rand der Schüssel dreieckige Semmel-Croutons und hartgekochte Eierviertel.

Kalbsleber, s. Leber.

Kalbslunge, s. Lunge.

Kalbsmilch, Bröschen, Briesle, Milchling, Midder oder Schweser, franz. ris de veau, engl. sweet bread. Dies ist die Brustdrüse der Kälber, welche an den inneren Halsseiten sitzt und wegen ihrer Zartheit und ihres feinen Geschmacks eine geschätzte Delikatesse bildet; man bereitet sie in sehr verschiedener Weise, namentlich als Zuthat zu feinen Ragouts und Fricassées, oder auch als selbständiges Gericht mit pikanten Saucen, und wässert sie zu diesem Zweck erst 1—2 Stunden, setzt sie dann mit kaltem Wasser über gelindes Feuer, bis sie heiß wird, gießt das Wasser ab und von neuem kaltes Wasser darauf, erhitzt sie abermals darin, bis sie völlig weiß und steif geworden ist, kühlt sie in frischem Wasser ab, befreit sie von den Sehnen und Häuten und dämpft sie dann in einer Braise weich oder schneidet sie in Scheiben, die man in Ei und Semmel wendet und in Butter bäckt. — Für die Krankenküche sowie für kleinere Kinder ist die Kalbsmilch ihrer Weichheit und Leichtverdaulichkeit halber ebenfalls sehr empfehlenswert; man blanchiert sie dann nur einmal in siedendem Wasser, kühlt sie ab, putzt sie aus und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser oder sehr leichter Fleischbrühe weich, um sie zuletzt in die Suppe zu schneiden.

Kalbsmilch mit Champignons. Mehrere schöne Kalbsmilche werden gewässert, blanchiert und in Fleischbrühe weichgekocht; inzwischen dünstet man einige Dutzend kleine, geputzte Champignons mit einem Stück frischer Butter, dem Saft einer Citrone, etwas Wasser und Salz eine Viertelstunde lang, übergießt sie mit kochender weißer Coulis, legt die in Stücke zerschnittenen Kalbsmilche mit in die Sauce, läßt alles noch eine Viertelstunde langsam dämpfen und garniert die Schüssel bei dem Anrichten mit Semmel- oder Butterteig-Croutons.

Kalbsmilch à la Conti. Einige gehörig gewässerte und blanchierte Kalbsmilche werden in ovale Scheiben geschnitten, mit weichgekochten Trüffelstückchen gespickt, in einer Braise von Hühnerbrühe und Wurzelwerk weichgedämpft, mit zerlassener Fleisch-Glace bestrichen und mit einer Trüffel-Sauce angerichtet.

Kalbsmilch-Croquetten, s. Croquetten von Kalbsmilch.

Kalbsmilch en fricandeau. Nachdem drei bis vier Kalbsmilche gewässert und blanchiert sind, schneidet man sie in nette Stücke, spickt sie mit feinen Speckstreifen, legt sie in ein Kasserol mit einigen Speckscheiben, zerschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel, einem Kräuterbüschelchen und etlichen Nelken und Pimentkörnern, übergießt sie mit kräftiger Kalbsbrühe, dämpft sie bei sehr gelindem Feuer eine reichliche Stunde und begießt sie häufig mit ihrem Fond. Sobald sie genügend weich sind, nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie und giebt sie entweder so, wie sie ist, oder zu einer Tomaten-Sauce verkocht zu der Kalbsmilch; letztere wird auch häufig als Beilage zu grünen Erbsen, Endivien, Carotten, Maccaroni oder Blumenkohl verwendet.

Kalbsmilch-Fricassée, s. Fricassée von Kalbsmilch.

Kalbsmilch, gebacken. Man legt die gewässerten Kalbsmilche einige Minuten in siedendes, stark gesalzenes Wasser, läßt sie dann abtropfen und erkalten, schneidet sie in gleichmäßige, nette Stücke, wendet dieselben in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz oder in einer flachen Pfanne mit Butter; auch kann man sie in einen Ausbacketeig (s. d.) eintauchen oder aus $^1/_2$ Liter Milch, 125 Gramm Butter und dem nötigen Mehl einen steifen Brei kochen, den man mit acht Eiern und etwas Salz verrührt und in den man die Kalbsmilchstücke eintaucht, bevor man sie aus dem Schmalz bäckt; man giebt sie so zu allen feinen Gemüsen.

Kalbsmilch, gebraten. Die gewässerten und blanchierten Kalbsmilche werden in Scheiben geschnitten, sauber geputzt, mit feinen Speck- und Sardellenstreifen gespickt und auf beiden Seiten in siedender Butter hellbraun gebraten, um sie dann gleichfalls als Beilage zu Gemüsen zu geben.

Kalbsmilch, gedämpft. Die wie gewöhnlich vorbereiteten Kalbsmilche werden in Scheiben geschnitten, in sehr kräftiger, aber wenig Fleischbrühe und etwas Butter weichgedämpft und mit einer Champignon- oder Trüffel-Sauce aufgegeben.

Kalbsmilch, gespickt. Mehrere große, schöne Kalbsmilche werden eine Stunde in lauwarmem Wasser gewässert, einige Minuten gekocht und dann in frischem Wasser abgekühlt, abgetrocknet, in zierliche Stücke geschnitten und fein gespickt; man legt sie hierauf in ein mit Butter bestrichenes Kasserol, bestreut sie mit Salz, begießt sie mit einer Obertasse voll kräftiger Kalbsbrühe und dämpft sie unter häufigem Anfeuchten mit dieser Brühe über raschem Feuer eine halbe Stunde lang, wobei man entweder gar keinen Deckel auf das Kasserol thut oder denselben mit glühenden Holzkohlen belegt, damit die Kalbsmilchstücke und der Speck bräunen können; man serviert sie zu Spinat, Spargel, Champignons, grünen Erbsen, Teltower Rübchen, Endivien-Gemüse, Kartoffel-Purée und dergl.

Kalbsmilch au gratin. Vier bis sechs nach Vorschrift hergerichtete Kalbsmilche werden in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und mit einigen Eßlöffeln voll feingehackter Champignons, Chalotten, Petersilie und Trüffeln nebst 125 Gr. Butter in einem Kasserol langsam weichgedämpft. Dann bestreicht man eine flache Schüssel mit Butter und einer pikanten Kalbfleisch- oder Geflügel-Farce, legt eine Schicht von den Kalbsmilchscheiben mit ihren fines herbes darauf, auf diese wieder eine Lage von Farce, den Rest der Kalbsmilch und zuletzt die übrige Farce, welche mit Speckscheiben und einem gebutterten Papierbogen bedeckt wird. So läßt man das Gratin bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde backen, nimmt beim Anrichten Papier und Speck ab und serviert eine Champignon-Sauce nebenbei.

Kalbsmilch, auf italienische Art. Die blanchierten und sauber geputzten Kalbsmilche werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in Ei und gestoßenem Zwieback umgewendet und in Butter oder Olivenöl hellbraun gebraten, wonach man dieselben mit einer Tomaten-Sauce zu Tisch giebt.

Kalbsmilch-Klößchen in Suppen und Ragouts. Zwei sehr frische Kalbsmilche wässert man eine Weile, setzt sie mit gesalzenem Wasser zu, läßt sie eine Viertelstunde langsam kochen, hackt sie dann mit 180 Gramm gewässertem Rindsmark oder 200 Gramm Rindsnierenfett sehr fein und stößt beides in einem Mörser gut durcheinander, fügt nach und nach ein geschältes, in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrot, zwei zerquirlte Eier, etwas Salz und gestoßene Muskatblüte hinzu, arbeitet alles gut durcheinander, läßt die Masse eine halbe Stunde stehen, formt auf einem mit Mehl bestreuten Brett kleine Klößchen daraus und kocht dieselben einige Minuten in siedendem Salzwasser oder in Fleischbrühe. — Auf andere Art kann man sie herstellen, wenn man 375 Gramm Kalbsmilch und 250 Gramm Nierenfett roh aus Haut und Fasern schabt, fein zerhackt, im Mörser durcheinanderstößt, mit Salz und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß würzt und nach und nach mit zwei Eiern und einigen allmählich hinzugegossenen Eßlöffeln kaltem Wasser vermischt, worauf man die Klößchen auf einem mit Mehl oder geriebener Semmel bestreuten Brett formt.

Kalbsmilch mit Krebsen. Die gewässerten und blanchierten Kalbsmilche werden in Fleischbrühe mit etwas Wurzelwerk weichgekocht, nachdem man zuvor etwa 30 Stück mittelgroße Krebse abgesotten, ausgebrochen und die Schalen zu Krebsbutter verwendet hat. Man seiht nun die Brühe von den Kalbsmilchen durch, verdickt sie mit einem Löffel Mehl, den man in Krebsbutter verrührt hat, läßt die in Scheiben geschnittene Kalbsmilch darin aufkochen, garniert sie bei dem Anrichten mit den Krebsschwänzen und beträufelt sie mit Krebsbutter.

Kalbsmilch in Papierkästchen. Man dämpft die Kalbsmilche in Fleischbrühe und Butter halbweich, zerschneidet sie in Scheiben, schwenkt sie mit einem Stück Butter, etlichen Löffeln fines herbes (s. d.) und einer Prise Salz einige Minuten über dem Feuer, bestreicht kleine viereckige Kästchen von steifem Papier mit Butter oder Olivenöl und einer Schicht Geflügelfarce (s. d.), legt die Kalbsmilchstücke samt den Kräutern hinein, bedeckt sie mit Farce, legt eine Speckscheibe obenauf und läßt sie auf einem Blech eine halbe Stunde bei gelinder Hitze backen, nimmt den Speck ab, gießt etwas kräftige Jus darüber und serviert sie zu Frühstücken oder als Hors d'oeuvre.

Kalbsmilch-Pastetchen. Zwei bis drei große, schöne Kalbsmilche werden gewässert, blanchiert, in Butter und Fleischbrühe gargedämpft und feingehackt, hierauf rührt man 125 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt ein halbes, in Fleischbrühe geweichtes und ausgedrücktes Mundbrot, zwei Eier, das Kalbsmilchfleisch, etwas in Butter geschwitzte fines herbes (von jeder Art einen reichlichen Kaffeelöffel voll) oder in Fleischbrühe gekochte und kleingeschnittene Morcheln oder Trüffeln, ein wenig gehackte Citronenschale, Salz und Muskatnuß, auch je nach Belieben feingehackte Krebsschwänze, Sardellen oder Austern hinzu, füllt kleine Blätterteig-Pastetchen (s. d.) vor dem Backen damit und giebt sie dann heiß zu Tische, bei Mittagessen nach der Suppe, bei Frühstücken und Abendessen zu der Bouillon.

Kalbsmilch-Pie, englischer. Drei frische Kalbsmilche werden gehörig vorbereitet, in Scheiben ge-

schnitten und mit etwa zwei Dutzend kleinen Champignons in kräftiger Kalbs-Jus beinahe weichgedünstet, dann samt denselben in eine Pie-Schüssel gelegt, 10—12 gargekochte Farceklößchen, die Spitzen von einem Bund Spargel und fünf bis sechs hartgekochte Eidotter hinzugefügt, worauf man die mit heller Mehlschwitze verdickte Kalbsmilchbrühe nebst ein wenig Pfeffer und Salz darüber schüttet, das Fleisch mit einigen Speckscheiben belegt, einen Deckel und Schüsselrand von Blätterteig herstellt und den Pie bei mäßiger Hitze bäckt.

Kalbsmilch-Pudding. Drei bis vier gut gewässerte Kalbsmilche kocht man in Fleischbrühe auf, läßt sie erkalten und schneidet sie in feine Würfel; hierauf rührt man 150 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach fünf Eidotter, vier abgeschälte, in süßem, mit Eidottern zerquirltem Rahm eingeweichte Mundbrote, das gewürfelte Fleisch, einen Eßlöffel gehackte Petersilie und eine Prise Salz und gestoßene Muskatblüte nebst dem Schnee der fünf Eiweiße hinzu, füllt alles in eine gebutterte Form, läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade kochen und serviert ihn mit einer Champignon-, Morchel-, Sardellen- oder Fricassée-Sauce.

Kalbsmilch-Pudding, Leipziger. Vier bis fünf große, schöne Kalbsmilche werden gewässert, blanchiert, in Fleischbrühe und Butter weichgedämpft und in kleine Scheiben geschnitten; außerdem kocht man die besten Stücke von $\frac{1}{2}$ Kilogramm dickem Spargel, $\frac{3}{4}$ Liter junge grüne Erbsen, eine in kleine Röschen zerteilte Staude Blumenkohl und 125 Gramm gutgereinigte Morcheln jedes für sich in Fleischbrühe weich und siedet ein halbes Schock Krebse in Salzwasser, deren Schwänze und Scheren man ausbricht, während man aus den zerstampften Schalen und 250 Gramm Butter Krebsbutter herstellt. Von einem tags zuvor aus $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl, einem Ei, einer Tasse Wasser, vier Löffeln Arak, einer Prise Salz und 250 Gramm Butter bereiteten mürben Butterteig, den man über Nacht im Kalten stehen gelassen, treibt man zwei messerrückenstarke Kuchen aus, zerschneidet den einen derselben zu langen, zwei Finger breiten Streifen, die man gitterartig in eine mit Butter bestrichene Puddingform einlegt und welche lang genug sein müssen, daß sie ein Stück über den Rand der Form hinausragen; den anderen Teigkuchen schneidet man nach der Größe der Form zu einem runden Deckel zu. Nun rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt allmählich fünf bis sechs Eidotter, 6—7 geriebene Mundbrötchen, die zuvor zusammengeschütteten und in ein wenig frischer Butter kurze Zeit gedünsteten Gemüse, die Kalbsmilchstückchen und Morcheln, sowie die Krebsschwänze und das Scherenfleisch hinzu, würzt alles mit etwas Salz und einer Prise Muskatnuß, träufelt einen Löffel voll Krebsbutter darüber, zieht den Schnee der Eiweiße unter die Masse, schüttet dieselbe in die mit den Teigstreifen ausgelegte Form und deckt den Teigdeckel darüber, auf dem man die Enden der Streifen befestigt. Nachdem man den Deckel mit geschlagenem Ei bestrichen, bäckt man den Pudding, indem man die Form auf einen Ziegelstein in einen mäßig heißen Ofen stellt, $1\frac{1}{2}$ Stunden lang. In der Krebsbutter schwitzt man einen Kochlöffel Mehl, füllt dies mit kräftiger Fleischbrühe auf und verkocht es zu einer pikanten Sauce, die man zu dem auf eine Schüssel gestürzten Pudding serviert.

Kalbsmilch-Ragout auf englische Art. Zwei bis drei Kalbsmilche werden gewässert, blanchiert und abgekühlt, dann eine halbe Stunde in Fleischbrühe mit etwas Wurzelwerk gedämpft, in zollgroße viereckige Stücke geschnitten, abgetrocknet, in Mehl umgewendet und in Butter hellbraun gebacken. Hierauf schüttet man $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe in ein Kasserol, thut eine zerschnittene Zwiebel und eine Möhre, die man beide zuvor in Butter geschwitzt hat, ein Stück Speckschwarte, einen Eßlöffel voll Champignon-Ketchup, etwas Salz und Cayennepfeffer sowie einige Pimentkörner hinzu, verkocht die Brühe eine Weile mit den Gewürzen, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, gießt sie durch und legt die gebratenen Kalbsmilche hinein; man giebt Maccaroni oder Reis, der wie zum Curry gekocht ist, dazu.

Kalbsmilch-Ragout auf französische Art. Die Kalbsmilche werden nach allen notwendigen Vorbereitungen gespickt, mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Fleischbrühe, einem Bündelchen Petersilie und Schnittlauch, einer halben Knoblauchzehe, fünf bis sechs Estragonblättern und zwei Gewürznelken eine halbe Stunde gekocht und dann herausgenommen. Die Brühe seiht man durch, entfettet sie und kocht sie zu Glace ein, mit der man die Kalbsmilche bestreicht. Den Ueberrest dieser Fleisch-Glace vermischt man mit $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, zwei Eßlöffeln Verjus, einem Stückchen in Mehl gerollter Butter und zwei Eidottern zu einer sämigen, säuerlichen Sauce, die man unter die glasierten Kalbsmilche gießt.

Kalbsmilch-Ragout, pikantes. Die Kalbsmilche werden gewässert, blanchiert und eine Viertelstunde in Fleischbrühe gekocht; hierauf schneidet man sie in Scheiben, läßt sie in weißer, kräftiger Coulis aufkochen, legiert letztere mit drei bis vier Eidottern, legt in Butter und Citronensaft gedünstete kleine Champignons, ein großes Stück Sardellenbutter und eine beliebige Anzahl Muscheln und Austern hinein, läßt dies alles nur heiß werden, ohne daß es kocht, preßt den Saft einer Citrone in die Sauce und giebt das Ragout in einem Blätterteig- oder Reisrand auf.

Kalbsmilch, sautierte. Nachdem die Kalbsmilche blanchiert und gut abgetropft sind, zerschneidet man sie in Scheiben, bestreut sie mit feinem Salz, legt sie in eine Sautierpfanne mit zerlassener Butter und schwenkt sie über starkem Feuer, bis sie erst auf der einen, dann auf der anderen Seite gebräunt sind; man richtet dann eine Champignon-, Trüffel- oder Tomaten-Sauce darüber an und garniert den Schüsselrand mit Semmel-Croutons, oder man benützt die sautierten Kalbsmilchstücke als Beigabe zu feinen Gemüsen.

Kalbsmilch à la Villeroi. Die blanchierten Kalbsmilche werden in einer Braise weichgedämpft und nach dem Erkalten in zierliche Scheiben geschnitten; die Braisierbrühe seiht man durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer hellen Mehlschwitze und einem Glase Weißwein zu einer dicklichen Sauce und zieht sie mit Eidottern und Citronensaft ab. Sobald diese Sauce halb ausgekühlt ist, taucht man die Kalbsmilchscheiben hinein, läßt sie erkalten, wendet sie in geriebener Semmel, in geschlagenem Ei und nochmals in Semmel um und bäckt sie in heißem Schmalz, worauf sie mit gebackener Petersilie verziert und als Hors d'oeuvre aufgetragen werden.

Kalbsnieren, s. auch Nieren. Gewöhnlich dämpft man dieselben in einer Braise weich, schneidet das Fett zum Teil davon ab, zerteilt sie in dünne Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in Butter hellbraun, um sie als Garnierung um feine Gemüse zu benützen. Ueber alle anderen Zubereitungsarten s. bei Nieren.

Kalbs-Nierenbraten. Ein großes, genügend altschlachtenes Nierenstück wird flüchtig abgewaschen oder bloß mit einem sauberen Tuche abgewischt, worauf man die Rippen um die Hälfte verkürzt und den hervorstehenden Rückgratknochen entweder der Länge nach abhaut oder mehrmals durchhackt, damit sich der Braten leichter tranchieren lasse; das lange häutige Stück Bauchfleisch rollt man nach innen oder über der Niere zusammen und befestigt es mit einigen kleinen Holzspießchen am Knochen, so daß der Braten ein langes Viereck bildet. Man bestreut denselben mit Salz und brät ihn entweder am Spieß, wobei man ihn mit gebuttertem Papier umbindet, oder man brät ihn unter fleißigem Begießen in der Pfanne, ganz wie bei Kalbsbraten angegeben ist; er bedarf, wenn er groß ist, zwei Stunden, im anderen Falle nur 1—1½ Stunden Zeit, doch muß man sorgsam achtgeben, daß die Niere nicht anhängt, weshalb man gut thut, einige Speckscheiben unter dieselbe zu legen.

Kalbs-Nierenbraten mit Estragon, auf französische Art. Man spickt das Fleisch dicht mit Estragonblättern, bestreut es mit Salz, hüllt es in fett gebuttertes Papier und brät es am Spieß; sobald es weich genug ist, nimmt man das Papier ab, läßt den Braten bräunen und giebt eine Sauce dazu, die man aus dem mit Coulis verkochten, abgetropften Bratensaft bereitet und in der man eine Handvoll Estragonblätter einmal aufwallen läßt.

Kalbs-Nierenbraten aux fines herbes, s. Kalbsbraten aux fines herbes.

Kalbs-Nierenbraten, auf englische Art. Derselbe wird gesalzen, mit gebuttertem Papier umbunden, an den Spieß gesteckt, 20 Minuten über raschem Feuer gedreht, dann etwas entfernter von demselben unter häufigem Begießen vollends mürbe gebraten; eine halbe Stunde vor dem Ende der Bratzeit nimmt man das Papier ab, stäubt etwas Mehl über das Fleisch und drückt den Saft einer Citrone darüber, fährt aber mit dem Butterbegießen fort, bis der Braten braun ist. Die Sauce stellt man her, indem man eine Obertasse siedendes Wasser mit einem Stück in Mehl gerollter Butter und dem entfetteten Bratensaft verkocht; beim Anrichten legt man den Braten auf eine gutgewärmte Schüssel und schiebt ein Stück geröstetes Weißbrot unter die Niere, den Rand der Schüssel garniert man mit Citronenscheiben und reicht gekochten Schinken oder geräucherte Zunge zu dem Braten.

Kalbs-Nierenbraten mit Rahm-Sauce. Das Nierenstück wird ausgebeint, mit Salz und weißem Pfeffer eingerieben, zusammengerollt und mit Bindfaden umschnürt; man legt es in eine Pfanne mit 125 Gramm zerlassener Butter, einer Zwiebel, einer zerschnittenen Möhre, zwei Citronenscheiben, einem Lorbeerblatt und 3—4 Pfefferkörnern, brät es eine reichliche Stunde unter fleißigem Begießen, bis es mürbe, saftig und hellbraun ist, nimmt es aus der Pfanne und entfernt den Bindfaden. Die Sauce seiht man durch, schöpft das Fett ab, verkocht sie mit ¼ Liter saurem Rahm, den man mit einem Löffel Mehl zerquirlt hat, mit einem Glase Weißwein und ein wenig Fleischbrühe und giebt sie zu dem Braten auf.

Kalbs-Nierenbraten mit Trüffeln oder Champignons. Ein genügend altschlachtenes, fleischiges Nierenstück von 3—3½ Kilogramm wird ausgebeint, worauf man das lappige, dünne Bauchfleisch innen gut mit Salz einreibt, über der Niere aufrollt und mit einigen, durch das dicke Fleisch gestochenen Holzspeilchen befestigt. Während man nun den mit Salz bestreuten Braten unter öfterem Begießen mit frischer Butter am Spieß oder in der Pfanne recht saftig brät (geschieht es in der Pfanne, so gießt man von Zeit zu Zeit einige Löffel Wasser nach), schält man 250 Gramm Trüffeln, schneidet sie in feine Scheiben und dünstet sie mit sehr kräftiger Fleischbrühe und einem Glase Rheinwein weich; sobald der Braten fertig ist, legt man ihn auf eine längliche Schüssel, zerschneidet ihn in nicht zu dicke Schnitten, legt zwischen je zwei derselben etwas von den Trüffeln und setzt sie dann wieder dicht zusammen, so daß der Braten seine ursprüngliche Form erhält. Dann bestreut man ihn mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, übergießt ihn mit der Sauce von den Trüffeln, bräunt die Kruste im Ofen oder mit einer glühenden Schaufel und giebt ihn nebst seiner eigenen, mit ein wenig Fleischbrühe aufgekochten Sauce zu Tisch. Anstatt der Trüffeln lassen sich ebenso Champignons verwenden, die man in Butter und Fleischbrühe gedünstet hat.

Kalbsnuß. Mit diesem Namen bezeichnet man den zarten, dicken Fleischteil an der inneren Seite der Keule (das eigentliche Fricandeau-Stück), welcher den Raum vom Knieknochen bis zum Schlußbein einnimmt und den man häufig samt dem auf der Oberfläche befindlichen Kalbseuter bis zum Knochen hinab aus der Keule schneidet und auf verschiedene Art besonders zubereitet. Am

gewöhnlichsten geschieht dies auf folgende Weise: Man klopft und häutet die Kalbsnuß, bestreut sie mit Salz, legt sie in ein Kasserol mit etlichen Schinken- und Speckscheiben, 125 Gramm Butter, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, einer zerschnittenen Möhre und einem Lorbeerblatt, deckt das Kasserol fest zu, stellt es in einen Ofen mit guter Oberhitze und dämpft es unter öfterem Begießen, bis das Fleisch weich und durch den eingeschmorten Fond glänzend glasiert ist. Bei dem Anrichten verkocht man den letzteren mit etwas Fleischbrühe, giebt die durchgeseihte, entfettete Sauce zu dem Fleisch und reicht entweder Salat, Compot oder Gemüse dazu; auch zu Maccaroni eignet sich Kalbsnuß trefflich, namentlich wenn sie gespickt worden ist, ebenso kann man Trüffel-, Morchel- oder Champignon-Sauce dazu geben.

Kalbsnuß, gefüllte. Man häutet eine große, mürbe gelegene Kalbsnuß, schneidet sie der Dicke nach in zwei bis drei Teile, die man etwas klopft, mit Salz bestreut und mit einer Farce von Hühnerfleisch oder Schinken mit gehackten Trüffeln, Champignons und Chalotten bestreicht, worauf man sie wieder übereinanderlegt, in ein Schweins- oder Kalbsnetz einschlägt und in einer Braise, zu der man etwas Wein gegossen hat, weichdünstet; man giebt dann eine Madeira- oder Trüffel-Sauce oder auch eine Krebs-Sauce, ein Krebs- oder Austern-Ragout dazu. Häufig dämpft man die Kalbsnuß auch zuerst in einer Braise, läßt sie auskühlen, schneidet von der Oberfläche ein länglichrundes Stück ab, höhlt das Fleisch aus, so daß nur ein daumenstarker Rand bleibt, und hackt das Fleisch mit gedünsteten Champignons und Krebsschwänzen oder Austern, vermischt es mit der eingekochten, mit Eidottern legierten und mit Citronensaft gewürzten Braisenbrühe und füllt es wieder in die ausgehöhlte Kalbsnuß, die man mit dem abgeschnittenen Deckelstück belegt, heiß werden läßt und mit einem Ragout von Champignons, Geflügelklößchen und Hahnenkämmen oder dergl. garniert.

Kalbsnuß, mariniere. Die von einer gut abgelegenen Keule abgetrennte Nuß wird gehäutet, geklopft, gespickt und in einem irdenen Gefäß mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 2 bis 3 Chalotten, einem Bündelchen Petersilie, Salz, Pfefferkörnern, dem Saft einer Citrone und drei Eßlöffeln Speiseöl mariniert; man läßt sie vierundzwanzig Stunden unter öfterem Umwenden in der Marinade liegen, dämpft sie in einem mit Butter bestrichenen Kasserol mit etlichen Speck- und Schinkenscheiben, einigen Stückchen Wurzelwerk und sehr wenig Gewürz zuerst eine Viertelstunde bloß in der Butter und gießt dann Fleischbrühe nach, glasiert sie mit der allmählich einkochenden Brühe und giebt eine Pfeffergurken-Sauce oder mixed pickles dazu.

Kalbsohren, gebackene. Dieselben werden sauber geputzt und entweder in einer mit Essig oder Weißwein abgeschärften Braise von Fleischbrühe mit Wurzelwerk und Gewürz weichgedämpft oder bloß in Salzwasser weichgekocht und dann mehrere Stunden in einer Marinade von Essig, Citronensaft, Pfeffer, Salz, gestoßenem Gewürz, Lorbeerblättern und Zwiebeln gelegt. Nachdem sie hierauf abgetropft oder abgetrocknet worden, schneidet man sie in gleichmäßige Stücke und taucht sie in einen Ausbacketeig, wendet sie häufig auch nur in Mehl, Ei und geriebener Semmel, um sie dann in heißem Schmalz auszubacken und als Beilage zu Gemüsen zu geben.

Kalbsohren, gefüllte. Nachdem die Ohren in Salzwasser mit etwas Wurzelwerk und Gewürz weichgekocht sind, wird unten zwischen Haut und Knorpel eine Oeffnung gemacht und diese mit einem Eßlöffel voll pikanter Kalbfleischfarce (s. Farce) gefüllt, dann werden die Ohren eine halbe Stunde langsam in Butter gedünstet und mit einer Trüffel- oder Krebs-Sauce aufgegeben.

Kalbsohren mit Maccaroni. Man füllt sie auf gleiche Art wie oben angegeben, bestreut sie mit Parmesankäse, kehrt sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um und bäckt sie in heißer Butter hellbraun; inzwischen hat man die nötige Menge Maccaroni in Salzwasser abgekocht, mit geriebenem Parmesankäse vermischt und in zerlassener Butter geschwenkt; bei dem Anrichten garniert man die bergartig aufgeschichteten Maccaroni mit den gebackenen Ohren und serviert eine Tomaten-Sauce dazu.

Kalbsohren à la poulette. Vier bis sechs sauber geputzte Kalbsohren werden in Milch und Wasser halbweich gekocht, abgetrocknet, mit Kalbfleischfarce gefüllt und in $^1/_2$ Liter Fleischbrühe mit Salz, Pfefferkörnern und einer mit 2—3 Nelken besteckten Zwiebel vollends gargedämpft, worauf man sie aus der Brühe nimmt, diese durchseiht, 16—20 in Butter gedünstete Champignons nebst zwei in Rahm zerquirlten Eidottern hinzufügt, den Saft einer halben Citrone in die Sauce preßt und die Kalbsohren nebst einer Anzahl in Butter gebackener Farceklößchen darin aufgiebt.

Kalbsrücken, gebraten. Der Rücken eines gutgemästeten Kalbes wird in Form eines Rehrückens vom zweiten Nackenwirbel bis zu den Keulen zugehauen; nachdem er gehörig mürbe gelegen ist, verstutzt man die Rückenwirbel und Rippenknochen, schneidet alle sehnigen und lappigen Teile ab, legt ihn eine Nacht in abgenommene Milch, häutet und spickt den Rücken, bestreut ihn mit Salz und brät ihn in reichlicher Butter unter fleißigem Begießen, wobei man nach und nach etwas Wasser in die Pfanne nachschüttet, recht saftig und nicht zu weich, wozu beinahe $1^1/_2$ Stunden erforderlich sind; sehr gut schmeckt dieser Braten, wenn man ihn gegen Ende der Bratzeit mit saurem Rahm bestreicht, auch pflegt man ihn häufig neben den Speckstreifen noch mit Sardellenstreifchen zu spicken, was ihm einen besonders pikanten Geschmack verleiht. Man giebt entweder Salat und Compot oder auch mit Parmesankäse vermischte Maccaroni dazu und überstreicht in letzterem Fall den Kalbsrücken meist mit Fleisch-Glace.

Kalbsrücken, gedämpft. Der in gleicher Weise zugehauene und geputzte Rücken wird zwölf Stunden in saure Milch gelegt, abgewaschen, gehäutet, gespickt, gesalzen, in eine mit mehreren Speckscheiben, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt und ein wenig Gewürz belegte Pfanne gethan, mit 125 Gramm Butter begossen, zugedeckt und bei starker Hitze unter fortgesetztem Begießen mit der Sauce und Nachschütten von Wasser beinahe eine Stunde gedünstet, bis er völlig mürbe ist. Man kann den Rücken dann mit einer Garnierung à la Jardinière von verschiedenen Gemüsen nebst seiner Sauce, oder mit einem Kartoffelgericht, Maccaroni u. dergl. und irgend einer pikanten Sauce, wie Kapern-, Sardellen-, Champignon-Sauce zu Tisch geben.

Kalbs-Schnitzel mit Champignons. Man schneidet von einer großen, mürbe gelegenen Kalbskeule der Quere nach sechs bis acht fingerdicke Schnitten von der Größe eines Handtellers ab, klopft und salzt dieselben, legt sie nebst einigen Speckscheiben, Zwiebel, Wurzelwerk, sehr wenig Gewürz und einem kleinen Kräuterbündelchen in ein Kasserol, übergießt sie mit Fleischbrühe und einem Glase Weißwein, deckt das Kasserol zu und dämpft die Schnitzel langsam gehörig weich. Hierauf dünstet man 1 Liter kleine Champignons in Butter, stäubt etwas Mehl darüber, seiht die Brühe von den Schnitzeln durch, gießt sie hinzu und läßt sie aufkochen; bei dem Anrichten belegt man die Champignons mit dem Fleisch.

Kalbs-Schnitzel, farcierte, s. Fleischvögel, schwäbische.

Kalbs-Schnitzel à la Holstein. Nachdem man aus einer Kalbskeule eine recht große Fleischscheibe von der Stärke eines Daumens geschnitten, klopft man dieselbe, salzt sie, wendet sie in Ei und Semmel und brät sie recht saftig. Hierauf richtet man das Schnitzel auf einem erwärmten Teller an, belegt es mit einem eben bereiteten Spiegelei (Setzei) nebst etlichen Sardellenstreifchen und Kapern und garniert es mit mixed pickles sowie mit kleinen, rund ausgestochenen Weißbrotscheiben, die gelb geröstet und mit Caviar oder geräuchertem Lachs bedeckt sind.

Kalbs-Schnitzel auf rheinische Art. Die gut geklopften Schnitzel werden mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer gewürzt, in Ei und geriebener Semmel umgewendet, in frischer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten und beim Anrichten oben darauf mit einem Gitter von Sardellenfilets und Kapern belegt, während man entweder geschmorte Kartoffeln oder eine Sardellen-Sauce dazu reicht.

Kalbs-Schnitzel, auf dem Rost gebraten. Die von der Keule geschnittenen Fleischscheiben werden geklopft, gesalzen, in zerlassene Butter getaucht und auf beiden Seiten auf einem Rost über hellem Feuer rasch gebraten, dann mit Citronensaft beträufelt und mit einigen Löffeln kräftiger Kalbs-Jus zu geschmorten Kartoffeln aufgegeben.

Kalbs-Schnitzel, Wiener, s. auch Kaiser-Schnitzel. 1 Kilogramm Fleisch von einer mürben, großen Keule wird zu Schnitzeln zerteilt, geklopft und gesalzen, häufig auch mit feinen Speckstreifen gespickt, in feinem Mehl, geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten goldbraun gebraten; man garniert sie mit Petersilie, belegt sie mit Citronenscheiben und Kapern und giebt sie zu feinen Gemüsen oder geschmorten Kartoffeln.

Kalbsschweif, gebacken. Mehrere frische Kalbsschweife werden in fingerlange Stücke zerschnitten, in siedendem Salzwasser einige Minuten blanchiert, in frischem Wasser abgekühlt und in einer Braise von Fleischbrühe, etwas Weißwein, Wurzelwerk und Gewürz weichgedämpft; man läßt sie in dieser Brühe erkalten, nimmt sie dann heraus, mariniert sie noch eine Stunde lang mit Citronensaft, Pfeffer, Salz, Petersilie und Zwiebelscheiben, trocknet sie ab, taucht sie in einen Ausbacketeig (s. d.), bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun und verziert sie mit gebackener Petersilie.

Kalbsschweif à la poulette. Die zerschnittenen, blanchierten und abgekühlten Kalbsschweife werden mit 125 Gramm Butter, einer Zwiebel, etwas Wurzelwerk, einem Bündelchen Petersilie und Salz eine Viertelstunde gedünstet, worauf man Fleischbrühe und ein halbes Glas Weißwein zugießt, die Fleischstücke vollends weich darin kocht und dann herausnimmt. Man seiht die Brühe durch, legiert sie mit vier Eidottern, die in dem Saft einer Citrone zerquirlt werden, würzt sie mit einem Löffel gehackter Petersilie und richtet sie über dem Fleisch an.

Kalbs-Steaks, englische. Man schneidet fingerstarke Scheiben von etwa 9—10 Centimeter Durchmesser aus der Kalbskeule, wie zu den Schnitzeln, denen die Steaks sehr ähnlich sind, klopft sie etwas mit dem Cotelettenmesser, bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer und brät sie so in frischer Butter auf beiden Seiten; häufig taucht man sie auch in Ei und geriebenes Weißbrot, das mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern vermischt ist, und brät sie dann hellbraun, legt sie auf eine heiße Schüssel, übergießt sie mit brauner Coulis, die mit Cayennepfeffer und Citronensaft gewürzt ist, und garniert sie mit dünnen, gebratenen Speckscheiben. — Eine andere, sehr beliebte Sauce zu den Steaks bereitet man, indem man 60 Gramm zerlassene Butter mit einem Eßlöffel Mehl verrührt und mit $^3/_8$ Liter Fleischbrühe, 2—3 gehackten Sardellen und 8 bis 10 kleingeschnittenen Champignons verkocht, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt und die Steaks eine knappe Viertelstunde darin dünsten läßt, ohne daß sie kochen dürfen. Bei dem Anrichten garniert man die Schüssel ebenfalls mit gebratenem Speck.

Kalbs-Tendrons. Mit diesem Ausdrucke bezeichnet man die zarten, knorpeligen Teile am Ende der Brustknochen, welche nebst dem daran befindlichen saftigen Fleisch auf verschiedene Art zubereitet und von den Feinschmeckern besonders geschätzt werden. Eine gut abgelegene, fleischige Kalbsbrust wird eine Stunde in mehrmals gewechseltem lauen

Wasser gewässert, eine Viertelstunde in Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet und der Länge nach da, wo die Rippen aufhören, durchschnitten. Das Stück mit den Knorpeln wird nun so zerteilt, daß man 12—15 gleichmäßige Stückchen erhält, die man gewöhnlich in einer Braise weichdämpft, bevor man sie anderweitig zubereitet.

Kalbs-Tendrons als Fricassée, s. Fricassée von Kalbfleisch.

Kalbs-Tendrons, gebacken. Die gedämpften Knorpel werden entweder in Ei und Semmel gewendet oder zuvor noch in eine Aufleg-Sauce getaucht, die man aus der mit heller Mehlschwitze verdickten, mit Eidottern und Citronensaft legierten Braise-Brühe hergestellt hat. Man bäckt sie in heißem Schmalz oder brät sie auf dem Rost und garniert sie mit gebackener Petersilie, reicht wohl auch eine Estragon-, Tomaten- oder Champignon-Sauce dazu oder garniert sie um ein feines Gemüse.

Kalbs-Tendrons à la St. Ménehould. Nachdem dieselben in der Braise gedämpft und abgekühlt sind, bestreut man sie mit Pfeffer, Salz und gehackten fines herbes, taucht sie in zerlassene Butter, wendet sie in geriebener Semmel, die mit geriebenem Parmesankäse vermischt ist, beträufelt sie nochmals mit zerlassener Butter oder Krebsbutter und bäckt sie rasch in einer flachen Pfanne mit Butter auf beiden Seiten goldgelb, oder brät sie auf dem Rost, worauf man sie mit darübergegossener Jus oder brauner Coulis zu Tisch giebt.

Kalbs-Tendrons-Ragout, auf englische Art. Man schneidet 3—4 Zwiebeln in dünne Scheiben, röstet sie in Butter, fügt einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, drei Nelken und einen Kaffeelöffel voll Curcuma sowie eine Prise Salz hinzu, füllt dies mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe auf und dämpft die Tendrons darin weich, worauf man sie in zollgroße Stückchen schneidet. Die Brühe wird durchgeseiht, mit einer hellen Mehlschwitze verkocht, die Knorpelstückchen wieder hineingelegt, ebenso etwa zwei Dutzend weichgedünstete kleine Champignons und eine gleiche Anzahl in Butter gedämpfter kleiner Zwiebeln; man läßt alles noch eine kurze Zeit zusammen dämpfen und giebt das Ragout dann in einem Reisrand auf, zu dem man den Reis ganz wie zu Curry (s. d.) gekocht hat.

Kalbs-Tendrons mit verschiedenen Saucen. Die braisierten Brustknorpel werden aus der Brühe genommen und letztere dann zu einer Champignon-, Trüffel-, Tomaten- oder Pfeffer-Sauce verkocht, ebenso benützt man sie, in kleine Stücke zerschnitten, als Zuthat zu verschiedenen feinen Ragouts, oder giebt sie, mit Fleisch-Glace bestrichen, zu Champignon-Gemüse, Sauerampfer, jungen Erbsen, Spargel, Blumenkohl, gedämpftem Kopf-Salat, Endivien oder Gurken-Gemüse.

Kalbsvögel, bayrische. Man schneidet aus einer mürbe gelegenen Kalbskeule daumendicke Scheiben von beliebiger Größe, die man häutet, klopft, auf beiden Seiten spickt und mit etwas Salz und Pfeffer bestreut; hierauf legt man sie in Essig, thut Zwiebelscheiben und Petersilienblätter hinzu und läßt sie einen halben oder ganzen Tag in dieser Marinade liegen. Man dünstet sie nun in einem zugedeckten Kasserol mit reichlicher Butter eine Viertelstunde lang, bestäubt sie mit Mehl und brät sie vollends gelb, thut die Petersilie nebst den Zwiebeln aus der Marinade dazu, ebenso einige Löffel von dem Essig, etwas Citronenschale und $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe, dämpft sie darin weich und giebt sie mit ihrer durchgeschlagenen Sauce zu Tisch. Auch schmort man die marinierten Kalbsvögel häufig mit saurem Rahm und ein wenig Essig von der Marinade, indem man beides allmählich hinzugießt, und bestreut sie bei dem Anrichten mit gehackter Citronenschale.

Kalbswürstchen, englische. 250 Gramm derbes Kalbfleisch und ebensoviel Speck werden sehr fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, vier gehackten Sardellen und einer Handvoll feinzerschnittenen Salbeiblättern gewürzt, worauf man alles in einem Mörser durcheinanderstößt, zu Würstchen formt, in Ei und geriebenem Weißbrot umkehrt und in Butter brät; man giebt sie zu Kartoffel-Brei und Gemüsen.

Kalbswurst. $^1/_2$ Kilogramm derbes, ausgesehntes Kalbfleisch und ebensoviel fettes Schweinefleisch oder statt dessen 180 Gramm blanchiertes und abgehäutetes Rindsmark hackt man mit einigen in Wein gekochten Trüffeln und der dünnen Schale einer halben Citrone sehr fein, würzt die Masse mit Salz und Muskatnuß, feuchtet sie mit ein wenig Rahm an, füllt sie in sauber gereinigte, dünne Schweinsdärme und brät die Würste dann in Butter.

Kalbszungen mit Blumenkohl. Sechs bis acht Kalbszungen kocht man in Salzwasser beinahe weich, häutet sie ab, schneidet sie zierlich zu und dünstet sie in 180—200 Gramm Butter vollends gar; inzwischen kocht man eine große Rose oder zwei kleine Stauden Blumenkohl in Salzwasser weich, richtet sie entweder ganz in der Mitte einer Schüssel an und garniert sie mit den Kalbszungen oder zerteilt sie und ordnet die einzelnen, nicht zu kleinen Röschen zwischen die ganzgelassenen Zungen. Einen Teil der Blumenkohlbrühe gießt man zu der Butter, in der die Zungen gedämpft wurden, nachdem man einen Kochlöffel Mehl damit verrührt hat, würzt die Sauce mit gestoßener Muskatblüte und gehackter Citronenschale und zieht sie mit drei Eidottern ab, worauf man sie über den Blumenkohl schüttet.

Kalbszungen, gebacken. Nachdem man die erforderliche Anzahl Zungen in Salzwasser weichgekocht, zieht man die Haut ab, läßt sie kalt werden, schneidet sie der Länge nach durch, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie rasch auf beiden Seiten in Butter braun, garniert sie mit geschmorten Kartöffelchen und giebt Sardellen- oder Kapern-Sauce dazu.

Kalbszungen, gebraten. Die weichgekochten und abgezogenen Zungen werden der Länge nach gespalten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht und in geriebener Semmel gewendet, auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten und mit Senf-Sauce oder Sauce poivrade aufgegeben.

Kalbszungen, gespickt. Die nicht ganz weichgekochten und von der Haut befreiten Zungen werden mit feinen Speckstreifen gespickt, in Butter vollends weichgeschmort, in Scheiben zerschnitten, und um beliebige Gemüse garniert.

Kalbszungen-Gratin. Sechs bis acht Kalbszungen kocht man weich, häutet sie ab, macht in jede der Länge nach einen Einschnitt und füllt denselben mit einer pikanten Geflügel- oder Kalbfleischfarce. Dann bestreicht man eine flache runde Schüssel mit Butter und einer fingerstarken Schicht Farce, legt die Zungen mit der Spitze nach innen kranzförmig darauf, streicht wieder eine Schicht Farce darüber, bedeckt diese mit Speckscheiben und bäckt das Gratin bei mäßiger Hitze langsam eine Stunde lang, nimmt die Speckscheiben ab und serviert es mit einer Trüffel- oder Champignon-Sauce oder auch einer Madeira-Sauce.

Kalbszungen-Ragout. Man kocht vier bis fünf Zungen erst in Salzwasser halb weich, zieht die Haut davon ab, dämpft sie dann in einer Braise von Fleischbrühe, Zwiebeln, Wurzelwerk und sehr wenig Gewürz vollends durch und läßt sie darin erkalten. Hierauf macht man 125 Gr. Butter hellbraun, schwitzt zwei Löffel Mehl darin bräunlich, gießt die durchgeseihte Braisenbrühe und etwas braune Coulis hinzu, verkocht die Sauce damit, würzt sie mit ein wenig Pfeffer, gestoßenem Piment und Macis, drückt den Saft einer halben Citrone hinein und läßt die in Scheiben geschnittenen Zungen, in Butter gedünstete Champignons, in Fleischbrühe weichgekochte Morcheln, in Butter gebackene Farce-Klößchen, nach Belieben auch gekochte und in Scheiben geschnittene Kalbsmilch heiß darin werden. Man giebt das Ragout in einem Rand von Blätterteig oder in einem Reisrand auf.

Kalbszungen mit verschiedenen Saucen. Die in Salzwasser halbweichgekochten, abgehäuteten und in einer Braise vollends gargedämpften Zungen giebt man mit Sardellen-, Kapern-, Tomaten- oder Senf-Sauce, auch mit einer Rosinen- oder einer Fricassée-Sauce auf und reicht geschmorte Kartoffeln dazu.

Kaldaunen oder **Kuttelflecke, Inster, Gekröse,** franz. tripe, engl. tripe. Mit diesem Namen bezeichnet man Magen, Gedärme und Netz vom Rind- und Schafvieh, während man dieselben Teile bei dem Kalbe mehr mit dem Ausdruck Gekröse (s. d.) benennt. Man erhält sie meist schon gereinigt und gewässert vom Fleischer, wobei man darauf zu sehen hat, daß sie von einem ganz frischgeschlachteten Tiere sind; man wässert sie nochmals über Nacht ein, reibt sie mit Mehl und Salz ab, blanchiert sie in siedendem Wasser, kühlt sie in frischem Wasser ab, schneidet sie in viereckige, zollgroße Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser zu, schäumt sie während des Kochens gut ab, fügt Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter und Gewürz hinzu und läßt sie langsam weichkochen, wozu sie langer Zeit, gegen acht Stunden, bedürfen, weshalb es ratsam ist, sie den Tag vor dem Gebrauch abzukochen und in ihrer Brühe auskühlen zu lassen. Am gewöhnlichsten tischt man sie mit einer säuerlichen Sauce auf, indem man zwei Eßlöffel Mehl in hellbraun gemachter Butter oder in abgeschöpftem Bouillonfett röstet, eine gehackte Zwiebel mit darin schwitzt, diese Einbrenne mit der Brühe von den Kaldaunen oder kräftiger Rindsbrühe und etwas Essig kurz verkocht und die Kaldaunen, zu denen man häufig auch noch frischgekochte, in Scheiben zerschnittene Kartoffeln fügt, noch einmal darin aufsieden läßt, bevor man sie zu Tische giebt. Nimmt man keine Kartoffeln zu dem Gericht, so bestreut man dasselbe beim Aufgeben mit in Butter gerösteter, geriebener Semmel.

Kaldaunen mit Erbsen. Man schwitzt feingehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter, thut die weichgekochten, in Stücke geschnittenen Kaldaunen hinein, Pfeffer und Salz nebst $^1/_2$ Liter Fleischbrühe hinzu und läßt die Kaldaunen gut damit verkochen; zugleich siedet man $^3/_4$ Liter getrocknete Erbsen nebst einem Stück Rauchfleisch oder Speck in Wasser weich, schlägt sie durch ein Sieb, kocht sie dicklich ein und belegt sie bei dem Aufgeben mit den Kaldaunen, die man mit gerösteter Semmel bestreut.

Kaldaunen als Königsberger Fleck, s. Fleck, Königsberger.

Kaldaunen-Fricassée. Ungefähr 1 Kilogramm fast weich gekochte Kaldaunen werden nochmals gewässert, auf einem Siebe abgetropft und in einem Kasserol mit $^1/_2$ Liter Milch und ebensoviel Wasser, zwei Zwiebeln und einem Bündel Petersilie langsam eine Stunde gedämpft, worauf man 40 Gr. Butter mit einem Löffel Mehl und $^1/_8$ Liter Rahm verrührt und nebst der Schale einer halben Citrone, etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß zu den Kaldaunen thut, die man unter öfterem Umrühren abermals eine Stunde dämpft, zuletzt mit 70 Gramm frischer Butter vermischt und aufgiebt.

Kaldaunen, gebacken. Man läßt die in Salzwasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz weichgekochten Kaldaunen in ihrer Brühe erkalten und auf einem Siebe abtropfen, schneidet sie in fingerlange Stücke, wendet sie in Ei und Semmel oder taucht sie in einen Ausbacketeig von 375 Gramm Mehl, einem Theelöffel voll Salz, 60 Gramm Olivenöl oder geklärter Butter, $^1/_4$ Liter lauwarmem Wasser und drei Eiern, worauf man sie in heißem Schmalz hellbraun bäckt und zur Garnierung von weißen Rüben, Grünkohl und dergleichen Gemüsen verwendet oder mit einer Senf-Sauce, Zwiebel-, Tomaten- oder Meerrettig-Sauce serviert.

Kaldaunen, auf dem Rost gebraten. Aus gleichen Teilen gehackter Petersilie und Schnitt-

lauch, etwas Pfeffer und Salz, zerlassener Butter und Citronensaft bereitet man eine Mischung, mit der man die weichgekochten und in daumenlange, viereckige Stücke geschnittenen Kaldaunen bestreicht, worauf man sie mit geriebener Semmel überstreut und über hellem Feuer auf dem Rost hellbraun brät, um sie dann mit einer der oben genannten Saucen aufzutischen.

Kaldaunen, auf französische Art. 1 Kilogramm gutgereinigte Kaldaunen zerschneidet man in viereckige Stücke, legt sie in ein Kasserol mit zwei zerschnittenen Möhren, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, 125 Gramm Speck, einem Kräuterbündelchen, einem Lorbeerblatt, acht bis zehn Pfefferkörnern und 60 Gramm zerschnittenem Rindsfett, übergießt sie mit Cider oder leichtem Weißwein, deckt das Kasserol zu und läßt das Ganze sechs bis acht Stunden langsam kochen; bei dem Anrichten schüttet man die durchgeseihte Brühe über die Kaldaunen.

Kaldaunen, auf irländische Art. Die in ziemlich große Stücke zerschnittenen Kaldaunen werden in halb Milch, halb Wasser mit Salz und Zwiebeln weichgekocht und dann in eine Schüssel geschüttet, worauf man einen Teil der Brühe mit in Mehl gerollter Butter verdickt und die Sauce mit den gekochten, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln sowie einem Löffel Senf und etwas Citronensaft würzt, eine Weile damit verkocht und über den Kaldaunen aufgiebt.

Kaldaunen à la Lyonnaise. 1 Kilogramm weichgekochte Kaldaunen zerschneidet man in zollgroße, viereckige Stücke, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schmort drei feingehackte Zwiebeln in 125 Gramm Butter weich, fügt die Kaldaunen hinzu, ebenso einen Löffel gehackte Petersilie, etwas Pfeffer, Salz und fünf bis sechs Eßlöffel Weinessig, erhitzt alles über sehr raschem Feuer acht bis zehn Minuten und serviert das Gericht sofort.

Kaldaunen-Gratin. Man schneidet die weichgekochten Kaldaunen in Stücke, dämpft sie langsam eine halbe Stunde lang in $^1/_2$ Liter Béchamel-Sauce, die mit einem Theelöffel Curry pulver verkocht ist, legiert die Sauce dann mit zwei Eidottern, schüttet alles in eine runde, etwas vertiefte Schüssel, streut geriebenes Weißbrot und Parmesankäse darüber, legt einige Butterstückchen obendarauf und läßt das Gratin bei guter Oberhitze bräunen.

Kaldaunen-Pastete, s. Fleckel-Pastete.

Kalekut, Kalkut, s. v. w. Truthahn, s. d.

Kalmus, franz. racine d'acore, engl. sweet calamus. Die Wurzel der bei uns in Deutschland einheimischen, sehr aromatischen, schilfartigen Kalmuspflanze, lat. Acorus calamus, welche an stehenden Gewässern, See- und Flußufern wächst; der fleischige, walzenförmige Wurzelstock wird im Herbst oder Frühjahr ausgegraben, ist im frischen Zustande außen grünlich oder rötlich, innen gelblichweiß, bis 3 Centimeter dick und 2 Centimeter breit, in getrocknetem Zustande sieht er außen gelbbräunlich, innen hellgelblich aus. Der Geruch der Wurzel ist kräftig und angenehm aromatisch, der Geschmack brennend gewürzhaft; man verwendet sie als magenstärkendes, anregendes, schleimauflösendes Mittel, der Aufguß dient auch äußerlich zu stärkenden Bädern, das ätherische Oel zur Bereitung von Liqueuren, ebenso macht man die Wurzeln in Zucker ein, um sie als beliebte Magenstärkung zu genießen und den Sirup zur Herstellung von Crème und Gefrorenem zu benützen.

Kalmus einzumachen. Junge, noch nicht holzige, sondern möglichst fleischige Kalmuswurzeln werden geschält, in Stücke geschnitten, in weichem Wasser weichgekocht und dann in kaltes Wasser geworfen, worin man sie bis zum anderen Tage stehen läßt. Hierauf legt man sie in eine Terrine oder eine Porzellanschüssel, gießt dünnen, geläuterten Zucker kochend darüber, deckt das Gefäß zu und läßt den Kalmus wieder bis zum folgenden Tage stehen, kocht den Zucker nun etwas mehr ein, siedet den Kalmus einigemal darin auf und wiederholt dies an drei darauffolgenden Tagen; an dem letzten Tage siedet man den Zucker bis zum kleinen Flug (s. Zucker), kocht den Kalmus drei- bis viermal darin auf, schäumt ihn ab und füllt ihn in Büchsen, die man nach dem Erkalten mit Blase überbindet.

Kalmus-Liqueur. Ein für den Haushalt leicht selbst herzustellender, magenstärkender Liqueur, den man in folgender Weise bereitet: 125 Gramm getrockneter, fein zerschnittener Kalmus und 37 Gr. zerschnittene Angelikawurzel, nach Belieben auch etwas bittere Pomeranzenschale werden mit $2^1/_2$ Liter feinem Branntwein in einer gut verkorkten großen Flasche oder einem Steinkruge drei bis vier Wochen an einem ziemlich warmen Ort digeriert, worauf man 1 Kilogramm Zucker in $1^1/_2$ Liter Wasser läutert, mit dem Branntwein vermischt, den Liqueur filtriert und auf Flaschen füllt.

Kalmus, überzuckerter. Der geschälte, in fingerlange Stücke geschnittene, weichgekochte und abgekühlte Kalmus wird in geläuterten Zucker gelegt, den man bis zum großen Flug siedet und so lange tabliert (d. h. mit einem Holzlöffel oder Span an der Seite des Kessels reibt), bis er weiß wird, worauf man den weißgewordenen Zucker vom Rande losmacht, unter den übrigen Zucker rührt und so lange damit fortfährt, bis der sämtliche Zucker weiß und abgestorben ist; dann nimmt man den Kalmus mit einer Gabel heraus, legt ihn auf ein Drahtsieb und läßt ihn trocknen.

Kalte Ente. Zu dieser sehr erfrischenden Sommer-Bowle übergießt man eine große, in dünne Scheiben geschnittene und von den Kernen befreite Citrone, die man entweder einzuckert oder mit einigen Löffeln aufgelösten Zuckersirups versüßt, mit 4 Flaschen leichtem Moselwein, zwei bis drei Flaschen Selterswasser und einer Flasche Cham-

pagner, stellt die Bowle kurze Zeit auf Eis und nimmt vor dem Servieren die Citronenscheiben heraus.

Kaltschale. Eine Art kalter Suppen von Bier, Wein oder Milch, welche nur in Deutschland bekannt und für die heißen Sommertage sehr beliebt sind; die Bierkaltschalen werden mit Zusatz von geriebenem Schwarzbrot, Zucker, Korinthen und Citronenscheiben aus leichtem Bier bereitet, die Weinkaltschalen meist mit Obst- oder Obst-Säften, aber auch mit Brot, Sago, Reis u. dergl.; zu den Milchkaltschalen verwendet man auch Schwarz- oder Weißbrot, Zwieback, allerlei Beerenfrüchte, oder man kocht die Milch mit Zimt, Vanille ꝛc. und Zucker, quirlt sie mit Eiern ab, bereitet Schneeklößchen dazu und läßt die Kaltschale auskühlen. So kann man eine große Menge der verschiedenartigsten Kaltschalen herstellen; über das genaue Verfahren dabei s. unter den verschiedenen Obst-Sorten und anderen Hauptbestandteilen, wie z. B. Apfel-, Apfelsinen-, Aprikosen-, Bier-, Brezel-, Buttermilch-, Citronen-, Erdbeer-, Heidelbeer-Kaltschale ꝛc.

Kaltschale, gemischte. Man nimmt hierzu gleiche Teile Kirschen, die man auskernt, von den Stielen gepflückte Johannisbeeren, Wald- und Gartenerdbeeren, Himbeeren, nach Belieben auch reife, ausgekernte und von den Stielen und Blüten befreite Stachelbeeren, schüttet die Früchte untereinander in einen Topf, überstreut sie mit feinem, gestoßenem Zimt, gießt geläuterten Zucker kochendheiß darüber, läßt die Früchte zugedeckt eine Viertelstunde so stehen, schüttet zwei Flaschen leichten Weißwein hinzu und bewahrt die Kaltschale im Keller bis zum Gebrauch auf.

Kamm, Kammstück nennt man das Nackenstück vom Rind, Kalb und Schwein, das meist als Koch- oder Dämpffleisch verwendet wird; das Kammstück vom Schwein wird jedoch auch hier und da gebraten.

Kandieren heißt soviel wie verzuckern, überzuckern. Um Zucker zum Kandieren zu bringen, schmilzt man ihn wiederholt und läßt ihn immer wieder dick einkochen, bis er hart und durchsichtig geworden ist. Lange aufbewahrtes Eingemachtes pflegt auch schließlich zu kandieren, indem sich der Zucker von dem Gelée oder den Früchten ausscheidet und eine harte Kruste oben darüber bildet.

Kandieren der Früchte. Eingemachte, nicht zu weiche Aprikosen, Pfirsichen, Quitten, Reineclauden, Pflaumen oder Birnen nimmt man aus ihrem Saft, läßt sie auf einem Sieb völlig abtropfen, übersiebt sie dick mit feingestoßenem Zucker, läßt sie auf einem Rost oder Sieb einen Tag lang in einer lauwarmen Ofenröhre trocknen, bestreut sie am nächsten Tage abermals mit Zucker und läßt sie in der Röhre, bis sie völlig trocken geworden sind. Ein anderes Verfahren besteht darin, die frischen, in Wasser weichgekochten Früchte in siedenden, bis zum Bruch gekochten Zucker zu werfen, einigemal darin aufsieden zu lassen, dann wohlverdeckt in dem Zucker vierundzwanzig Stunden an einem kühlen Ort stehen zu lassen und hierauf ebenso mit Zucker bestreut in der Röhre zu trocknen. Frische, nach den Zellen abgeteilte Apfelsinen, geröstete und abgeschälte Maronen, abgeschälte Hälften von Walnüssen wendet man nur rasch in siedendem, zum Bruch gekochtem Zucker um, läßt den Zucker starr werden und legt sie in kleine gekrauste Papierkästchen. So kandiert man auch Blüten, Rinden, Gewürze und Wurzeln aller Art, die aus den südlichen Ländern zur Versendung kommen.

Kandis, s. v. w. krystallisierter Zucker, von dem man weißen und braunen in den Handel bringt, der meist aus Rohzucker bereitet wird.

Kandis-Crème. Man stößt 100 Gramm Zucker und läßt denselben in einer eisernen oder messingenen Pfanne über Kohlenfeuer schmelzen, bis er völlig kastanienbraun ist; dann schüttet man $^1/_2$ Liter süßen Rahm darauf und läßt ihn mit dem Zucker aufkochen, während man in einem zweiten halben Liter Rahm 200 Gramm Gelatine auflöst und unter fortwährendem Umrühren eine Viertelstunde lang kocht. Hierauf schüttet man die zwei halben Liter Rahm zusammen in eine Form, stellt dieselbe noch etwa zehn Minuten in siedendes Wasser und läßt die Crème danach im Keller oder auf Eis völlig erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und überspinnt sie mit einem Netz von Zucker, indem man 70 Gramm gestoßenen Zucker in einer Metallpfanne über dem Feuer schmilzt, hellbraun werden und etwas abkühlen läßt, bis er sich zu Faden spinnt.

Kandis-Kuchen. Eine Art weißer Pfefferkuchen, welche in folgender Weise hergestellt werden. Aus $1^1/_2$ Kilogramm weißem Kandiszucker und einer Obertasse voll Rosenwasser kocht man einen dickflüssigen Sirup, den man mit 375 Gramm geschmolzener Butter vermischt und dann mit 2 Kilogramm Mehl, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen, 8 Gramm gestoßenem Zimt, 15 Gr. gestoßenem Kardamom und 15 Gramm in Rosenwasser aufgelöster, gereinigter Pottasche zu einem Teig verrührt, vier Stunden ruhig stehen läßt, dann mit 250 Gramm Mehl und 125 Gramm Zucker fest auswirkt, zu länglich viereckigen Scheiben formt, die man mit Mandeln und Citronat belegt und eine Viertelstunde lang bei mäßiger Hitze bäckt.

Kanel, s. v. w. Zimtrinde der feinsten Sorte.

Kaninchen, wildes und zahmes, franz. lapin, engl. rabbit, cony, lat. Lepus cuniculus. Gehört zur Gattung der Hasen, ist jedoch kleiner und bei weitem scheuer, lebt in Erdhöhlen und hat weißes, etwas süßliches und weichliches, aber leicht verdauliches Fleisch. Das wilde Kaninchen ist graugelb, mit einem rostbräunlichen Fleck im Nacken, weißlichem Bauch und schwarzen Ohrenspitzen; es wird etwa 45 Centimeter lang, 40 Centimeter hoch und 2—$2^1/_2$ Kilogramm schwer, lebt in Mittel- und Süd-Europa, Asien und Amerika in waldigen und hügeligen Gegenden und gräbt sich einen unterirdischen Bau mit verschiedenen langen und engen

Ausgängen, den es mit seiner Familie bewohnt. Man fängt die Kaninchen in Netzen oder umstellt den Bau mit Kaninchengarnen, schießt sie auf dem Anstand früh oder abends beim Bau, treibt sie durch in den Bau geschickte Frettchen oder vor dem Bau angezündete Schmauchfeuer aus ihren Höhlen, hetzt sie auch mit kleinen Windhunden, doch sind sie wegen ihres behenden, zickzackförmigen Laufs schwer zu schießen. In Gegenden, wo sie sich angesiedelt haben, muß man auf ihre Verfolgung bedacht sein, da sie durch ihr Wühlen und Nagen viel Schaden anrichten und sich ungeheuer rasch vermehren, indem das Weibchen im Laufe des Jahres vier- bis sechsmal eine ganze Anzahl Junge wirft. Die Felle werden als Pelzwerk benützt, die Haare zu Hüten verarbeitet, das Fleisch ist wohlschmeckender als das der zahmen Kaninchen. — Diese letzteren sind etwas größer als ihre wilden Brüder; man findet sie von fast allen Farben und hat durch die Zucht eine Menge Varietäten erzeugt. Sie werden außerordentlich zahm und man hält sie deshalb in Viehställen oder Kaninchengärten, indessen schaden sie häufig durch ihr Wühlen in den Gebäuden und Gärten; das Fleisch ist nicht besonders schmackhaft, aber die Bälge geben gutes Pelzwerk und z. B. in Flandern wird bedeutender Handel mit den zubereiteten und gefärbten Fellen getrieben. Das Töten der zahmen Kaninchen geschieht am leichtesten, indem man vorn am Halse zwischen den Vorderbeinen einen Stich mit einem scharfen Messer macht, welcher das Tier augenblicklich tötet, weil das Herz dadurch getroffen wird; will man das Tier zu einem braunen Ragout oder Kaninchen-Pfeffer verwenden, so fängt man das Blut in Essig auf. Um das Fell abzuziehen, was sofort nach dem Töten geschehen muß (in einem französischen Kochbuch finden wir darüber die interessante Bemerkung: „Le lapin aime à être écorché vif; le lièvre préfère attendre"), macht man einen fingerlangen Einschnitt mit einer Schere mitten zwischen den Hinterschenkeln, löst rings um den Einschnitt den Balg mit den Fingern ab, bis man den hinteren Teil des Kaninchens abgezogen hat, wobei man an den Füßen mit einem Messer nachhilft, und stülpt das Fell nach dem Kopf zu um, worauf es sich durch rasches, scharfes Anziehen leicht ablöst. Dann schlitzt man die Bauchhaut nach der Brust zu auf, nimmt die Eingeweide heraus und löst die Galle von der Leber ab; junge fette Kaninchen verwendet man zu Braten und Fricassée, Curry u. dergl., ältere zu Kaninchen-Pfeffer und Suppe; übrigens sind die Zubereitungsarten bei wilden und zahmen Kaninchen ganz dieselben.

Kaninchen-Civet, s. Civet von Kaninchen.

Kaninchen-Fricassée. Ein abgehäutetes, ausgenommenes und sauber gewaschenes Kaninchen wird eine Stunde in lauwarmem Wasser gewässert und nach dem Abtropfen und Abtrocknen in zierliche Stücke zerlegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst einem Dutzend kleiner Zwiebelchen und mindestens der gleichen Anzahl junger Champignons 4—5 Minuten in einem Kasserol mit 70 Gramm zerlassener Butter gedünstet, wobei man das Kasserol häufig umschüttelt, damit die Fleischstücke sich nicht bräunen können. Hierauf stäubt man einen Kochlöffel feines Mehl darüber, gießt $^1/_4$ Liter helle Fleischbrühe und ein Glas Weißwein zu, bringt das Fricassée zum Kochen und läßt es dann an der Seite des Feuers langsam eine reichliche halbe Stunde dämpfen, während man sorgsam Schaum und Fett von der Oberfläche der Sauce abschöpft, dieselbe mit ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß, nach Geschmack auch mit einer Messerspitze Cayennepfeffer würzt und schließlich mit zwei bis drei in Rahm zerquirlten Eidottern legiert. Man verrührt die Sauce über dem Feuer, bis sie wieder heiß ist, ohne daß sie kochen darf, schärft sie vor dem Aufgeben mit dem Saft einer halben Citrone ab und garniert das Fricassée mit Citronenscheiben. Anstatt der Zwiebeln und Champignons kann man auch in Salzwasser abgekochten Spargel, Blumenkohl oder Sellerie mit zu den Kaninchenstücken legen und das Fricassée gewinnt sehr an Wohlgeschmack, wenn man eine Anzahl ausgebrochene Krebsschwänze und etwas Krebsbutter hinzufügt.

Kaninchen-Fricassée, gewöhnliches. Ein zerteiltes, gewässertes und wieder abgetrocknetes Kaninchen wird nebst 125 Gramm durchwachsenem, würflig geschnittenem Speck, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einem Bündel Petersilie, einem Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörnern und einem Blatt Macis in ein Kasserol gelegt, mit Wasser übergossen, 20 Minuten langsam gekocht und dann nebst dem Speck herausgenommen. Eine helle Mehlschwitze aus 60 Gramm Butter und einem Löffel Mehl verkocht man mit der durchgegossenen Kaninchenbrühe zu einer sämigen Sauce, dämpft die Kaninchenstücke, den Speck und eine Anzahl kleiner Zwiebelchen darin weich, schöpft das Fett dann ab und legiert die Sauce mit zwei in Rahm zerquirlten Eiern; vor dem Anrichten schärft man sie mit Citronensaft ab.

Kaninchen, gebacken. Junge, wohlgenährte Kaninchen werden in gleichmäßige Stücke zerlegt, mit Mehl, Salz und ein wenig feingestoßenem weißen Pfeffer bestreut, in zerquirlte, mit Salz gewürzte Eier eingetaucht, mit geriebener Semmel überstreut und in heißem Schmalz (auf jedes Kaninchen rechnet man hierzu $^1/_2$ Kilogramm Schmalz) auf beiden Seiten goldbraun gebacken, wobei man immer nur wenige Stücke zugleich einlegt und das Kasserol leise hin- und herrüttelt. Man garniert sie mit gebackener Petersilie und giebt sie zu Gemüsen, besonders zu grünen Erbsen, Blumenkohl, Spinat, oder mit Salat zu Tisch.

Kaninchen, gebacken, auf französische Art. Die zerlegten Kaninchen werden 3—4 Stunden in eine Marinade von reichlichen Zwiebelscheiben, Petersilienblättern, einigen Lorbeerblättern, Salz, weißem Pfeffer und dem Saft von zwei Citronen gelegt, gut zugedeckt und öfters umgewendet, dann herausgenommen, mit einem Tuche abgetrocknet, in eine Mischung von Mehl und geriebenem Weißbrot getaucht und in sehr heißem Schmalz gebacken,

worauf man sie mit den ebenfalls in Schmalz gebackenen Zwiebelringen aus der Marinade bestreut und mit Tomaten-Sauce oder Haushofmeister-Sauce serviert. Die Marinade kann man auch auf andere Weise zusammensetzen, z. B. aus feinem Oel, Estragonessig, Pfeffer, Salz, gehackten Kräutern und Lorbeerblättern; in England legt man die Kaninchenstücke vor dem Ausbacken in ein Glas Portwein mit ebensoviel Weinessig, fügt Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und gestoßene Nelken hinzu und taucht die abgetrockneten Stücke in einen Backteig von $^1/_2$ Liter Wasser, 170 Gramm Mehl, einer Prise Salz, zwei Eßlöffeln Olivenöl und zwei Eidottern nebst dem festen Schnee der zwei Eiweiße.

Kaninchen, gebeizt und gebraten. Der Rücken eines großen, fleischigen Kaninchens wird zwei bis drei Tage in eine Beize von Essig gelegt, den man mit zwei Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und etlichen Nelken zum Kochen gebracht und heiß über das Fleisch gegossen hat. Man trocknet letzteres dann ab, salzt es, spickt es und brät es mit Speck und Butter, nach Belieben auch mit saurem Rahm. Weit feiner schmeckt der Braten, wenn man ihn drei Tage in eine Beize von $^1/_4$ Liter Essig, $^1/_4$ Liter Rotwein, Zwiebelscheiben, 5 bis 6 zerstoßenen Wacholderbeeren, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einem Kräuterbündelchen legt.

Kaninchen, gebraten. Man schneidet Kopf, Vorderbeine und Bauchhaut des Kaninchens ab, spickt den Rücken wie einen Hasenrücken, bestreut ihn mit Salz, legt ihn in eine Pfanne mit hellgelb gemachter Butter und einigen Speckscheiben, brät ihn unter öfterem Begießen mit Butter und saurem Rahm eine Stunde lang, bis er saftig, mürbe und braun ist, und giebt ihn mit seiner eigenen Sauce nebst Salat und Compot zu Tisch; zuweilen rührt man auch einen Eßlöffel voll Senf in die Sauce oder serviert eine Champignon-Sauce zu dem Braten.

Kaninchen, gebraten, auf englische Art. Ein fettes junges Kaninchen wird abgezogen, gesäubert, inwendig mit Speckscheiben belegt, mit einer pikanten Kalbfleisch-Farce gefüllt, zugenäht und so dressiert, daß die Vorderläufe nach hinten zu, die Hinterläufe nach vorn gelegt werden und der Kopf durch einen in Hals und Maul gesteckten Holzspieß in aufrechter Stellung erhalten wird. Dann steckt man es an den Spieß, belegt es mit Speckscheiben, umbindet es mit gebuttertem Papier und brät es über hellem Feuer fast drei Viertelstunden, nimmt Papier und Speck ab, überstreut es mit Mehl, beträufelt es mit Butter und läßt es bräunen; man giebt kräftige Jus und gebratenen Speck dazu, bereitet auch wohl eine Sauce aus sehr kräftiger Fleischbrühe mit etwas Essig, Ketchup, Sardellenessenz, einem Glase Sherry und einer braunen Mehlschwitze. Die Farce zum Füllen des Kaninchens macht man häufig aus der in Butter gedünsteten feingehackten Leber, dem Herz und den Nieren des Tieres, mit gehackter Zwiebel, Petersilie, Speck, gekochten Kastanien, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, geriebenem Weißbrot und Ei.

Kaninchen, gebraten, auf französische Art. Nachdem man 1—2 junge Kaninchen abgestreift, ausgenommen und gewässert, hackt man die Lebern mit Speck, Trüffeln, Petersilie, Thymian, Salz und Pfeffer, füllt diese Farce in den Körper, näht denselben zu, umbindet die Kaninchen mit Speckscheiben und brät sie langsam am Spieß; der abgetropfte Bratensaft wird mit Kalbs-Jus losgekocht und als Sauce zu dem Braten gegeben. — Oder man spickt die Kaninchen, legt sie vierundzwanzig Stunden in eine Marinade von Essig, einem Löffel Oel, Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch, trocknet sie dann ab, bindet sie in ein mit Oel bestrichenes Papier, brät sie am Spieß, nimmt nach einer Stunde das Papier ab, läßt den Braten bräunen und serviert eine Chalotten-Sauce dazu.

Kaninchen, gedämpft, auf englische Art. Ein fleischiges Kaninchen wird in Stücke zerschnitten, worauf man 250 Gramm gewürfelten Speck nebst 30 Gramm Butter gelb brät, die Speckwürfel aus der Pfanne nimmt und die Kaninchenstücke und zwei kleingeschnittene Zwiebeln in dem zerlassenen Speck hellbraun schwitzt. Sobald dies geschehen, legt man sie heraus, verrührt das Fett mit einem Kochlöffel Mehl einige Minuten über dem Feuer, gießt nach und nach $^1/_2$ Liter Fleischbrühe oder heißes Wasser zu, thut ein Kräuterbündel, etwas Pfeffer und Salz, die Fleischstücke, den Speck und die Zwiebeln hinein, deckt das Gefäß fest zu und läßt alles zwanzig Minuten langsam dämpfen, fügt etliche Champignons oder einen Löffel Champignon-Ketchup und ein Glas Sherry hinzu und richtet die Sauce über dem Fleisch an. Will man das Kaninchen ganz dämpfen, so füllt man es mit einer Farce aus der gekochten und gehackten Leber, 90 Gramm gehacktem Nierenfett, 70 Gramm geriebenem Weißbrot, feingeschnittener Petersilie, Thymian und Basilicum, Pfeffer, Salz und ein wenig Milch, näht es zu, belegt es mit Speckscheiben, schmort es eine Viertelstunde in Butter und dämpft es dann in einer Braise von Fleischbrühe, Wurzelwerk, einem Löffel Essig, Pfeffer, Salz und ein wenig Senf vollends gar, um es mit der durchgeseihten, entfetteten und mit einer Mehlschwitze verkochten Braise-Brühe aufzugeben.

Kaninchen, gedämpft, auf französische Art. Ein in Stücke zerteiltes Kaninchen legt man mit zerschnittenen Zwiebeln, Möhren, Rüben, Bohnen, Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Petersilie, Salz, Pfeffer und einem großen Stück Butter oder Rindsfett in ein Kasserol, füllt dasselbe mit Wasser, deckt es gut zu und läßt das Fleisch drei bis vier Stunden dämpfen, nimmt es heraus, schmort es kurze Zeit in zerlassenem Speck, richtet die durch ein Haarsieb gestrichenen Gemüse darüber an und garniert das Ganze mit gerösteten Semmel-Croutons.

Kaninchen, gekocht, auf englische Art. Das Tier wird abgestreift, ausgenommen, gewaschen, einige Stunden in Milch und Wasser gelegt und dann unzerteilt in Wasser mit Salz, einigen Pfefferkörnern, einer Zwiebel, einer Möhre, einem Kräuterbündelchen und einem Blatt Macis gekocht, wozu eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden Zeit erforderlich ist; man übergießt es bei dem Aufgeben mit weißer Zwiebel-Sauce und legt die feingehackte Leber mit auf die Schüssel.

Kaninchen in Gelée. Zwei junge Kaninchen werden in zierliche, gleichmäßige Stücke zerlegt, gewaschen und mit zwei Kalbsfüßen in Salzwasser zum Kochen gebracht; man schöpft den Schaum gut ab, thut $^1/_4$ Liter Weinessig, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken, etwas Citronenschale und Muskatblüte hinzu, läßt das Fleisch langsam weichkochen, nimmt es heraus, siedet die Brühe noch ein, verrührt sie mit zwei schaumig geschlagenen Eiweißen, läßt sie klar werden und seiht sie durch ein Tuch. Das Fleisch legt man in eine mit Wasser ausgespülte Form, gießt die Brühe darüber, läßt das Gelée starr werden und giebt es mit Rémouladen-Sauce oder einer anderen kalten, pikanten Sauce zu Tisch.

Kaninchen en gibelotte. Zwei junge Kaninchen werden in nette Stücke zerlegt, die man sauber abwischt und in hellbrauner Butter, worin man 125 Gramm Speck zerlassen hat, auf beiden Seiten bräunen läßt; man nimmt das Fleisch heraus, rührt einen Kochlöffel Mehl in das Fett, gießt ein großes Glas Rotwein und $^1/_2$ Liter Wasser an, legt die Fleischstücke wieder hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Schnittlauch, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblättern, geriebener Muskatnuß und einigen Nelken, dämpft die Kaninchenstücke langsam darin weich, fügt eine Viertelstunde vor dem Aufgeben eine Anzahl kleine, in Butter geschwitzte Zwiebelchen sowie weichgedünstete Champignons hinzu, nimmt beim Anrichten die Kräuter heraus, schöpft das Fett von der Sauce, die nicht sehr sämig sein darf, und serviert die Gibelotte möglichst heiß, mit Semmel-Croutons garniert.

Kaninchen-Klößchen. Man schneidet alles Fleisch von einem jungen Kaninchen ab, befreit es von Häuten und Sehnen, hackt es fein, stößt es im Mörser und reibt es durch ein Haarsieb, schwitzt einige gehackte Champignons, einen Theelöffel voll kleingeschnittene Citronenschale, eine gehackte Chalotte, etwas Petersilie und eine Prise pulverisierten Thymian in Butter, verrührt sie mit der in Fleischbrühe oder Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Krume von zwei Mundbroten über dem Feuer zu einem Brei, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst, stößt ihn dann mit dem Kaninchenfleisch zusammen nochmals im Mörser, thut Pfeffer und Salz, zwei ganze Eier, ein Eidotter und einen Eßlöffel weiße Coulis hinzu, reibt die Masse durch ein Sieb, formt sie zu Klößchen, kocht sie in siedendem Salzwasser gar und giebt eine Champignon-Sauce dazu.

Kaninchen-Klößchen, auf einfachere Art. Das feingehackte Fleisch eines jungen Kaninchens vermischt man mit 250 Gramm geschabtem Speck, Salz, Muskatnuß, gehackter Citronenschale und etwas süßem Rahm, macht flachgedrückte Klößchen daraus, brät sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun und giebt sie als Beilage zu feinen Gemüsen. Man kann anstatt des Specks auch 250 Gramm ziemlich fettes, gehacktes Schweinefleisch dazu nehmen, 2 bis 3 in Wasser geweichte und ausgedrückte, abgeschälte Mundbrote, drei Eier, Salz und Muskatnuß damit vermischen, die runden, etwas flachgedrückten Klöße mit geriebener Semmel bestreuen und in Butter auf beiden Seiten braten.

Kaninchen in Matelote. In einem Kasserol mit 125 Gramm zerlassener Butter schwitzt man 12—15 kleine Zwiebeln weich, nimmt sie heraus, legt ein in Stücke zerteiltes, junges Kaninchen in die Butter und schmort das Fleisch ebenfalls auf beiden Seiten darin, bis es eine hellbräunliche Farbe angenommen hat, dann bestäubt man es mit Mehl und schwenkt es 8—10 Minuten über dem Feuer. Nun gießt man $^3/_8$ Liter Weißwein und ebensoviel Bouillon an, legt einen schönen, in 6 Centimeter lange Stücke zerschnittenen Aal mit dazu; thut die Zwiebeln wieder hinein, desgleichen ein Dutzend in Butter gedünstete Champignons, Salz, Pfeffer, ein wenig Knoblauch, Muskatnuß und ein Büschel Petersilie nebst einem Lorbeerblatt, kocht alles über lebhaftem Feuer vollständig gar, nimmt die Petersilie und das Lorbeerblatt heraus und richtet die Matelote mit einem Rande von gerösteten Semmel-Croutons an.

Kaninchen à la minute. Ein junges Kaninchen wird in Stücke zerlegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst einigen gehackten Chalotten, Champignons und etwas Petersilie in 125 Gramm Butter etwa eine Viertelstunde rasch gebraten, bis die Stücke auf allen Seiten gehörig gebräunt sind; dann überstäubt man sie mit ein wenig Mehl, gießt ein Glas Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe an und verrührt die Sauce über dem Feuer, bis sie sämig genug ist, ohne daß sie zum Kochen gelangt.

Kaninchen-Pfeffer. Ein zerlegtes Kaninchen nebst Herz, Lunge und Leber wird in einem Kasserol mit $^1/_4$ Liter Essig, den man mit einigen Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern abgekocht hat, übergossen, zwei Tage darin gelassen und öfters umgewendet. Dann macht man etwas würfliggeschnittenen Speck in 60 Gramm Butter braun, röstet zwei feingehackte Zwiebeln und einen Eßlöffel voll Mehl darin bräunlich, schüttet $^1/_2$ Liter Wasser und einen Teil des Essigs, in dem das Fleisch gelegen hat, hinzu, salzt die Sauce und dämpft das Fleisch gut zugedeckt langsam darin weich, rührt das in Essig aufgefangene Kaninchenblut und einen Kaffeelöffel voll Zucker daran, läßt jedoch die Sauce nicht wieder zum Kochen kommen, sondern giebt das Ragout nebst Salzkartoffeln oder Mehlklößen zu Tisch.

Kaninchen-Pie, englischer. Zwei junge wilde Kaninchen werden in Stücke zerteilt, eine halbe Stunde in lauwarmem Salzwasser gewässert, mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, mit Mehl bestäubt und mit Salz sowie ein wenig Cayennepfeffer gewürzt, worauf man die Stücke in eine Pie-Schüssel ordnet; die Lebern der Kaninchen werden in Salzwasser gekocht, gehackt, mit 125 Gramm geschabtem Speck, einigen gehackten Austern, etwas Petersilie, Basilicum und Thymian, 90 Gr. geriebener Semmel und einem Ei vermischt und auf einem mehlbestreuten Brett zu kleinen Klößchen geformt, die man nebst einigen hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern oder zerschnittenen, weichgekochten Artischockenboden in der Schüssel verteilt, ebenso legt man $^1/_2$ Kilogramm Schinken oder gepökeltes Schweinefleisch in Scheiben zwischen die Kaninchenstücke. Nun reibt man eine halbe Muskatnuß darüber, gießt $^1/_4$ Liter Portwein und ebensoviel Wasser zu, deckt einen ziemlich starken Teigdeckel über die Schüssel und bäckt den Pie eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen; gegen Ende der Backzeit legt man ein gebuttertes Papier über denselben, damit er nicht zu braun wird; er kann warm oder kalt gegessen werden.

Kaninchen, auf provençalische Art. Das in Stücke zerlegte Kaninchen wird mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Olivenöl hellbraun gebraten, herausgenommen und auf einem Papier entfettet; hierauf verkocht man etwas Fleischbrühe mit einigen durch ein Sieb gestrichenen Tomaten und zwei feingehackten Knoblauchzehen, legt das Fleisch und die Zwiebeln in diese Sauce und läßt es vollends weichdämpfen.

Kaninchen-Pudding. Nachdem ein junges, fleischiges Kaninchen abgestreift, ausgenommen, gut gewaschen und eine Weile gewässert hat, zerschneidet man es in zehn bis zwölf Teile, legt diese in ein Kasserol, würzt sie mit etwas Salz, Pfeffer, einer Messerspitze Cayennepfeffer und ebensoviel gestoßenem Macis, übergießt sie mit soviel kochendem Wasser, daß sie eben davon bedeckt sind, und läßt sie gut zugedeckt ganz langsam eine halbe Stunde dämpfen. Dann nimmt man sie heraus, legt den Kopf und die Leber des Kaninchens nebst einigen Stücken Speckschwarte in die Brühe und kocht sie eine Stunde lang darin, bis die Brühe genügend stark und angenehm schmeckt; man seiht dieselbe durch, entfettet sie und läßt sie auskühlen. Man schichtet nun die Kaninchenstücke mit dazwischengelegten schmalen Speckstreifen, wozu man 125 Gramm Speck verwendet, in eine mit Butter bestrichene und mit mürbem Butterteig ausgekleidete Form, gießt eine Obertasse voll von der erkalteten Brühe darüber, legt einen Teigdeckel darauf, den man fest an den Teigrand in der Form drückt, bindet die Form in eine mit Mehl bestreute, in siedendem Wasser ausgerungene Serviette, hängt sie in ein Kasserol mit stark kochendem Wasser und läßt den Pudding eine reichliche Stunde darin sieden.

Kaninchen-Ragout, braunes, s. auch Kaninchen-Civet und Kaninchen-Pfeffer. Man zerlegt ein großes oder zwei kleinere junge Kaninchen in nette Stücke, röstet 250 Gramm Speck, den man in große Würfel zerschnitten hat, hellbraun, schwitzt zwei Eßlöffel Mehl in dem zerlassenen Speck und verkocht diese Mehlschwitze mit fast $^1/_2$ Liter kräftiger brauner Fleischbrühe und $^1/_4$ Liter gutem Rotwein. Dann legt man die Kaninchenstücke, etwas Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, zwei Nelken und etliche Pimentkörner nebst einem Kräuterbüschelchen in die Sauce, kocht das Fleisch langsam darin weich und schöpft Schaum und Fett von der Brühe ab. Sobald das Fleisch gargedämpft ist, nimmt man es aus der Sauce, seiht dieselbe durch, kocht sie noch etwas ein, säuert sie mit dem Saft einer Citrone, legt die Speckwürfel und ein Dutzend in Butter und Citronensaft gedünstete Champignons hinein und richtet sie über den Kaninchenstücken an.

Kaninchen-Ragout, englisches, mit Curry. Zwei junge Kaninchen werden zerlegt, dann 250 Gramm magerer Speck in Würfel geschnitten, in 60 Gramm Butter braun geröstet, herausgenommen und die Kaninchenstücke in dem Fett auf beiden Seiten braun gebraten. Nachdem dies geschehen, legt man das Fleisch ebenfalls heraus und schwitzt in demselben Fett drei gehackte Zwiebeln und zwei feingeschnittene saure Aepfel weich, streicht sie durch ein Haarsieb und vermischt den Brei mit einem knappen Eßlöffel Currypulver, einem Kaffelöffel voll Mehl und $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, dämpft die Kaninchen und den Speck etwa drei Viertelstunden langsam in dieser Brühe, zu der man schließlich eine Obertasse Milch oder Rahm gießt, und richtet das Ragout in einem Reisrand an.

Kaninchen-Salat. Das Fleisch eines gebratenen und wieder ausgekühlten Kaninchens wird in zierliche, feine Scheibchen geschnitten, die man 1—2 Stunden in eine Marinade von einem Eßlöffel feinem Weinessig, ebensoviel Provenceröl, einigen Estragonblättern, einer zerschnittenen Zwiebel und etwas Pfeffer und Salz legt, wobei man die Fleischscheiben öfters umwendet. Man belegt nun den Boden einer Schüssel mit nudelartig feingeschnittenem Kopfsalat, ordnet die Fleischstücke darauf mit dazwischengelegten Sardellenstreifchen, Kapern, gehackten Estragon-, Kerbel- und Pimpinelle-Blättchen, hartgekochten Eiern und Roterüben-Scheibchen, garniert die Schüssel mit zerteilten Salatherzchen und harten Eiern und übergießt den Salat mit einer gutbereiteten Mayonnaisen-Sauce.

Kaninchen, auf spanische Art. Nachdem man zwei schöne Kaninchen in ziemlich kleine Stücke zerteilt hat, wird ein irdenes Kasserol auf dem Boden mit einer Schicht Zwiebelscheiben belegt, über welche eine Schicht der Fleischstücke kommt, die man mit Pfeffer, Salz und etwas gestoßenem Piment würzt, worauf man mit abwechselnden Lagen von Zwiebelscheiben und Fleischstücken fortfährt, bis letztere sämtlich eingeschichtet sind. Oben darauf kommen dann einige dünne Scheiben roher

Schinken und Speck sowie die letzte Schicht Zwiebeln; ein festschließender Deckel wird darübergedeckt und das Ganze bei mäßiger Hitze in heißer Asche oder über einem Gefäß mit kochendem Wasser gedämpft, denn über das Feuer oder in einen heißen Ofen darf man das Gericht nicht stellen, da das Fleisch, zu dem kein Wasser angegossen wird, sonst sofort verbrennen würde. Nach Verlauf von zwei Stunden giebt man die Kaninchen, welche auf diese Art sehr zart, saftig und pikant schmecken sollen, sofort zu Tisch.

Kaninchen-Suppe. Ein schönes, großes Kaninchen wird zerlegt, gewässert, abgetrocknet, die Stücke mit Mehl bestäubt und in siedender Butter leicht überbraten; hierauf thut man sie nebst der Leber in ein Kasserol, übergießt sie mit 2 Liter Fleischbrühe und dämpft sie sehr langsam eine Stunde lang, wobei man den Schaum sorgfältig abschöpft. Nun werden die Kaninchenstücke herausgenommen, das beste Fleisch davon abgeschnitten und beiseite gestellt, die Knochen zerhackt und nebst Zwiebeln, Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen wieder in die Brühe gethan, die man mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzt. So läßt man die Suppe, zu der man noch $^1/_2$ Liter Brühe angegossen hat, zwei Stunden leise kochen, seiht sie dann durch, thut die mit etwas Brühe zu Brei zerriebene Leber und ein kleines Weinglas voll Portwein hinzu und giebt sie über dem kleingeschnittenen Fleisch und gerösteten Semmel-Croutons auf.

Kaninchen, auf ungarische Art. Zwei Kaninchen zerschneidet man in Stücke, bestreut dieselben mit Salz und dämpft sie nebst einer feingeschnittenen Zwiebel und Wurzelwerk in 125 Gramm Butter halb weich, stäubt einen Löffel Mehl darüber und gießt nach einigen Augenblicken $^1/_2$ Liter kräftige Fleischbrühe und $^1/_4$ Liter sauren Rahm zu, was man unter fortgesetztem Umrühren zum Kochen bringt; dann würzt man die Brühe mit einer Messerspitze Paprika, dämpft das Fleisch vollends weich, nimmt es heraus, schöpft das Fett von der Sauce, seiht sie durch, kocht sie noch ein wenig ein und giebt sie über den Kaninchen auf.

Kaninchen-Würste. Von zwei frisch getöteten jungen Kaninchen, die man abgestreift, ausgenommen und sorgsam ausgewässert hat, löst man alles Fleisch von den Knochen, hackt es sehr fein, stellt es bei Seite, zerstampft die Knochen, thut sie nebst den Köpfen in ein Kasserol, fügt ein wenig Salz hinzu und gießt höchstens $^1/_4$ Liter Wasser darüber, was man sehr langsam so lange kochen läßt, bis es eine kurze, starke Brühe giebt. Die von der Galle befreiten Lebern wäscht man gut ab, dünstet sie in etwas Butter weich, schneidet sie klein und thut sie zu dem Fleisch; zu $1^1/_2$ Kilogramm von letzterem nimmt man $^1/_2$ Kilogramm gröblich gehackten Speck, 45 Gramm Salz, 7 Gr. weißen Pfeffer, eine Prise gestoßene Muskatblüte und zwei gestoßene Nelken, sowie die feingehackte Schale einer halben Citrone, vermischt alles sehr gut und feuchtet die Masse mit etwa $^1/_8$ Liter von der aus den Knochen gekochten Brühe an, füllt alles in sauber gereinigte Därme und kocht die Würste in Wasser oder brät sie in Butter. Zuweilen vermischt man die Wurst-Farce auch noch mit einigen abgeschälten, in Milch geweichten und zu steifem Brei verkochten Mundbroten und nimmt dann auch ein klein wenig mehr von den Gewürzen, allein die Würste verlieren dadurch entschieden an Feinheit.

Kanne, süße. 250 Gramm gestoßenen Zucker, $1^1/_2$ Citronen, die man in Scheiben geschnitten und von den Kernen befreit hat, und 8 Gramm in Stücke zerbrochenen feinen Zimt übergießt man mit einer Flasche Weißwein, läßt denselben zwölf Stunden ziehen, seiht ihn durch und serviert ihn in Gläsern.

Kannenmilch. Eine Art Crème, die man auf folgende Art herstellt: 1 Liter süßer Rahm wird mit 150 Gramm Zucker und etwas kleingeschnittener Vanille gut zugedeckt zum Feuer gesetzt und zehn Minuten langsam gekocht; inzwischen zerquirlt man zehn Eidotter in ein wenig kalter Milch, schüttet den kochenden Rahm durch ein Sieb unter stetem Schlagen oder Quirlen dazu und läßt alles so lange kochen, bis es eine feste Masse bildet, die man auf eine Schüssel stürzt, erkalten läßt und mit festgeschlagenem Rahmschaum garniert.

Kanter-Käse. Holländischer Käse in Form von großen flachen Kuchen, die man in weiße und grüne unterscheidet, welch letztere mit Schafgarbenkraut gefärbt werden.

Kapaun, franz. chapon, engl. capon. Mit dieser Benennung bezeichnet man verschnittene Hähne, welche durch das Verschneiden, das man vornimmt, sobald die jungen Hähnchen etwa 12 Wochen alt sind, besonders mildes, weißes und fettes Fleisch bekommen, das von allen Feinschmeckern außerordentlich geschätzt wird. Man mästet die Kapaunen häufig mit einer Mischung von Hirsemehl, Butter und Wasser, die man zu kleinen Kugeln formt und in Milch eintaucht, und giebt ihnen dabei auch Milch zu saufen, wodurch das Fleisch ungemein weiß und zart wird. Soll der Kapaun als Braten verwendet werden, so darf er nicht über ein Jahr alt sein; ältere Tiere muß man dämpfen oder in einer Braise weichkochen. Wahrscheinlich wegen seiner Zartheit und Leichtverdaulichkeit galt das Fleisch der Kapaunen früher als besonderes Schönheitsmittel und man erzählt, daß der auch als Schriftsteller und Naturforscher bekannte englische Admiral Kenelm Digby, geb. 1603, gest. 1665, um die berühmte Schönheit seiner Gemahlin Venetia Anastasia, der Tochter Edward Stanleys, möglichst lange zu erhalten, sie Jahre hindurch nur Kapaunen, die mit Vipern gemästet waren, essen ließ.

Kapaun-Auflauf. Von zwei am Spieß gebratenen saftigen Kapaunen löst man nach dem Erkalten das Brustfleisch und alles zartere Fleisch ab, entfernt die Haut, zerhackt es fein, stößt es im Mörser und stellt es einstweilen gut zugedeckt beiseite. Die Gerippe mit dem weniger guten Fleisch

werden kleingehackt, mit schwacher Fleischbrühe gehörig ausgekocht, die Brühe durchgegossen, entfettet und mit $^3/_8$ Liter weißer Coulis nebst ebensoviel süßem Rahm unter beständigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce eingekocht, über dem Feuer mit dem Kapaunenfleisch verrührt und durch ein Sieb gestrichen. Dann reibt man 70 Gramm Butter zu Schaum, mengt das Kapaunen-Purée hinzu, ebenso etwas Salz und den festen Schnee von sechs Eiweißen, bäckt den Auflauf in einer butterbestrichenen Porzellanform eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze und serviert dieses ungemein feine Gericht dann sofort mit dazu gereichter Trüffel-Sauce.

Kapaun mit Austern-Sauce. Ein gut gereinigter, gesengter und mit Bindfaden gehörig dressierter Kapaun wird mit Salz bestreut und in einem länglichen Kasserol auf einer Unterlage von Speckscheiben und Wurzelwerk in Fleischbrühe langsam weichgedämpft; inzwischen bricht man etwa 24—30 Austern auf, verrührt das Austernwasser mit $^1/_2$ Liter weißer Coulis und $^1/_4$ Liter starker Geflügelbrühe über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce, legiert dieselbe mit drei Eidottern, fügt den Saft einer Citrone, eine Messerspitze Salz und ein Stückchen sehr frische Butter hinzu, läßt die Austern darin heiß werden, aber nicht kochen, und richtet die Sauce über dem Kapaun an.

Kapaun-Blanquette. Ueberreste von einem gebratenen Kapaun schneidet man in feine Scheibchen, die man in einer mit Eidottern legierten und mit Citronensaft abgeschärften Champignon-Sauce einmal aufkochen läßt und in einem Reisrand oder einem Rand von Blätterteig anrichtet.

Kapaun mit Estragon. Ein nicht mehr ganz junger, sauber gereinigter, zwei Tage zuvor geschlachteter Kapaun wird auf der Brust mit Citronensaft eingerieben, mit Speckscheiben umbunden und in einer Braise von Fleischbrühe, Wurzelwerk und einem Kräuterbündel wohl zugedeckt langsam weichgedämpft, was etwa $1^1/_2$—2 Stunden dauert. Dann nimmt man ihn heraus, beseitigt die Speckscheiben, hält den Kapaun auf einer Schüssel in ein wenig Brühe warm, seiht die Braisebrühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer hellen Mehlschwitze zu einer sämigen weißen Sauce, legiert sie mit drei bis vier Eidottern, fügt etwas Salz, den Saft einer halben Citrone und eine Handvoll blanchierte Estragonblätter hinzu und giebt sie über dem Kapaun auf.

Kapaun wie Fasan zu bereiten. Ein großer, fleischiger junger Kapaun wird durch einen Einschnitt dicht unter dem Kopf getötet und gerupft, wobei man jedoch den Kopf ungerupft läßt und sorgsam mit Papier umwickelt. Dann wird er ausgenommen, gesengt, inwendig sehr gut mit einem Tuche ausgewischt und zwei bis drei Tage an einem kühlen, luftigen Orte aufgehängt. An dem Tage, wo er gebraten werden soll, wäscht, bürstet und schält man 250 Gramm frische Trüffeln, hackt die Schalen mit acht bis zehn Champignons, zwei bis drei Chalotten und etwas junger Petersilie sehr fein, thut sie nebst den geschälten, abgerundeten Trüffeln, 60 Gramm frischer Butter, 125 Gramm geschabtem Speck, einer Prise Salz, einem Löffel voll kräftiger Fleischbrühe und einem Glase Madeira in ein zugedecktes Kasserol und dämpft alles auf gelindem Feuer, bis die Trüffeln weich sind und alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann wäscht man den Kapaun sauber, füllt ihn mit den Trüffeln und fines herbes, näht ihn zu, spickt ihn oder umbindet ihn mit Speckscheiben, brät ihn am Spieß oder in der Pfanne mit Butter und serviert ihn dann mit einer Trüffel- oder Madeira-Sauce. Bei dem Anrichten entfernt man das Papier vom Kopf.

Kapaunen-Filets, in Butter gedünstet. Von mehreren gut gereinigten Kapaunen löst man behutsam das Brustfleisch sowie das Fleisch von den Keulen ab, schneidet es in zwei Finger breite Filets, spickt dieselben mit sehr feingeschnittenen Speckstreifchen und dünstet sie in einem zugedeckten Kasserol in reichlicher Butter gar. Die Lebern der Kapaunen spickt man mit Trüffeln, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie in Mehl und brät sie ebenfalls in Butter; der Fond, worin die Kapaunen-Filets gedünstet sind, wird mit dem von den Lebern, einem Glase Madeira und etwas kräftiger Bouillon verkocht, das Fett davon abgeschöpft und über das Fleisch gegossen, die Sauce aber daneben serviert.

Kapaunen-Filets, au gratin. Aus dem Brustfleisch und den Keulen von zwei gerupften und gesäuberten fleischigen Kapaunen schneidet man Filets von beliebiger Größe, spickt sie mit feinen Speckstreifen und dünstet sie in Butter weich und recht weiß; inzwischen hackt man 1 Kilogramm saftigen rohen Schinken mit drei bis vier frischen oder eingemachten Trüffeln möglichst fein. Den Boden einer tiefen Schüssel belegt man mit einem Teil der Kapaunenstücke, schöpft einige Löffel von der Sauce darüber, bestreut sie mit einer dichten Schicht Schinken und Trüffeln, auf die wieder Filets kommen, und fährt damit so fort, bis alles Fleisch verwendet ist; auf die oberste Schinkenschicht streut man geriebenen Parmesankäse und geriebene Semmel, überträufelt das Ganze reichlich mit zerlassener Butter und bäckt das Gratin bei mäßiger Hitze hellbraun. Bei dem Anrichten garniert man den Schüsselrand mit Semmel-Croutons oder Blätterteig-Fleurons (s. Fleurons).

Kapaunen-Filets, marinierte. Man nimmt hierzu das Fleisch von nicht mehr ganz jungen Tieren, säubert z. B. zwei derselben sehr gut, zerschneidet sie der Länge nach in Hälften, löst die Knochen heraus, klopft das Fleisch mit einem hölzernen Hammer, legt es schichtweise in ein passendes Gefäß, streut zwischen je zwei Schichten etwas Salz, weißen Pfeffer, sowie frischen Estragon, preßt etwas Citronensaft auf das Fleisch und läßt es vierundzwanzig Stunden in dieser Marinade, wobei man es öfters umwendet und nachsieht, daß es nicht trocken liegt. Dann zerschneidet man die Kapaunenhälften in passende Stücke, wendet sie in

geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot und brät sie auf beiden Seiten in Butter, oder zieht sie durch geklärte Butter und geriebene Semmel und brät sie auf dem Rost.

Kapaun à la financière. Ein zwei Tage zuvor geschlachteter und gesäuberter Kapaun wird gespickt, dressiert, in ein längliches Kasserol auf eine Unterlage von Speckscheiben gelegt, gesalzen, mit einer zuvor gekochten Braise von leichter Kalbsbrühe, Wurzelwerk und Gewürzen übergossen, der man den Saft einer Citrone hinzufügt, und langsam darin weichgedämpft, wobei man den Deckel des Kasserols mit glühenden Holzkohlen belegt und den Kapaun öfters mit der Braise begießt. Während dieser Zeit bereitet man ein Ragout à la financière (s. d.) aus Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen, Hahnennieren und Geflügelklößchen, richtet dasselbe in einer Schüssel mit Blätterteigrand oder Rand von Semmel-Croutons an, legt den weichgedämpften, glasierten Kapaun darüber und giebt ihn sofort zu Tisch.

Kapaunen-Fricassée. Will man Kapaunen zu Fricassée verwenden, so kann man sie ganz auf dieselbe Art zubereiten, wie es bei Fricassée von Hühnern angegeben ist; in feinen Küchen verfährt man indessen noch anders, indem man einen oder zwei Kapaunen, welche gehörig vorgerichtet und dressiert sind, an den Spieß steckt, mit Speckscheiben belegt und mit einem butterbestrichenen Papier umbindet, worauf man sie mürbe brät, ohne daß sie sich bräunen dürfen. Man zerschneidet das Fleisch dann in zierliche Scheiben, vermischt dieselben entweder mit Trüffeln, die man in Madeira weichgekocht und in dünne Schnitten zerteilt hat und läßt Fleisch und Trüffeln in einer Madeira-Sauce wieder heiß werden vor dem Anrichten, oder man vermischt das Fleisch mit weichgedämpfter Endivie und übergießt es mit Béchamel-Sauce, die mit Muskatblüte und frischer Butter gewürzt wird; auch gedünstete Champignons und weiße, mit Eiern legierte und mit Citronensaft abgeschärfte Coulis passen zu einem derartigen feinen Kapaunen-Fricassée.

Kapaun-Galantine, s. Galantine von Kapaun.

Kapaun, gebraten. Ein zwei Tage zuvor geschlachteter, gerupfter und ausgenommener, junger, gut gemästeter Kapaun wird rasch ausgewaschen, inwendig und auswendig mit feinem Salz eingerieben, dressiert, gespickt oder mit Speckscheiben umbunden und entweder in einer Pfanne mit reichlicher Butter oder am Spieß unter fleißigem Begießen fast eine Stunde gebraten; man pflegt ihn dann auf einer Schüssel mit Brunnenkresse, welche mit Essig und Salz angemacht ist, aufzugeben und die aus dem Bratensaft bereitete Sauce nebst Salat und Compot dazu zu servieren.

Kapaun, gebeizt und gebraten. Nachdem man eine Zwiebel und etwas Wurzelwerk in Scheiben geschnitten, fügt man zwei Nelken, drei Pfeffer- und Pimentkörner, etliche zerdrückte Wacholderbeeren und einige Zweigelchen Thymian hinzu, verkocht dies mit $^1/_4$ Liter Rotwein, $^1/_4$ Liter Essig und $^1/_2$ Liter Wasser $^3/_4$ Stunden, legt einen gut gesäuberten und gespickten Kapaun einen Tag in diese Beize, wenn dieselbe völlig erkaltet ist, und brät ihn dann unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieß oder in der Pfanne.

Kapaun, gefüllt und gebraten. Man kann den Kapaun auf sehr verschiedenartige Weise füllen; am gewöhnlichsten ist eine Farce von Kalb- oder Hühnerfleisch, die man mit eingeweichtem und zu steifem Brei verkochtem Mundbrot, gehackten, weichgedünsteten Trüffeln, Champignons, Chalotten und Petersilie, zuweilen auch Krebsschwänzen, Kalbsmilch und Pökelzunge sowie Salz, Muskatnuß und Eiern vermischt, worauf man die Oeffnung zunäht und den gespickten oder mit Speck umbundenen Kapaun nach obiger Angabe brät.

Kapaun, mit Austern gefüllt und gebraten. Etwa 20—24 frisch aufgebrochene Austern werden in einem Kasserol mit 36 Gramm zerlassener Butter und zwei Eßlöffeln geriebenem Mundbrot gelblich gebraten, mit ein wenig Pfeffer und gestoßenem Macis bestreut, mit einigen ausgegräteten gehackten Sardellen und etwas feingehackter Citronenschale vermischt und in den Kapaun gefüllt, den man zunäht, mit Speckscheiben umbindet und in Butter brät, worauf man eine feine Sardellen- oder Austern-Sauce dazu giebt.

Kapaun, auf englische Art gefüllt und gebraten. 125 Gramm Rindsnierenfett werden nebst der gleichen Menge rohem Schinken sehr fein gehackt, mit 250 Gramm geriebenem Weißbrot, einem Theelöffel voll gehackter Petersilie, einem Theelöffel gehacktem Majoran und Thymian, der feingeschnittenen Schale einer Citrone, etwas Salz, Cayennepfeffer und Macis sowie zwei geschlagenen Eiern vermischt und in einen Kapaun gefüllt, den man zunäht, mit gebuttertem Papier umbindet, am Spieß brät und dann mit einer Brot-Sauce (s. d.) serviert.

Kapaun, mit fines herbes gefüllt und gebraten. Man gießt eine halbe Obertasse Rahm über sechs bis acht Eßlöffel geriebenes Mundbrot, vermischt dies mit der gekochten und feingehackten Leber des Tieres, 125 Gramm feingeschnittenem Rindsnierenfett, zwei Eidottern und einem Löffel voll gehackter Petersilie, zehn bis zwölf gehackten Champignons und zwei bis drei Chalotten, nachdem man Petersilie, Champignons und Chalotten in etwas Butter geschwitzt hat, füllt den Kapaun damit, näht ihn zu und spickt und brät ihn wie gewöhnlich.

Kapaun, mit Kastanien gefüllt und gebraten. Ungefähr 15—18 schöne italienische Kastanien werden geschält, gebrüht und etwa 20 Minuten ganz langsam weichgedämpft, auf einem Siebe abgetropft und im Mörser gestoßen, worauf man sie mit der gekochten, feingehackten Leber des Tieres, zwei Eßlöffeln geriebener Semmel, 70 Gramm frischer Butter, einem Theelöffel voll gehackter Citronenschale, ebensoviel gehackter Petersilie, zwei Eiern,

ein wenig Salz und Muskatnuß vermischt, alles in den Kapaun füllt, denselben zunäht und brät; bei dem Anrichten garniert man ihn mit glasierten Kastanien.

Kapaun, mit Nüssen gefüllt und gebraten, auf russische Art. Zu einem großen, fleischigen Kapaun nimmt man $^1/_2$ Kilogramm Walnüsse, befreit sie von den Schalen und der Haut, stößt sie im Mörser, vermischt sie mit der in Butter gedünsteten Kapaunleber und 250 Gramm ebenso gedünsteter Kalbsleber, die man beide feingehackt hat, mit einem abgeschälten, in Milch geweichten Mundbrot, zwei rohen Eiern und 70 Gramm frischer Butter, füllt alles dies in den Kapaun, näht ihn zu, brät ihn am Spieß oder in der Pfanne und reicht eine Madeira-Sauce dazu.

Kapaun, mit Sardellenfarce gefüllt und gebraten. 250 Gramm Hühner- oder Kalbfleisch, die überbratene Leber des Kapauns, zwei gedünstete Chalotten, ein wenig Petersilie und sechs bis sieben ausgegrätete Sardellen werden feingehackt, nebst 30 Gramm geschabtem Speck in 60 Gramm Butter gedämpft und mit einem geriebenen Mundbrot, 16 Gramm Kapern, sehr wenig Salz und 2 bis 3 Eiern vermischt. Diese Farce füllt man in den Kapaun, näht ihn zu und brät ihn.

Kapaun, mit Trüffeln gefüllt und gebraten. $^1/_2$ Kilogramm frische Trüffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit 125 Gramm geschabtem Speck, 60 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz, einem Löffel Kraftbrühe und einem Glase Madeira in einem gut zugedeckten Kasserol weichgedünstet und in den mit Salz eingeriebenen Kapaun gefüllt, worauf man diesen zunäht, mit reichlicher Butter recht saftig brät und mit seiner eigenen Brat-Sauce oder einer Trüffel-Sauce aufgiebt.

Kapaun, mit Wacholderbeeren gefüllt und gebraten, auf russische Art. Ein Löffel voll Wacholderbeeren werden im Mörser gestoßen, mit vier geriebenen Mundbroten, 60 Gramm zerlassener Butter, zwei Eiern und zwei Löffeln voll geriebenem Käse vermischt und in den Kapaun gefüllt, der auch von außen mit gestoßenen Wacholderbeeren eingerieben und unter fleißigem Begießen mit reichlicher Butter gebraten wird.

Kapaun, gefüllt und gedämpft. Ein schöner, besonders fleischiger Kapaun wird vorsichtig ausgebeint, inwendig mit Salz bestreut und mit einer Farce von $^1/_2$ Kilogramm gehacktem Kalbfleisch, der gedünsteten Leber des Kapauns, 250 Gramm gehacktem Schweinefleisch, etwas in Milch geweichtem Mundbrot, in Butter geschwitzten fines herbes oder Trüffeln, zwei Eiern, Salz, Muskatnuß und 60 Gramm zerlassener Butter bestrichen, mit abwechselnd dazwischengelegten Schichten von blanchierter Kalbsmilch und geräucherter Rindszunge. Dann näht man den Kapaun zusammen, daß er möglichst seine ursprüngliche Form wieder erhält, dämpft ihn in einem Kasserol mit Speck- und Schinkenscheiben, dem zerhackten Gerippe, Wurzelwerk und Fleischbrühe weich und giebt ihn mit einer Morchel-, Champignon- oder Trüffel-Sauce zu Tisch.

Kapaun, gefüllt und gedämpft, auf russische Art. Nachdem man einen schönen Kapaun ausgeknöchelt hat, dünstet man 250 Gramm Reis in Bouillon ziemlich weich, so daß die Körner völlig ganz bleiben, vermischt ihn mit 60 Gramm zerlassener Butter, 250 Gramm feingehacktem rohen Schinken, drei Eiern und ein wenig geriebener Muskatnuß, füllt den Reis dann in den Kapaun, näht denselben zu und dämpft ihn in Fleischbrühe weich, worauf man ihn mit folgender Sauce aufgiebt. Man zerläßt 70 Gramm Butter, verrührt dieselbe mit zwei Löffeln Mehl, verkocht diese Mehlschwitze mit $^1/_2$ Liter heller Fleischbrühe, zu der man das zerhackte Kapaunengerippe mit verwendet hat, fügt $^1/_4$ Liter sauren Rahm, zwei Löffel in Essig eingemachte Stachelbeeren, eine Prise Salz, etwas feingehackte Petersilie und Dill hinzu, schlägt die Sauce durch und gießt sie über den Kapaun.

Kapaun, gefüllt, in Gelée, s. Galantine von Kapaun.

Kapaun, gedämpft. Ein nicht mehr ganz junger, aber gut gemästeter Kapaun wird sauber gereinigt, gesengt, gewaschen und dressiert, auf der Brust mit Citronensaft eingerieben, gesalzen, mit Speckscheiben belegt und in einem wohlverdeckten Kasserol mit etlichen Speck- und Schinkenscheiben, ein wenig Wurzelwerk, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, sowie $^3/_4$—1 Liter Fleischbrühe über gelindem Feuer langsam weichgedämpft. Man richtet ihn dann entweder auf körnig gekochtem Reis, gekochten Nudeln, oder mit einer Austern-, Muschel-, Citronen-, Pomeranzen-, Fricassée-, Champignon- oder Krebs-Sauce an, zu der man die Braisebrühe, nachdem sie durchgeseiht und entfettet ist, sehr gut verwenden kann; ebenso garniert man ihn zuweilen mit Gemüsen à la jardinière.

Kapaun, gedämpft, auf böhmische Art. Einem lebendigen Kapaun gießt man mittels eines Trichters $^1/_2$ Liter siedenden Rotwein in den Hals, bindet ihm denselben zu und hängt das arme, auf diese grausame Art getötete Tier 6—8 Stunden am Halse auf, damit der Rotwein den ganzen Körper durchdringt. Hierauf rupft man ihn, nimmt ihn aus, sengt ihn, wäscht ihn am folgenden Tage, dressiert und spickt ihn, legt ihn in ein längliches, mit Speck- und Zwiebelscheiben ausgelegtes Kasserol, bestreut ihn mit Salz und einer Messerspitze gestoßenen Nelken, deckt das Kasserol gut zu und läßt den Kapaun über mäßigem Feuer dünsten, bis sich der Speck und die Zwiebeln gebräunt haben, ohne zu verbrennen. Man nimmt das Tier heraus, schwitzt zwei Löffel Mehl in dem Kasserol hellbraun, gießt $^3/_4$ Liter braune Bouillon, ein Glas Rotwein und 4—5 Löffel Essig zu, thut ein Stückchen Zucker und die Schale von einer halben Citrone daran, läßt den Kapaun darin vollends weich dämpfen, seiht die Sauce durch und richtet sie über demselben an. Ein auf solche Art

zubereiteter Kapaun soll ganz fasanenartig und sehr fein schmecken, wir möchten aber trotzdem diese unbarmherzige Zubereitungsart nicht empfehlen.

Kapaunen-Hachis, s. Hachis von Geflügel.

Kapaunen-Klößchen, s. Geflügelklößchen.

Kapaunen-Pastete. Ein junger, gut gemästeter Kapaun wird gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen und völlig ausgebeint; dann breitet man ihn auseinander, bestreut ihn mit Salz, füllt ihn mit einer gut bereiteten Farce von Hühner- oder Kalbfleisch (s. Farce), welche mit abgekochter geräucherter Zunge, feingeschnittenen Trüffeln und gedünsteten fines herbes vermischt ist, und rollt ihn zusammen. Man pinselt nun eine Pastetenreisform mit geklärter Butter aus, füttert sie mit messerrückendick aufgerolltem Blätterteig, streicht eine daumendicke Schicht von derselben Farce, wie die zur Füllung des Kapauns verwendete, auf den Boden der Form, schneidet das gefüllte, zusammengerollte Geflügel in zwei Finger breite Stücke, legt die Hälfte davon auf die Farceschicht, überstreut sie mit Trüffelscheiben, belegt sie mit Farce, ordnet auf dieser den Rest der Kapaunenstücke, welche abermals mit Trüffelscheiben und Farce bedeckt werden, und thut einige Speckscheiben obendarauf. Anstatt den Kapaun auszubeinen und zu füllen, kann man auch einen oder zwei Kapaunen spicken, recht saftig braten und das in zierliche Stücke geschnittene Fleisch schichtweise mit Farce und Trüffelscheiben in die Pastete einlegen. Der darüber gelegte Teigdeckel wird mit einer kleinen Oeffnung in der Mitte und einem um dieselbe aufgesetzten Teig-Kamin versehen, mit Ei bestrichen und die Pastete $1^1/_2$ bis 2 Stunden langsam bei mäßiger Wärme gebacken; vor dem Aufgeben gießt man einige Eßlöffel Trüffel-Sauce hinein und serviert ebensolche nebenbei dazu. Will man die Pastete kalt geben, so verfährt man ganz auf dieselbe Weise, gießt aber, statt der Trüffel-Sauce, einige Löffel Geflügelbrühe, mit ein wenig Madeira verkocht, hinein und läßt die Pastete 1—2 Tage stehen, bevor man sie auf den Tisch bringt.

Kapaunen-Pastete als Schüssel-Pastete wird ganz wie Hühner-Pastete als Schüssel-Pastete bereitet, s. d.

Kapaunen-Pastete als Vol-au-vent. Man bäckt eine Blätterteig-Pastete (s. Blätter-Pastete) blind ab, füllt sie mit einem heißen Kapaunen-Fricassée, wozu sich ein solches mit Champignons oder Trüffeln am besten eignet, legt den besonders gebackenen Blätterteig-Deckel darüber und giebt sie sofort zu Tisch.

Kapaunen-Ragout. Man verwendet hierzu entweder die in zierliche Stücke geschnittenen Ueberreste von gebratenen Kapaunen oder zerlegt einen gehörig gesäuberten rohen Kapaun und dünstet denselben in Butter weich; währenddem röstet man einen Kochlöffel Mehl in 60 Gramm Butter braun, gießt eine halbe Flasche Rotwein und ebensoviel Bouillon zu, thut ein Lorbeerblatt, zwei geschälte Chalotten, einige Nelken und Pimentkörner sowie die Schale und den Saft einer halben Citrone daran, verkocht dies zu einer sämigen Sauce und läßt die Fleischstücke darin heiß werden; man kann das Ragout durch hinzugefügte gedünstete Champignons oder Morcheln sowie Geflügelklößchen zu einer sehr schmackhaften Schüssel gestalten.

Kapaun à la Richelieu. Ein gut gemästeter Kapaun wird gerupft, ausgenommen, dressiert und mit Speckscheiben umbunden, in Butter gebraten. Wenn er halbgar ist, bestreut man ihn reichlich mit geriebenem Parmesankäse, begießt ihn öfter mit dem von der Sauce abgeschöpften Fett und bedeckt die Pfanne mit einem gebutterten Papier.

Kapaunen-Würste. Von einem recht saftig gebratenen Kapaun schneidet man alles Fleisch ab, hackt es fein, vermischt es mit einer abgeschälten, in Milch geweichten und zu steifem Brei verkochten Semmel, etwas Citronenschale, drei Eidottern, Salz und Muskatnuß, füllt die Masse in feine, gut gereinigte Därme, blanchiert sie in siedendem Wasser und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne.

Kapern oder **Capern**, franz. câpres, engl. capers Schon bei den alten Griechen schätzte man diese in Essig oder Salz eingemachten, noch unentfalteten Blütenknospen des Kapernstrauches, lat. Capparis spinosa, eines rankenden Strauchs mit dicken blaugrünen Blättern und gekrümmten Dornen, dessen Blüten, wenn man sie zur Entfaltung kommen läßt, große, rötlichweiße Blumen werden, welche eine fleischige, gurkenartige Frucht von 5—6 Centimeter Länge hervorbringen, die in Spanien und Italien ähnlich wie die Kapern selbst eingelegt und genossen wird. Ursprünglich war der Kapernstrauch in Asien heimisch, er hat sich aber von da aus über das ganze südliche Europa (Frankreich, Spanien und Italien) ausgebreitet, und wird namentlich im Süden von Frankreich vor allem in der Provence, mit großer Sorgfalt angebaut. Von dort aus erhalten wir auch den größten Teil der im Handel vorkommenden Kapern, obgleich auch Griechenland viele versendet. Im Juni werden die einzelnen, aus den Blattwinkeln hervortretenden Knospen an jedem Morgen abgepflückt, wobei man ein kleines Ende des Stieles daran läßt; dann läßt man sie im Schatten vier bis fünf Stunden etwas abwelken, scheidet mit Hilfe von Sieben die kleineren, wertvolleren von den größeren, legt jede Art für sich in reine Tönnchen und übergießt sie mit Essig, so daß sie darin schwimmen; haben sie so acht Tage lang gut zugedeckt im Essig gelegen, so nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, legt sie in frischen Essig und wiederholt dies nach Verlauf von acht Tagen nochmals, ehe die Tonnen fest zugeschlagen und versandt werden. Die mit trockenem Salz in die Tonnen eingeschichteten Kapern halten sich in der Regel länger als die Essig-Kapern, welche bei gehöriger Zubereitung und Verwahrung doch nur höchstens drei Jahre aufzubewahren sind, allein die Salz-Kapern sind weit weniger geschätzt und begehrt als die Essig-

Kapern. Man unterscheidet die Kapern hauptsächlich nach ihrer Größe oder vielmehr Kleinheit in fünf bis sechs Sorten; die kleinsten oder nonpareilles sind die teuersten und die festesten, dann kommen die capucines, die capotes, secondes und troisièmes oder fines, mifines und communes. Gute Kapern haben einen etwas scharfen, bitterlichen, aber angenehm säuerlichen Geschmack, eine dunkelolivengrüne Farbe mit kleinen rötlichen Flecken nach dem Stiel zu und sind völlig fest geschlossen; sehen sie dagegen schwärzlich aus, sind sie weich und haben sie einen schwachen, faden Geschmack, so erkennt man daran, daß sie alt sind. Zuweilen kommen schädliche Verfälschungen der Kapern vor, indem man ihnen durch Zusatz von ein wenig Grünspan oder Kupferoxyd eine lebhafter grüne Farbe zu geben sucht, was sich namentlich bei den aus Sizilien eingeführten Kapern finden soll; diese kupferhaltigen Kapern sind meist ziemlich groß, hellgrün, ohne eine Spur von rötlichen Fleckchen und besitzen einen etwas metallischen, zusammenziehenden Geschmack. Hält man eine blankgeputzte Messerklinge in die Brühe, so überzieht sich dieselbe schon nach einer halben Stunde mit einem kupferroten Ueberzug, falls wirklich Grünspan in den Kapern enthalten ist — im entgegengesetzten Fall bleibt sie blank. Außerdem finden sich auch hin und wider Verfälschungen der echten Kapern durch allerhand Surrogate, die weiter nicht schädlich sind, aber an etwas verschiedenem, viel weniger pikantem Geschmack und ihrem Aussehen leicht erkannt werden können; man verwendet dazu die Blumenknospen des Pfriemkrauts oder Besenginsters (Spartium scoparium), die Blütenknospen der Butter- oder Dotterblume (Caltha palustris) und die Knospen der Kapuzinerkresse (Tropaeolum majus), welch letztere ein sehr gutes Surrogat liefern, das man sich selbst herstellen kann (s. unten). Alle diese Knospen werden, solange sie noch ganz klein sind, mit Weinessig und Salz einmal aufgekocht und dann sofort kaltgestellt, damit sie ihre grüne Farbe behalten.

Kapern, nachgemachte. Für diejenigen, welche selbst zum Hausgebrauch die Kressen-Knospen oder auch die kleinen Samenkapseln derselben Pflanze (Tropaeolum majus) als Surrogat für Kapern einlegen wollen, geben wir hier noch eine etwas detailliertere Beschreibung des Verfahrens. Man wäscht die Knospen oder ganz jungen Samenkapseln ab, bestreut sie mit Salz, läßt sie einige Stunden damit stehen, wirft sie dann in siedendes Wasser, läßt sie einigemal aufwallen, auf einem Siebe abtropfen und legt sie in Steinbüchsen, wo man sie mit kochendem Essig übergießt. Nach Verlauf von einigen Tagen kocht man sie noch einmal mit dem Essig auf, schüttet sie wieder in die Büchsen und überbindet letztere nach dem Erkalten mit Blase. Auch kann man, nachdem die Samenkapseln in Wasser aufgekocht und in die Büchsen geschichtet sind, einige Pfefferkörner, geschabten Meerrettig und Estragon dazwischenlegen und dann bloß rohen, feinen Weinessig darübergießen.

Kapern-Sauce, braune, auf feine Art. $\frac{1}{2}$ Liter braune Coulis nebst $\frac{1}{4}$ Liter brauner Rindfleisch-Jus werden mit zwei geschälten Chalotten, einem Lorbeerblatt und zwei Eßlöffeln voll Estragon-Essig eine halbe Stunde langsam verkocht, abgeschäumt, entfettet, durchgeseiht und mit drei Eßlöffeln voll feinster Kapern vermischt.

Kapern-Sauce, braune, auf einfachere Art. In 70 Gramm Butter schwitzt man zwei Eßlöffel Mehl braun, gießt unter beständigem Umrühren $\frac{1}{2}$ Liter kräftige Fleischbrühe an, verkocht dieselbe zu einer sämigen Sauce und fügt zuletzt noch eine Messerspitze Salz, zwei Löffel Estragon-Essig und zwei Löffel Kapern hinzu.

Kapern-Sauce, braune, mit saurem Rahm. Nachdem man in 70 Gramm Butter einen Kochlöffel Mehl braungeröstet hat, rührt man $\frac{3}{8}$ Liter kräftige Bouillon und ein Glas Rheinwein hinzu, kocht dies zehn Minuten zusammen auf, mischt eine Obertasse fetten sauren Rahm, eine Prise Salz und zwei Eßlöffel Kapern darunter und läßt die Sauce noch einmal damit zum Kochen kommen.

Kapern-Sauce, auf englische Art. In $\frac{1}{8}$ Liter frische, zerlassene Butter thut man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gehackte Kapern und einen Eßlöffel Weinessig, verrührt die Sauce einige Minuten über dem Feuer und giebt sie dann sofort auf.

Kapern-Sauce, englische, zu Fisch. Man verrührt $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel gehackte Kapern und einen knappen Löffel Essig in $\frac{1}{4}$ Liter geschmolzener Butter, bis die Sauce leise zu kochen beginnt, fügt dann einen Kaffeelöffel Anchovis-Essenz oder Ketchup nebst einer Prise Cayennepfeffer hinzu und giebt auf.

Kapern-Sauce, gelbe, zu Fisch. In ein wenig kaltem Wasser zerquirlt man einen halben Eßlöffel Mehl, fügt nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, den Saft einer halben Citrone und eine Prise Macis hinzu, bringt dies unter fortgesetztem Umrühren zum Kochen, thut zwei Eßlöffel Kapern und 125 Gramm frische zerlassene Butter daran und legiert die Sauce mit drei Eidottern.

Kapern-Sauce, weiße, zu Geflügel und Kalbfleisch. Man schwitzt einen Kochlöffel Mehl in 90—100 Gramm siedender Butter nur ganz hell, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Hühner- oder Kalbfleischbrühe und ein Glas Rheinwein an, fügt ein wenig Citronenschale und Salz zu und läßt die Sauce damit klar kochen; nach einer Weile thut man etwas Citronensaft und zwei Eßlöffel voll Kapern daran und zieht vor dem Aufgeben die Sauce mit zwei Eidottern ab.

Kapern-Sauce, auf Vegetarianer-Art. 70 Gr. zerlassene Butter werden mit zwei Löffeln Mehl verrührt, worauf man 2—3 Eßlöffel voll Kapern nebst deren Brühe und $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser hinzufügt; sobald die Sauce eine kurze Zeit damit durchgekocht worden, zieht man sie mit zwei Eidottern ab.

1930

August
Sonnabend
9

32. Wo. · 221—144

September

S	M	D	M	D	F	S
. .	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	. .	. .	. .	. .
. .	. .	. .	. .	. .	. .	. .

August

S	M	D	M	D	F	S
. .	. .	. .	. .	. .	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	. .	. .	. .	. .	. .	. .

S.-A. 4.33 · S.-U. 19.36

8

M.-A. 20.14 · M.-U. 3.51

Christ Winter's Nachf.
Fürth i/B.
Schl. Bachstr. 45
Küchenartikel
(Hausbrennerei.

Kapsel-Biscuit. 125 Gramm Zucker werden mit drei Eiern und drei Eidottern sowie der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone zu Schaum gerührt, worauf man den steifgeschlagenen Schnee von drei Eiweißen nebst 125 Gramm feinem Mehl darunter mengt, die Masse in butterbestrichene, längliche Kapseln von steifem Papier füllt, mit Zucker besiebt und bei mäßiger Wärme gelbbacken läßt.

Kapsel-Biscuit à la Crème. Man schlägt $^1/_2$ Liter süßen Rahm zu Schaum, läßt ihn auf einem Haarsieb ablaufen, rührt fünf Eidotter mit 200 Gramm Zucker schaumig und mischt den festen Schnee der fünf Eiweiße, den Rahmschaum und 125 Gramm Mehl hinzu, füllt alles in gebutterte Papierkapseln, bäckt das Biscuit bei gelindem Feuer und glasiert es dann mit Citronen-, Chocolade- oder Berberitz-Glasur.

Kapsel-Brot als Suppen-Biscuit. Drei Mundbrötchen werden von der Rinde befreit und in Milch geweicht, bis sie völlig davon durchzogen sind; indessen rührt man 125 Gr. Butter zu Schaum, mischt die eingeweichten und wieder ausgedrückten, zu Brei gerührten Mundbrötchen, sechs Eidotter, 65 Gramm gestoßene Mandeln und den Schnee der sechs Eiweiße nebst etwas Salz und Muskatnuß hinzu, bäckt die Masse in länglichen butterbestrichenen Papierkapseln schön gelb, schneidet sie dann in dünne Schnitten und legt dieselben in kräftige Bouillon beim Anrichten ein.

Kapsel-Brötchen, englische. 250 Gramm geklärte Butter reibt man zu Schaum, thut nach und nach vier Eidotter, 125 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 30 Gr. gereinigte Korinthen, 30 Gramm feingeschnittenes Citronat und 200 Gramm feines Mehl sowie den steifgeschlagenen Schnee der vier Eiweiße hinzu, füllt die Masse in kleine runde oder viereckige, butterbestrichene Papierkapseln, läßt sie bei gelinder Hitze langsam backen, bestreut sie mit Zucker und giebt sie in den Kapseln zum Dessert oder Thee.

Kapuziner-Brot. 125 Gramm brauner Farinzucker, 125 Gramm ungeschälte gestoßene Mandeln und 8 Gramm Zimt werden mit dem festgeschlagenen Schnee von vier Eiweißen sehr gut verrührt, worauf man zuletzt noch 125 Gramm Mehl hinzufügt, den Teig zwei Messerrücken dick auftreibt, mit einem Weinglas zu kleinen runden Kuchen ausstiht und diese bei gelinder Hitze bäckt.

Kapuziner-Klöße. Man reibt von sechs altbackenen Mundbroten die Rinde ab, schneidet die Brötchen in Viertel, weicht sie in lauwarmer Milch, die mit mehreren Eidottern verrührt ist, und bäckt sie dann in heißem Schmalz von allen Seiten braun, bestreut sie mit Zucker und Zimt und reicht Weinschaum-, Bischof-, Obst- oder Vanille-Sauce dazu.

Karamel. So nennt man den gebrannten Zucker, welcher in der Kochkunst zur Herstellung einiger Speisen und der sogenannten Zucker-Couleur benützt wird, mit der man Ragouts, Saucen ꝛc. eine schön braune Farbe verleiht. Man schüttet etwas gestoßenen Zucker in eine kleine eiserne Pfanne, setzt dieselbe in den nicht zu heißen Ofen und rührt den Zucker ununterbrochen um, bis er dunkelbraun geworden ist, doch muß man wohl achtgeben, daß er nicht verbrennt. Dann gießt man $^1/_2$ Liter heißes Wasser darauf, läßt den Zucker sich darin auflösen und eine Weile kochen, worauf man die Flüssigkeit nach dem Erkalten in einer verkorkten Flasche aufbewahrt. Die Konditoren verstehen unter Karamel keinen braungebrannten Zucker, sondern den siebenten Grad des Kochens bei der Läuterung des Zuckers, welcher darin besteht, daß der Zucker, wenn man ein Holz hineintaucht und dann damit schnell in kaltes Wasser fährt, sich mit einem leichten Knall davon loslöst und, zwischen die Zähne genommen, nicht mehr an denselben hängen bleibt.

Karamel-Auflauf. 90 Gramm mit etwas Wasser besprengter Zucker wird über mäßigem Feuer unter beständigem Umrühren zu braunroter Farbe gebrannt, worauf man ihn mit einer Obertasse voll heißem Wasser verkochen läßt und dann zu $^3/_4$ Liter siedendem Rahm schüttet, den man mit dem Karamel unter öfterem Quirlen noch eine Weile einkocht und nach dem Erkalten mit vier Eidottern, 90 Gramm Mehl, 60 Gramm frischer, ungesalzener Butter und einer Prise Salz vermischt, worauf man diese Masse über dem Feuer zu einem Brei verrührt, bis sich derselbe vom Kasserol ablöst. Sobald der Brei etwas ausgekühlt ist, mengt man noch vier Eidotter, etwa 8 bis 10 gekrümelte oder gestoßene süße und bittere Makronen, einen Eßlöffel voll Zucker und den Schnee der acht Eiweiße darunter, schüttet die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt den Auflauf etwa drei Viertelstunden lang.

Karamel-Crème. Man brennt 125 Gramm Zucker, den man mit drei Eßlöffeln voll Wasser angefeuchtet hat, zu Karamel, gießt hierauf $^1/_2$ Liter kochenden Rahm hinzu, läßt denselben eine Weile damit verkochen, seiht ihn durch und stellt ihn eine Viertelstunde zum Auskühlen auf die Seite. Dann quirlt man sechs Eidotter hinein und rührt den Rahm über dem Feuer, bis er dick wird, ohne zum Kochen zu kommen, nimmt ihn vom Feuer, mischt 15 Gramm in Wasser aufgelöste Hausenblase und zwei Eßlöffel voll Zucker darunter, schlägt die Crème, bis sie völlig ausgekühlt ist, schüttet sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt sie auf Eis erstarren. — Noch leichter ist folgende Bereitungsmethode: Man brennt vier Eßlöffel voll Zucker, den man mit etwas Wasser anfeuchtet, zu Karamel, schüttet denselben in eine zuvor mit kaltem Wasser ausgespülte Form, gießt ihn jedoch wieder ab und füllt die Form mit $^1/_2$ Liter Rahm, den man mit drei ganzen Eiern, drei Dottern, drei Löffeln Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale tüchtig verquirlt hat. Die Crème wird nun im Wasserbade gekocht, bis sie fest wie Eiergelée wird, mittlerweile brennt man den abgegossenen Karamel nochmals und gießt ihn

ausgekühlt als Sauce über die nach dem Erkalten gestürzte Crème.

Karamel-Eis. Während man 125 Gramm süße Mandeln im Mörser stößt, gießt man allmählich 1 Liter kochenden Rahm hinzu, läßt die Mischung eine halbe Stunde ziehen und seiht den Rahm durch ein Tuch; hierauf fügt man 250 Gr. gestoßenen Zucker, zwei ganze Eier und zwei Dotter dazu und schlägt dies über dem Feuer bis zum Kochen, worauf man die Crème vom Feuer nimmt, wieder kalt schlägt und nach und nach mit 125 Gramm zu Karamel gebranntem Zucker verrührt, durchseiht und in die Gefrierbüchse thut.

Karamel-Sauce. $^1/_2$ Liter Rahm wird zum Kochen gebracht, worauf man ihn vom Feuer nimmt und mit etwa 6 bis 8 hineingeworfenen Orangenblüten zehn Minuten ziehen läßt und durchgießt; inzwischen hat man 80 Gramm Zucker zu Karamel gebrannt, füllt ihn mit dem Rahm auf, läßt ihn eine Weile damit verkochen und zieht die Sauce mit vier Eidottern und einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl ab.

Karamel-Suppe. Zu 125 Gramm gebranntem Zucker gießt man eine Obertasse voll heißes Wasser, läßt es damit verkochen und quirlt dieses Karamelwasser zu 2 Liter Milch, die man mit 125 Gramm Zucker, einigen Stücken Zimt und Citronenschale aufgekocht und durchgegossen hat, worauf man das Ganze nochmals zum Sieden bringt, mit sechs Eidottern legiert und über zerbrochenem Zwieback aufgiebt.

Karausche, franz. corassin, engl. crucian, lat. Cyprinus carassius. Gehört zu der Gattung der Karpfen, wird 15—30 Centimeter lang, ist meist nur 250—750 Gramm schwer, hat einen hohen, stark gekrümmten Rücken, abgestutzte Schwanzflosse, dunkelolivengrüne Farbe mit Goldschimmer und findet sich in Deutschland und dem ganzen nördlichen Europa, namentlich in kleinen, lehmigen Seen und Teichen, aber auch in Flüssen. Die Karauschen leben von Schlamm, Kräutern, Würmern, Karpfenbrut, sie laichen vom Mai bis Juli, vermehren sich stark, wachsen aber sehr langsam; ihr Fleisch ist weiß und zart, aber wegen der zahlreichen Gräten nicht übermäßig beliebt.

Karauschen mit Dill. Die Fische werden geschlachtet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen, eine Stunde vor dem Kochen mit Salz bestreut und dann abgetrocknet, in gesalzenem Wasser mit etwas zerschnittener Petersilienwurzel, Sellerie und einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt sowie einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Stückchen Butter langsam zum Kochen gebracht, gut abgeschäumt, 5—6 Minuten gekocht und dann an die Seite gestellt, damit sie noch eine Weile ziehen können, worauf man sie herausnimmt, einen Teil der Fischbrühe durchgießt, mit einem in Rahm zerquirlten Löffel Mehl, 60 Gramm Butter und einem Eßlöffel feingehacktem Dill sowie etwas Petersilie und einer Prise Pfeffer verrührt, unter fortgesetztem Umrühren damit verkochen läßt und zu den Karauschen serviert. Auch weiße Kümmel-Sauce und Hausmeister-Sauce pflegt man zu Karauschen zu geben.

Karauschen, gebraten. Die geschuppten und ausgenommenen Fische wäscht man, läßt sie ganz, macht einige Einschnitte auf beiden Seiten, bestreut sie mit Salz, ein wenig Pfeffer und Zwiebelscheiben und läßt sie so 1—2 Stunden stehen. Hierauf trocknet man sie ab, taucht sie in geschlagenes Ei und in Mehl, das mit geriebener Semmel vermischt ist, und brät sie in zerlassener Butter unter öfterem Umwenden braun, nimmt sie aus der Pfanne und giebt sie entweder zu Salat, Sauer- oder Dämpfkraut, oder man verkocht die Butter mit einigen Löffeln saurem Rahm und reicht diese Sauce nebst Salzkartoffeln zu den Fischen.

Karbe, s. v. w. Kümmel.

Karbonaden, Karbonnaden. So nennt man Hammel-, Schwein- oder Kalbfleisch vom Bruststück oder den Rippen, welches man in Stücke von der Größe eines Handtellers sauber zurechtschneidet, klopft, salzt und mit Butter entweder auf dem Rost oder in der Pfanne brät oder auch dämpft. Gewöhnlich versteht man jedoch unter Karbonaden flachgedrückte, nach Art der Coteletten geformte Ballen von feingehacktem und von Haut und Sehnen befreitem rohen Fleisch, das man mit Salz und Eiern vermischt und schließlich in Ei und geriebener Semmel umkehrt, worauf man es in Butter hellbraun brät.

Karbonade-Braten. Jedes gebratene Rippenstück nennt man so, doch macht man es meistenteils von Schweins- oder Kalbsrippen. Man setzt z. B. ein Schweinsrippenstück von $2^1/_2$—3 Kilogramm, nachdem das Fleisch etwas geklopft worden, in einer Pfanne mit gebräunter Butter in den Ofen auf die Rippenseite, begießt es oft, schüttet nach und nach etwas heißes Wasser oder schwache Bouillon zu der Sauce, wendet nach $1^1/_2$ Stunden den Braten um, daß die Fleischseite nach unten kommt, und belegt die Rippen mit einer Mischung von Apfelscheiben, geriebenem Weißbrot, 125 Gr. Korinthen nebst etwas Zucker und Zimt, beträufelt dies öfters mit der Sauce und läßt die Apfelscheiben völlig weich schmoren, worauf man sie herausnimmt und auf einer Schüssel heißstellt. Dann wendet man den Braten wieder, bräunt ihn von oben, richtet ihn in der Mitte einer Schüssel an und legt die braungebackene Kruste von Apfelscheiben, Brot und Korinthen darum, was ein in Norddeutschland sehr beliebtes Gericht abgiebt.

Kardamomen, franz. cardamomes, engl. cardamums. Die Samenkapseln mit den reifen Samen verschiedener indischer und afrikanischer Zingiberaceen der Pflanzengattungen Amomum, Elettaria und Alpinia, welche zu unseren trefflichsten Gewürzen gehören und auch in der Arzneikunde Anwendung finden. Die Kardamomenkapseln sind dreifächerig, mit Scheidewänden versehen und enthalten zahlreiche eckige, harte, braune Samenkörner, die sehr gewürzhaft schmecken und nur in sehr

kleinen Quantitäten zur Würze von allerhand Backwerk und Mehlspeisen verwendet werden, indessen muß man sie bis zum Gebrauch in den Kapseln lassen, da sie sonst sehr an Arom verlieren. Man hat vielerlei verschiedene Sorten, von denen die aus Ceylon kommenden und die kleinen malabarischen die vorzüglichsten sind, während die javanischen, die von Guinea, Banda und Madagaskar wegen ihres kampferartigen Geschmacks sich nicht zum Küchengebrauch eignen.

Kardamomen-Brötchen. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit vier Eiweißen zu dickem Schaum gerührt, worauf man 16 Gramm gestoßene Kardamomen und 260 Gramm feines Mehl hinzumengt, mit dem Löffel kleine Brötchen auf ein butterbestrichenes Blech setzt und bei gelinder Hitze bäckt.

Kardamomen-Kuchen. Man rührt $^1/_2$ Kilogramm Butter zu Schaum, setzt nach und nach $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, zwei Eidotter, sechs Eßlöffel voll Rahm, einen Theelöffel voll Kardamom, ebensoviel Zimt und $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl hinzu, so daß ein fester Teig entsteht, den man zu kleinen Kuchen formt, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und auf einem Blech langsam bäckt. Ein anderes Verfahren besteht darin, $^1/_2$ Kilogramm Zucker mit sechs Eidottern und 25 Gramm gestoßenem Kardamom eine halbe Stunde lang zu rühren, dann $^1/_2$ Kilogramm Mehl und den steifen Schnee der sechs Eiweiße hinzuzufügen, mit dem Löffel kleine, breitgedrückte Häufchen auf ein Blech zu setzen und bei gelinder Hitze zu backen.

Karde, Kardone, spanische Artischocke, Distelkohl oder Golddistel, franz. cardon, engl. cardoon, lat. Cynara cardunculus. Die Karden sind eine Distelart, welche vorzugsweise in Frankreich, sowie neuerdings auch in England und Deutschland als Gemüsepflanze nach Art der Artischocken kultiviert wird, ihres schönen Aussehens halber aber auch als Zierpflanze gezogen werden kann. Man verwendet nur die zarten Stengel und Blattrippen zum Gemüse, doch müssen dieselben vorher gebleicht werden, indem man die Pflanze im Herbst mit Stroh umwickelt und in die Erde eingräbt, wodurch die Rippen nach wenigen Wochen weiß und weich werden, so daß man sie in der Küche benützen kann.

Karden als Gemüse. Man schneidet die gelblich-weißgebleichten Blattrippen in fingerlange Stücke, entfernt die Stacheln, setzt sie mit kaltem Wasser zu und kocht sie etwa eine halbe Stunde lang, worauf man sie in kaltem Wasser abkühlt und mit Salz und einem Tuche die äußere, faserige Haut abreibt. Nachdem sie dann nochmals gewaschen worden, dämpft man sie vier Stunden lang in Butter und kräftiger Bouillon mit einer Zwiebel und etlichen Schinkenschnitten weich, brennt die Brühe mit einer blaßgelben Mehlschwitze ein, schärft sie mit Citronensaft ab, würzt sie mit Pfeffer und richtet sie über den Karden an, die mit gebackener Kalbsmilch, Hühner-Coteletten oder ähnlichen feineren Beilagen garniert werden.

Karden, gebacken, auf englische Art. Nachdem die Karden erst blanchiert und dann in Fleischbrühe weichgekocht worden sind, trocknet man sie ab, wendet sie in Milch und brät oder bäckt sie in Schmelzbutter.

Karden, gedämpft. Sobald die Karden in kräftiger Fleischbrühe weichgekocht sind, verdickt man die Brühe mit in Butter geschwitztem Mehl, würzt sie mit Salz, Cayennepfeffer und einem Weinglas voll Sherry, dämpft das Gemüse noch eine Viertelstunde darin und giebt es mit der Sauce auf.

Karden au gratin. Nachdem die Karden in Fleischbrühe weichgedämpft worden, nimmt man sie aus der Brühe, brennt diese letztere mit einer Mehlschwitze ein, würzt sie mit Pfeffer, Salz und etwas Citronensaft und läßt sie so eine Weile einkochen. Hierauf bestreicht man eine Steingutschüssel, welche die Hitze verträgt, mit Butter, streut geriebenen Parmesankäse darüber und schichtet die Karden darauf, welche man ebenfalls dicht mit Parmesankäse bestreut. Oben belegt man sie nochmals mit Butterstückchen und geriebenem Käse, schüttet die Sauce darüber und streut geriebene Semmel darauf. So läßt man über gelindem Feuer das gratin eine Viertelstunde backen, indem man es mit einem Deckel mit glühenden Holzkohlen bedeckt.

Karden-Purée. Die Karden werden in kochendem Wasser blanchiert, in sehr kräftiger Bouillon weichgekocht, dann in kleine Stücke zerschnitten und mit Sauce veloutée und einigen Löffeln brauner Kraftbrühe zu Brei gekocht, den man durch ein Sieb streicht und mit feinen Fleischbeilagen serviert.

Kardinal. Der eigentliche, einfache Kardinal ist ganz ähnlich wie Bischof, nur daß man anstatt des Rotweins Weißwein dazu nimmt. Man schält unreife, bittere Pomeranzen mit einem scharfen Messerchen sehr fein ab, rechnet auf die Flasche Wein die Schale einer Pomeranze, läßt dieselben mit dem Wein 8—10 Stunden ziehen, seiht den Wein durch und versüßt ihn, indem man auf die Flasche etwa 200 Gramm Zucker rechnet. — Man kann indessen den Kardinal mit mancherlei Veränderungen und Verfeinerungen herstellen, wenn er anstatt eines magenstärkenden Getränkes eine Art Bowle für eine größere Gesellschaft vorstellen soll. Man nimmt dann z. B. zwei bittere Pomeranzen und zwei Apfelsinen, reibt die Schale derselben auf 750 Gramm Zucker ab, legt den Zucker in eine Terrine, drückt den Saft der beiden Apfelsinen darauf und gießt 2—3 Flaschen Weißwein darüber, worauf man das sehr angenehm schmeckende, möglichst kalt gestellte Getränk serviert, sobald sich der Zucker aufgelöst hat. — Auch von bloßen Apfelsinen macht man einen feinen Kardinal, indem man von zwei großen oder drei kleineren die gelbe Schale fein abschält und eine Flasche Wein daraufgießt; am folgenden Tage oder wenigstens 8 Stunden darauf seiht man den Wein durch, drückt den Saft von 7—8 Apfelsinen auf ein Kilogramm Zucker, den man in vier Flaschen Weißwein (worunter die auf die Schalen gegossene) und

einer Flasche Portwein zergehen läßt. Gießt man hierzu noch etwas Ananas-Sirup, so wird der ausgezeichnete Geschmack des Getränkes sehr erhöht.

Kardinal-Extrakt. Die fein abgeschnittene Schale von vier bitteren Pomeranzen und drei Apfelsinen nebst dem zerschnittenen Fleisch der Apfelsinen und einigen kleinen Stücken Vanille thut man in 1 Liter feinen Arak oder Cognac, läßt dies in einem mit Blase zugebundenen Gefäß vier Tage unter jeweiligem Umschütteln digerieren, filtriert hierauf den Extrakt durch Löschpapier, füllt ihn in kleine Flaschen und rechnet bei jedesmaligem Gebrauch zwei reichliche Eßlöffel voll davon auf eine Flasche Wein.

Kardinal-Sauce. Diese Sauce paßt zu vielerlei Mehlspeisen, Puddings und Aufläufen, namentlich bei größeren Mittagsessen, da sie feiner und pikanter schmeckt als die meisten übrigen Weinsaucen. In 1 Liter Wasser kocht man 70 Gramm Sago, sieben bittere, geriebene Mandeln und einige Stücke Zimt und streicht dies durch ein Sieb, sobald der Sago gehörig weich ist. Hierauf reibt man die Schale einer bitteren Pomeranze und einer Apfelsine an 200 Gramm Zucker ab, drückt den Saft der Früchte darauf und reibt den Zucker auf dem Reibeisen oder löst ihn in etwas Weißwein auf, während man den durchgerührten Sago mit einer Flasche Weißwein verkocht. Zuletzt wird der Zucker hinzugesetzt, die Sauce einmal damit aufgekocht und vom Feuer genommen.

Karfiol oder **Karviol,** süddeutsche Benennung für Blumenkohl.

Karlsbader Brezeln. Man siebt 200 Gramm Mehl auf das Backbrett, fügt 150 Gramm frische, in Stückchen zerpflückte Butter hinzu und mischt beides mit einem großen Tischmesser sehr gut zusammen; dann macht man eine Vertiefung, in die man eine Prise Salz, einen Löffel Zucker und 18 Gramm in lauem Rahm aufgelöste Preßhefe thut, woraus man einen glatten, ziemlich festen Teig knetet. Derselbe wird schließlich in etwa 30 Stücke geschnitten, aus denen man sehr dünne große Brezeln formt, die man auf butterbestrichenen Backblechen gehörig aufgehen läßt, dann mit Butter oder zerquirltem Ei überstreicht und rasch bei guter Hitze bäckt.

Karlsbader Brötchen. Man löst 125 Gramm Hefe in 1 Liter lauwarmer Milch auf, schüttet soviel Mehl hinzu, als die Milch aufnimmt, läßt den Teig an einem warmen Orte aufgehen, vermischt ihn dann mit 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, Salz, etwas gestoßenem Macis und fünf Eiern, schlägt und bearbeitet ihn tüchtig mit dem Rührlöffel und wirkt noch etwas Mehl hinzu, so daß er die nötige Festigkeit bekommt, formt runde oder längliche Brötchen daraus, läßt sie auf einem Blech aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie hellbraun.

Karlsbader Klöße. Sechs Eiweiße schlägt man zu festem Schnee, rührt die sechs Dotter, eine Prise Salz und soviel geriebene Semmel hinzu, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, formt runde Klöße daraus, bäckt dieselben in heißem Schmalz, läßt sie in siedender Milch einmal aufkochen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie in der Milch auf.

Karlsbader Kolatschen, s. Kolatschen.

Karlsbader Mehlspeise. 250 Gramm feines Mehl werden in $^1/_2$ Liter Rahm oder guter Milch völlig glatt gerührt, worauf man 60 Gramm geklärte Butter, 125 Gramm Zucker, acht Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone sowie den Schnee der acht Eiweiße nach und nach hinzumischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Blechform gießt und in einem nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde langsam bäckt. Man bestreut die Mehlspeise mit Zucker und Zimt und giebt gedämpftes Obst, Obst- oder Wein-Sauce dazu.

Karlsbader Mehlspeise mit Aepfeln. Aus 8—10 schönen Reinetten, die man in Stücke zerschneidet, etwas Zucker, Zimt, Citronenschale und wenig Wasser bereitet man ein sehr kurz eingedünstetes Apfelmus ohne alle Sauce, schlägt dasselbe durch ein feines Sieb und läßt es erkalten. Dann schlägt man zehn Eiweiße zu sehr steifem Schnee, versüßt denselben mit $^1/_2$ Kilogramm feingestoßenem Zucker, legt in eine tiefe Porzellanschüssel oder Form eine Schicht Schnee, dann eine Schicht Apfelmus und fährt so fort, bis Schnee und Apfelmus sämtlich verbraucht sind, besiebt die oberste Schneeschicht dicht mit gestoßenem Zucker und bäckt die Speise in einem mäßig heißen Ofen eine reichliche Viertelstunde.

Karlsbader Mehlspeise mit Erdbeeren oder Himbeeren. Zwölf Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen, mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker und 1 Liter recht reifen, sauber gelesenen Erdbeeren oder Himbeeren vorsichtig vermischt, in eine Porzellanform oder Schüssel gefüllt und eine Viertelstunde langsam gebacken. Auf dieselbe Art kann man auch ausgekernte, dick mit Zucker bestreute Sauerkirschen ohne ihren Saft oder Sultanrosinen unter den gezuckerten Eiweißschnee mengen und backen.

Karlsbader Oblaten, s. Oblaten, Karlsbader.

Karmeliter-Kuchen. Man wäscht 250 Gramm ungeschälte süße Mandeln in kaltem Wasser, trocknet sie mit einem weichen Tuche ab und stößt sie in einem steinernen Mörser mit 3—4 Eßlöffeln Rosenwasser. Dann schlägt man acht ganze Eier und zwei Eidotter mit 375 Gramm Zucker recht schaumig, fügt die Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt hinzu, rührt den Teig eine halbe Stunde und mischt hierauf löffelweise 250 Gramm feines Weizenmehl darunter. Schließlich füllt man die Masse in eine gebutterte Tortenform und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine reichliche halbe Stunde.

Karmeliter-Sauce. Zwei in Scheiben zerschnittene Zwiebeln und 125 Gramm würflig geschnittener roher Schinken nebst einem Eßlöffel voll

Mehl werden in Butter braun geschwitzt, wozu man noch einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt thut, einen reichlichen halben Liter brauner Bouillon gießt und dieselbe, nachdem sie eine halbe Stunde mit obigen Bestandteilen verkocht, durch ein Sieb seiht. Dann schüttet man $^1/_2$ Liter Burgunder zu der Bouillon, legt etliche in Butter geröstete Semmelscheiben hinein, würzt die Sauce mit Citronenschale und etwas weißem Pfeffer und gießt sie vor dem Anrichten nochmals durch das Sieb, worauf man sie zu Wild oder Rinderbraten, die am Spieß gebraten worden, serviert.

Karmeliter-Torte. 250 Gramm geschälte Mandeln werden der Länge nach in feine Streifen geschnitten und mit acht Eiern und 250 Gramm Zucker eine halbe Stunde verrührt, mit der feingehackten Schale einer Citrone und 150 Gramm Mehl gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgesiebte Tortenform gefüllt, oben darauf mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze sehr langsam gebacken.

Karpfen, franz. carpe, engl. carp, lat. Cyprinus carpio. Gehört zur Familie der Bauchflosser und ist einer der schmackhaftesten und beliebtesten Süßwasserfische; er lebt weniger von tierischer Nahrung, sondern mehr von Thon, fetter Erde, Kräutern, aber auch von Würmern und Wasserinsekten, findet sich in langsam fließenden Strömen, in Teichen und Seen, wird sehr alt, meistens $1^1/_2$—3 Kilogramm, zuweilen sogar 10 bis 15 Kilogramm schwer. Er hat einen großen Kopf, dicke Lippen, vier Bartfäden, eine Rückenflosse, welche größer ist, als die neunstrahlige Afterflosse, und ist mit großen Schuppen bedeckt; auf dem Rücken sieht er blaugrün oder dunkelgrün aus, an den Seiten olivengrün, unten weiß. Die Flußkarpfen haben wohlschmeckenderes Fleisch als die Teichkarpfen, welche häufig einen dumpfigen Beigeschmack haben, den sie übrigens sofort verlieren sollen, wenn man sie ein kleines Glas starken Essig verschlucken läßt, worauf sich ihre Schuppen mit einer Art schlammiger Ausschwitzung überziehen, die bei dem Abschuppen mitbeseitigt wird; ebenso empfiehlt man, die Teichkarpfen vor der Zubereitung zwei Tage in reichliches, öfters gewechseltes frisches Quellwasser zu thun und ihnen Brotbrocken, die mit starkem Weinessig getränkt sind, als Futter zu geben. Verschiedene Abarten der Karpfen sind: die Spiegelkarpfen, vorzüglich groß und schmackhaft, nackt und nur mit drei Reihen großer Schuppen versehen; die Lederkarpfen, von brauner Farbe, ohne alle Schuppen; die Sattelkarpfen, mit besonders großen Schuppen über den Rücken, ferner die Kohlkarpfen und Karauschen- oder Bastard-Karpfen. Die Karpfenzucht wird auch in besonders dazu angelegten Teichen betrieben und ist sehr lohnend, da sich diese Fische, besonders im Winter, in großen Wasserfässern oder in Schnee gepackt, gut lebendig verschicken lassen; der Fang von Flußkarpfen geschieht mit Angeln, Reusen und Netzen, während die Teichkarpfen nach dem Ablassen der Teiche mit Stangen- und Bügelhamen gefangen werden. Die Flußkarpfen erkennt man an ihrer mehr ins Gelbe spielenden, die Teichkarpfen an der mehr grünlichen oder schwärzlichen Farbe; die Laichzeit ist im April, Mai und Juni, am besten schmecken die Karpfen vom Oktober bis zum April; ihr Fleisch ist überhaupt sehr leicht verdaulich und zart, das der Milchner wird dem der Rogner vorgezogen; als die besten Stücke gelten der Kopf (hauptsächlich wegen der Zunge) und die Milch. Besonders berühmt sind die Donau- und Rheinkarpfen, die aus Böhmen, Mähren und Schlesien, sowie die aus dem Gardasee. Um bei dem Töten so rasch als möglich zu verfahren, giebt man dem Fisch mit einem hölzernen Hammer oder starken Messerheft einen tüchtigen Schlag auf die Nase, macht unterhalb der Kehle einen kleinen Querschnitt und schlitzt von da nach dem Schwanze zu mit einem scharfen Messer den Leib auf, nimmt ihn aus und stutzt die Flossen. Die Leber wird vorsichtig von der Galle befreit und nebst dem Bündel, der Milch oder dem Rogen beiseite gethan, um dann mitgekocht zu werden; ist der Fisch ziemlich groß, so spaltet man ihn in zwei Hälften und zerschneidet diese wiederum in handbreite Stücke.

Karpfen aufzubewahren. Falls man einige Karpfen z. B. im Frühjahr für die Zeit, wo es deren keine giebt oder sie doch unschmackhaft werden, einzulegen wünscht, verfahre man in folgender Art: Man schlachtet, schuppt und reinigt die Fische, wäscht sie einigemal und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, zerschneidet sie in drei Finger breite Stücke, legt die Köpfe und Schwänze beiseite, bestreut die Mittelstücke mit Salz und Pfeffer, brät sie nebst einer gehackten Zwiebel in Butter oder Olivenöl und legt sie dann in einen steinernen Topf. Die Köpfe und Schwänze kocht man mit 1 Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig und $^1/_2$ Liter leichtem Weißwein, Salz, einigen Lorbeerblättern, Citronenscheiben, zwei Zwiebeln, sowie etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, schäumt sie gut ab, thut 20 bis 24 Gramm aufgelöste Gelatine zu der Brühe, läßt alles eine reichliche Viertelstunde kochen, seiht die Brühe durch ein Haarsieb, gießt sie über die Fische, läßt sie erkalten und starr werden und schüttet zuletzt eine zwei Finger dicke Decke von geschmolzenem Nierenfett darüber. Auf diese Weise kann man Karpfen wie andere Fische sehr gut 2—3 Monate aufbewahren; bei dem Gebrauch serviert man eine Rémouladen-Sauce dazu.

Karpfen, bemooster. Der geschuppte, ausgenommene und gereinigte Fisch wird mit Salz eingerieben und mit 200 Gramm Butter, $^1/_4$ Liter Wein, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Bündel Petersilie in eine Pfanne gelegt, unter fleißigem Begießen eine halbe Stunde gedämpft oder gebraten und dann in der Sauce zum Auskühlen hingestellt. Inzwischen bereitet man eine Art Rémouladen-Sauce aus zwei geriebenen Zwiebeln, vier zerdrückten, hartgekochten Eidottern, drei Löffeln Senf, vier Eßlöffeln Olivenöl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einigen Löffeln Estragonessig, was man sehr gut zusammen verrührt und durch ein Sieb streicht. Mit dieser

dicklichen Sauce überzieht man den auf einer Schüssel angerichteten Karpfen und garniert ihn mit Petersilie, hartgekochten Eiern und kleinen Krebsen, was ein sehr hübsch aussehendes und wohlschmeckendes Gericht für ein Abendessen oder größeres Frühstück bildet.

Karpfen in Bier gekocht. Der geschuppte, gereinigte und in Stücke geschnittene Fisch wird mit Salz eingerieben eine halbe Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, mit einer großen Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen, noch etwas Salz, Pfefferkörnern, Nelken und einem Stück in Mehl gerollter Butter in ein Kasserol gelegt, mit soviel Bier übergossen, daß er gerade davon bedeckt ist, und bei starkem Feuer weichgesotten, worauf man die Brühe durchseiht und dazu giebt. Man wählt wie zu allen ähnlichen Gerichten ein nicht zu schweres oder bitteres Bier; sollte man sich leichtes nicht gut verschaffen können, so muß man starkes mit der Hälfte Wasser verdünnen.

Karpfen mit Bischof-Sauce. Ein gehörig vorbereiteter größerer Karpfen wird gewaschen, in Stücke geschnitten und diese mit Salz bestreut, nachdem man sie an beiden Seiten etwas eingekerbt hat; dann schwitzt man drei feingehackte Chalotten und einen Löffel Mehl in Butter, gießt $^1/_2$ Liter Rotwein hinzu, würzt denselben mit der feinabgeschälten Schale einer grünen, bitteren Pomeranze, etwas Zucker, einem knappen Löffel Salz und ein wenig Citronenschale, läßt die Sauce gut zugedeckt über gelindem Feuer verkochen, legt den Fisch hinein, kocht ihn darin gar und richtet ihn mit der Sauce an.

Karpfen, blaugesotten. Der Fisch wird geschlachtet, geschuppt (Viele schuppen ihn nicht beim Blausieden), ausgenommen und ganz oder zerschnitten auf einer großen Schüssel langsam mit siedendem Essig übergossen, worauf man ihn einige Minuten so stehen läßt und dann in einem Kessel oder Kasserol und, falls der Karpfen ganz gelassen und groß ist, am besten mit *kaltem* Wasser zusetzt, reichliches Salz, zwei Lorbeerblätter, eine Zwiebel, etwas zerschnittenes Wurzelwerk, ein Bündelchen Petersilie, einige Pfeffer- und Gewürzkörner sowie den Essig, womit der Fisch geblaut worden ist, hinzufügt und alles langsam zum Kochen bringt. Man läßt den Fisch 6—8 Minuten sieden und an der Seite des Feuers noch eine halbe Stunde ziehen, nimmt ihn heraus, richtet ihn auf einer langen Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie, serviert Essig und Oel, Senf, frische Butter, warme Sardellenbutter, holländische Sauce oder auch rohen geriebenen und mit Essig angemachten Meerrettig dazu. Ein ganzer, größerer Fisch muß auf einen durchlöcherten hölzernen Einsetzer oder Fischheber gelegt und mit diesem in den Fischkessel eingehängt werden; ist der Karpfen jedoch in Stücke geschnitten, so bringt man meist den Fischsud, zu dem man, um ihn zu verfeinern, etwas Weißwein und Essig hinzufügt (auf $3^1/_2$ Liter Wasser $^1/_2$ Liter Weißwein und $^1/_4$ Liter Essig sowie einen reichlichen Löffel Salz) zuvor schon mit dem Wurzelwerk, der Zwiebel und dem Gewürz zum Kochen, thut zuerst das Bündel und Rogen oder Milch, dann die Köpfe, die Mittelstücke, zuletzt die Schwänze hinein, läßt den Fisch eine Viertelstunde kochen, nimmt den Schaum ab und hebt die Stücke später behutsam mit dem Schaumlöffel heraus.

Karpfen, mit Blut gedünstet, auf böhmische Art. Man fängt bei dem Schlachten des Fisches das Blut auf, schuppt ihn, schneidet ihn in Stücke, wäscht ihn und bestreut ihn mit Salz; hierauf thut man in ein Kasserol, je nach der Menge des Fisches 125 Gramm Butter oder mehr, sowie eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, legt den Fisch darauf, übergießt ihn mit einigen Löffeln gutem Weinessig, thut Citronenschale, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, und zwei Gewürznelken hinzu, deckt einen festschließenden Deckel über das Gefäß und läßt den Karpfen darin langsam dämpfen, wobei man ihn einmal umwendet. Wenn er beinahe weich ist, schüttet man $^1/_4$ Liter Erbsensud zu, verdickt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, gießt schließlich das Blut des Fisches darüber, kocht ihn noch einmal darin auf und richtet ihn mit der Sauce an.

Karpfen in Blut- oder schwarzer Sauce, auf andere Art. Nachdem man beim Schlachten des Fisches das Blut in ein wenig Essig aufgefangen, schuppt und wäscht man den Karpfen, spaltet ihn der Länge nach und schneidet ihn in nicht zu große Stücke, die man mit Salz bestreut. Inzwischen bereitet man den Fischsud von halb Essig, halb Wasser mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer Petersilienwurzel, einer Möhre, etwas Citronenschale, einem Lorbeerblatt sowie etlichen Pfefferkörnern und Nelken, bringt alles zum Kochen, legt die Fischstücke hinein und kocht sie weich. Dann röstet man einen Löffel Mehl in reichlicher Butter braun und verrührt diese Mehlschwitze mit dem durchgeseihten, allmählich zugegossenen Fischsud, verkocht die Sauce recht glatt, fügt kurz vor dem Anrichten das aufgefangene Fischblut hinzu, läßt die Sauce einmal damit aufkochen und richtet sie über dem Fisch an.

Karpfen, auf böhmische Art. Von 1 Liter leichtem, nicht zu bitterem Braunbier, $^1/_2$ Liter Rotwein und $^1/_2$ Liter Wasser, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, etwas Citronenschale und einem halben Eßlöffel Salz bereitet man einen Fischsud, den man zum Kochen bringt und in dem man den geschuppten, in Stücke geschnittenen Karpfen über gelindem Feuer wohl zugedeckt weichsiedet, worauf man ihn herausnimmt und auf einer Schüssel warm erhält. Hierauf schwitzt man zwei bis drei gehackte Chalotten in Butter, thut sechs ausgegrätete, feingehackte Sardellen, einen Löffel Mehl und zwei Eßlöffel Kapern hinzu, verrührt alles gut, thut es zu der eingekochten Karpfenbrühe, drückt den Saft einer halben Citrone hinein, läßt alles noch einmal aufkochen und giebt die Sauce über dem Fisch auf.

Karpfen à la Bourguignonne. Man fängt beim Töten des Fisches das Blut in ein wenig Rotwein auf, schuppt und wäscht den Karpfen gut,

spült ihn inwendig mit Rotwein aus, sticht ihn überall mit einer Gabel, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn zwei Stunden so stehen. Dann legt man ihn in einen Fischkessel, fügt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein Bündelchen Petersilie, Thymian und Basilicum hinzu; übergießt ihn mit einer Flasche Burgunder und kocht ihn über langsamem Feuer darin weich, seiht die Brühe durch, schüttet sie in ein Kasserol nebst dem aufgefangenen Blut, 70 Gramm in Mehl gerollter Butter etwas geriebener Muskatnuß, einer gehackten Sardelle und einem Löffel Kapern, verkocht alles zu einer sämigen Sauce und richtet sie über dem Fisch an.

Karpfen, braungekocht, s. Karpfen mit polnischer Sauce.

Karpfen à la Chambord. Ein schöner, $2^1/_2$ bis 3 Kilogramm schwerer Karpfen wird gesäubert, geschuppt und gehäutet, mit Speck- und Trüffelstreifchen gespickt, eine Stunde eingesalzen beiseite gestellt und dann in einem großen, mit Speck- und Schinkenscheiben belegten Kasserol nebst Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblättern, Zwiebel, Wurzelwerk und einem Bündel Petersilie mit 1 Liter Weißwein und etwas schwacher Fleischbrühe übergossen, gut zugedeckt langsam weichgedämpft, wobei man gut thut, den Fisch in ein gebuttertes Papier einzubinden, damit er beim Herausnehmen nicht zerfällt. Man nimmt nun vorsichtig das Papier ab, richtet den Fisch auf einer großen Schüssel an, überstreicht ihn mit Fleisch-Glace, erhält ihn warm und garniert ihn mit einem feinen Ragout von Trüffeln, Champignons, Fischklößchen, Karpfenmilch, Krebsschwänzen, Kalbsmilch und in Würfel geschnittener Zunge, was man in einer Trüffel-Sauce aufgekocht hat. Auch junge Hühnchen, Tauben, Rebhühner oder Wachteln dienen in vornehmen Küchen als Garnierung des Karpfen à la Chambord, der als großes Tafelstück betrachtet wird. — Etwas leichter und einfacher kann man sich die Zubereitung machen, wenn man den Fischsud aus dem mit Wurzelwerk, Gewürz, Zwiebeln und einigen Schinkenscheiben gut verkochten Wasser vorher bereitet, durchgießt, mit 1 Liter Weißwein und einer Tasse Fleischbrühe vermischt und den Fisch, ohne ihn zu spicken, nur mit gebuttertem Papier umbunden, darin garkocht.

Karpfen, gebacken. Ein großer Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gespalten und in handbreite Stücke zerteilt, die man mit Salz bestreut, 1—2 Stunden beiseite stellt, dann in geschlagenes Ei eintaucht, in Mehl und geriebener Semmel umwendet und in sehr heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun bäckt, worauf man ihn mit gebackener Petersilie garniert aufgiebt.

Karpfen, gebacken, auf englische Art. Der geschuppte und zerschnittene Fisch wird mit Salz, Cayennepfeffer, gestoßenem Macis, gehackter Petersilie, zwei kleingeschnittenen Zwiebeln, ein wenig Thymian und Citronenschale bestreut, mit dem Saft von zwei Citronen beträufelt und zehn Minuten unter beständigem Umwenden über gelindem Feuer gedünstet, dann herausgenommen, mit Mehl bestäubt und in heißem Speck oder Butter gebacken; man giebt ihn nur mit Citronenscheiben oder mit Sardellen-Sauce zu Tisch. — Oder man läßt den Karpfen ganz, füllt ihn mit einer Farce aus acht bis zehn gehackten Austern, drei bis vier Sardellen, einer feingehackten Chalotte, etwas Petersilie, gestoßenem Piment, Pfeffer und drei Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, was man mit 60 Gramm Butter und einem Eidotter über dem Feuer verrührt hat. Der gefüllte Fisch wird zugenäht, mit Ei bestrichen, mit Semmel bestreut, mit zerlassener Butter und ein wenig Fleischbrühe übergossen und $1^1/_2$ Stunden langsam gebacken, worauf man ihn auf eine heiße Schüssel thut, die Brühe, in der er gelegen hat, mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, einer Messerspitze Cayennepfeffer, einem Theelöffel Senf und dem Saft einer Citrone verkocht und zu dem mit Petersilie und Citronenscheiben garnierten Fisch serviert.

Karpfen, gebacken, auf französische Art. Ein geschuppter, in zwei Hälften gespaltener Karpfen wird 1—2 Stunden mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Petersilie und etwas Essig mariniert, dann in Mehl getaucht, in siedendem Schmalz oder Oel gebacken und mit gebackener Petersilie garniert.

Karpfen, im Ofen gebraten. Der Fisch wird in Stücke zerschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, worauf man ein flaches Kasserol fett mit Butter ausstreicht, einige Lorbeerblätter hineinthut, die Karpfenstücke darauf legt, dieselben mit gehackten Chalotten, Champignons und Petersilie bestreut, mit fettem sauren Rahm und etwas Citronensaft begießt, mit geriebener Semmel übersiebt, mit zerlassener Butter beträufelt und in einem heißen Ofen schön braunbrät, die Sauce entfettet und dazugiebt.

Karpfen, auf dem Rost gebraten. Ein schöner, etwa $1—1^1/_2$ Kilogramm schwerer Karpfen wird geschuppt und durch einen kleinen Einschnitt im Bauch ausgenommen, worauf man die Flossen verstutzt, den Fisch gehörig auswäscht, mit der gehackten Milch nebst in Butter geschwitzten, mit Salz und Pfeffer gewürzten fines herbes füllt und zunäht. Man legt ihn nun eine halbe Stunde in eine Marinade von Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und gehackter Petersilie, brät ihn auf dem Rost, indem man ihn mit dem Oel von der Marinade begießt, und reicht Salzkartoffeln nebst einer Kapern-, Sardellen- oder Haushofmeister-Sauce dazu.

Karpfen, am Spieß gebraten. Ein großer Karpfen, am besten ein Milchner, wird geschuppt, gesäubert und mit einer Farce gefüllt, die aus der gehackten Milch, dem Fleisch eines kleinen Aales, Sardellen, Champignons, gekochten Kastanien, geriebenem Weißbrot, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Pfeffer, Nelken und zerlassener Butter bereitet ist. Dann näht man den Fisch zu, spickt ihn mit zerschnittenen Gewürznelken und Lorbeerblättern, umhüllt ihn mit einem gebutterten Papier, steckt ihn an den Spieß und brät ihn, indem man

ihn mit einer Mischung von zerlassener Butter, heißer Milch und Weißwein begießt. Sobald er gar ist, richtet man ihn über einem Ragout von Champignons, Trüffeln, Morcheln, Karpfenmilch und ähnlichen Bestandteilen an.

Karpfen, gefüllt. Nachdem man einen mittelgroßen Fisch geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, löst man vorsichtig das Fleisch von der oberen Fischhälfte aus Haut und Gräten, so daß Kopf und Schwanz ganz und durch die Haut verbunden bleiben. Der Kopf nebst der unteren Hälfte werden mit Salz bestreut und beiseite gestellt, während man das abgelöste Fleisch gut ausgrätet und mit zwei kleinen Chalotten, etwas Petersilie und der Schale einer halben Citrone möglichst fein zerhackt; hierauf reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt 125 Gramm in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrot, drei Eier, das Fischfleisch (welches etwa so viel wie 250 Gramm betragen muß), Petersilie, Chalotten, Citronenschale, einen gehäuften Kaffeelöffel Salz, etwas weißen Pfeffer und gestoßene Muskatblüte hinzu, streicht diese Farce auf die untere Karpfenhälfte, so daß die ursprüngliche Form des Fisches möglichst wieder hergestellt wird, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback, träufelt Butter darüber und brät ihn in einer Pfanne mit heißer Butter unter öfterem Begießen, wobei die gefüllte Seite nach oben zu liegen kommt, langsam schön braun. Das Bündel und die Milch oder der Rogen werden in Salzwasser mit etwas Zwiebel weichgekocht, kleingeschnitten und in heiße Sardellenbutter oder eine pikante holländische Sauce gelegt, welche man nebst Salzkartoffeln zu dem Fisch reicht. — Auf andere Art bereitet man gefüllten Karpfen, indem man den gutgesäuberten Fisch ganzläßt, mit Salz bestreut beiseite stellt und $^1/_2$ Kilogramm Hechtfleisch nebst der Milch und der Leber des Karpfens sowie einigen Chalotten und etwas Petersilie fein zerhackt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, kleingeschnittenen Sardellen, Citronenschale und ein wenig eingeweichter Semmel vermischt, alles einige Minuten in Butter schwitzt, mit drei bis vier Eiern verrührt und in den Karpfen füllt, der zugenäht und in einer mit Speckscheiben belegten Pfanne mit 250 Gramm Butter, dem Saft einer Citrone, einem Lorbeerblatt, etwas Zwiebel und Petersilie unter häufigem Begießen drei Viertelstunden gedünstet wird. Zuweilen dämpft man einen so gefüllten Karpfen auch in einer Braise von leichtem Weißwein mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und einem Kräuterbündel weich und serviert ihn über einem Ragout von Morcheln, Champignons, Fischklößchen, Krebsschwänzen und dergl. oder mit einer Austern-Sauce.

Karpfen, gekocht, auf englische Art. Ein bis zwei Fische werden geschuppt, gereinigt, in Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Macis eingerieben, dann in ein Kasserol nebst zwei Zwiebeln, einem Kräuterbündel, einem Löffel gehackter Petersilie, einem Stück Meerrettig, ein wenig Schnittlauch, Salz, Pfefferkörnern und Nelken gelegt und mit halb Wasser, halb Weißwein übergossen, worin man sie sehr langsam eine Stunde kochen läßt. Man nimmt die Fischstücke heraus, seiht die Brühe durch, verkocht sie mit einer Obertasse voll Rahm und zieht sie mit zwei Eidottern ab, worauf man sie über dem Fisch anrichtet.

Karpfen in Gelée oder Aspic. Zwei kleine oder ein großer Karpfen werden geschuppt, gesäubert und in Stücke geschnitten, die man möglichst von allen Gräten befreit und eine Stunde eingesalzen hinstellt; nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie ab und kocht sie nebst der Milch in einem Fischsud von halb Wasser, halb Weißwein, Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Bündel Petersilie weich, wobei man den Schaum gehörig abschöpft und die Fischstücke schließlich in der Brühe auskühlen läßt. Man gießt nun eine Form mit saurem Gelée oder Aspic (s. d.) aus, legt nach Belieben zuerst eine Verzierung von Krebsschwänzchen, Petersilie, ausgekernten Citronenscheiben und dergl. hinein, übergießt diese wieder mit ein wenig Aspic, ordnet, wenn dasselbe erstarrt ist, die Fischstücke nebst der Milch darauf, füllt zuletzt die Form mit Gelée, läßt alles auf Eis erstarren und stürzt es bei dem Anrichten auf eine Schüssel, die man mit Petersilie, Citronenscheiben und dergl. garniert. Ebenso kann man einen Karpfen in eine lange, mit Provenceröl bestrichene und mit Aspic ausgegossene Form legen und diese dann vollends mit Gelée anfüllen.

Karpfen, gepflückter, oder **Karpfen-Salat.** Der in Stücke geschnittene Fisch wird in Salzwasser, mit Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürz gekocht; nachdem er in der Brühe erkaltet ist, läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen, entfernt alle Gräten, pflückt ihn in kleine Stückchen, vermischt dieselben mit einer gutbereiteten Rémouladen-Sauce und verziert den Rand der Schüssel mit Kapern, Pfeffergürkchen, Krebsschwänzen oder mit gehacktem Aspic.

Karpfen, gespickt. Ein großer Karpfen wird geschuppt, durch einen möglichst kleinen Einschnitt in den Bauch ausgenommen, sorgfältig gewaschen und entweder bloß mit Speckstreifchen oder auch abwechselnd mit Speck-, Sardellen- und Citronenschalenstreifchen gespickt, mit Salz bestreut und eine halbe Stunde hingestellt; hierauf legt oder stellt man den Fisch auf eine Holzunterlage in eine Pfanne, übergießt ihn mit siedender Butter und brät ihn drei Viertelstunden langsam unter fleißigem Begießen bei mäßiger Hitze; man giebt grünen Salat oder eine Kapern-Sauce dazu. Bisweilen legt man den gespickten Fisch auch einen halben Tag in eine Marinade von Rotwein, Essig, Salz, Gewürz, kleingeschnittenem Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Zwiebeln, verkocht dann die Bestandteile der Marinade mit Fleischbrühe oder Wasser, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit Mehlschwitze und dünstet den Fisch darin weich; eine Kapern- oder Sardellen-Sauce, auch eine Champignon-Sauce paßt am besten dazu.

Karpfen à la hussarde. Der Fisch wird durch einen möglichst kleinen Einschnitt ausgenommen, geschuppt und gewaschen, worauf man ihm ein mit gehackten fines herbes, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürztes Stück Butter in den Leib steckt und ihn einige Stunden in eine Marinade von Olivenöl, gehackter Petersilie, Chalotten, Thymian, Basilicum, Salz und Pfeffer legt. Sobald er gehörig mit dieser Marinade durchzogen ist, brät man ihn auf dem Rost und giebt eine Rémouladen-Sauce dazu.

Karpfen, auf israelitische Art. Bei dem Schlachten des Fisches läßt man das Blut in eine knappe Obertasse voll Essig laufen, schuppt ihn, nimmt ihn aus, zerschneidet ihn aber nicht, sondern legt ihn ganz in ein Kasserol oder eine Pfanne nebst 125 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, einer Zwiebel, etwas Salz und Gewürz (die Zuthaten auf einen Fisch von 1—$1^1/_2$ Kilogramm berechnet), gießt den Essig mit dem Blut hinzu, deckt einen festschließenden Deckel auf das Gefäß und dämpft den Karpfen über gelindem Feuer drei Viertelstunden lang, worauf man die Sauce durchseiht und dazugiebt.

Karpfen, mariniert. Der geschuppte, gespaltene und in Stücke zerschnittene Fisch wird gewaschen, mit Salz eingerieben und 1 bis 2 Stunden beiseite gestellt; dann trocknet man ihn ab, bestreicht ihn auf beiden Seiten mit Provenceröl oder geklärter Butter und brät ihn auf dem Rost unter mehrmaligem Umwenden und Anfeuchten langsam gar und hellbraun, läßt ihn auskühlen und legt ihn in einen Steintopf. Man kocht nun 1 Liter Weinessig mit zwei Lorbeerblättern, drei bis vier geschälten Chalotten, einem Theelöffel Salz, 4 Gr. Pfefferkörnern, etwas Citronenschale, 2 Gramm Piment und vier bis fünf Nelken einmal auf, läßt den Essig auskühlen, gießt ihn über den Fisch, fügt zwei Löffel Kapern hinzu und bindet den Topf gut zu. Nach vier bis fünf Tagen kann man den Karpfen in Gebrauch nehmen, er hält sich mehrere Wochen wohlschmeckend und wird mit einem Teil des Essigs angerichtet.

Karpfen-Matelote. Ein $1^1/_2$—2 Kilogramm schwerer Karpfen und ein Aal von 1 Kilogramm werden ausgenommen, gewaschen und in zwei Finger breite Stücke geschnitten, nachdem man den Karpfen geschuppt und den Aal abgehäutet hat. Nun thut man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein Bündel Petersilie, zwei Lorbeerblätter, ein Zweiglein Thymian, zwei Nelken, Salz, Pfefferkörner und eine Zehe Knoblauch in ein Kasserol, legt zuerst nur den Aal, welcher länger kochen muß, hinein, übergießt den Fisch mit halb Rotwein, halb Fleischbrühe, bringt ihn bei raschem Feuer zum Kochen, legt dann auch den Karpfen hinzu und läßt beide Fischsorten genügend weichsieden. Hierauf nimmt man das Kasserol vom Feuer, schwitzt in einem anderen Gefäß ein Dutzend kleine Zwiebeln in Butter weich, bestäubt sie mit einem Kochlöffel Mehl, gießt die durchgeseihte Fischbrühe an, thut eine Anzahl kleine, weichgedünstete Champignons hinzu und kocht die Sauce eine Viertelstunde lang damit, bis sie genügend eingedickt ist; man richtet nun den Fisch auf einer Schüssel an, legt die Köpfe obenauf und gießt die Sauce darüber, während der Schüsselrand mit gerösteten Semmel-Croutons und einigen Krebsen garniert wird.

Karpfen-Mayonnaise. Der in Salzwasser mit etwas Essig, Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürz gekochte Fisch wird, nachdem er in seiner Brühe ausgekühlt ist, von Haut und Gräten befreit und in zierliche Scheibchen geschnitten. Man bereitet eine feine Mayonnaisen-Sauce aus drei bis vier rohen Eidottern, die man nach und nach mit 250 Gramm feinstem Olivenöl, einigen Löffeln Estragon-Essig, einem Eßlöffel Salz, etwas weißem Pfeffer, einem Theelöffel Senf und etwas kaltem, flüssigem Aspic verrührt, wendet jedes Fischstückchen darin um, ordnet den Fisch dann bergförmig auf einer flachen Schüssel und überstreicht ihn mit dem Rest der Mayonnaise,, putzt den Schüsselrand mit Aspic, Krebsschwänzen, geräuchertem Lachs, mixed pickles und dergl. aus und stellt die Mayonnaise bis zum Gebrauch kalt.

Karpfen mit Meerrettig-Sauce. Der Karpfen wird in Stücke zerteilt, in scharf gesalzenem Wasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürzen weichgekocht, dann auf einem Siebe abgetropft und mit einer dicklichen Meerrettig-Sauce übergossen, die man inzwischen bereitet, indem man $^3/_8$ Liter süßen Rahm mit 75 Gramm feingestoßenen süßen Mandeln, einer Prise Salz, einem Löffel Zucker und fünf Eßlöffeln geriebenem Meerrettig unter fortdauerndem Umrühren einigemal aufgekocht hat.

Karpfenmilch, franz. laitance de carpe, engl. soft roe. Die Karpfenmilch gilt als ein besonderer Leckerbissen und wird in vornehmen Küchen sehr häufig als Bestandteil zu feinen Ragouts benützt, zu welchem Zweck man sie erst eine zeitlang in mehrmals gewechseltem Wasser einwässert und dann mit einer Prise Salz und ein wenig Wasser kocht. Auch besondere kleine, als Hors d'oeuvre servierte Gerichte bereitet man daraus, ebenso Suppen oder Fricassée, Aspic, Pastetchen u. s. w.

Karpfenmilch als Austern. Man reinigt etwa 16—20 Austernschalen durch Abbürsten und Abspülen, trocknet sie dann gut ab, legt in jede Schale eine halbe Karpfenmilch, welche man zuvor blanchiert hat, bestreut dieselbe mit Salz und einem Löffel in Butter gerösteter Semmelkrume nebst ein wenig geriebenem Parmesankäse, gießt soviel dick eingekochte weiße Coulis darüber, als auf der Schale Platz hat, drückt Citronensaft darauf, stellt die Austernschalen auf einem Blech in den heißen Ofen und läßt sie backen, bis sie eine bräunliche Kruste haben.

Karpfenmilch, gebacken. Man wässert etwa 12—16 Karpfenmilche, je nach der Zahl der Tischgäste, in frischem Wasser ein, erneuert dasselbe

mehrmals, läßt die Milche dann in mäßig gesalzenem Wasser mit ein wenig Essig einmal aufkochen und auf einem Siebe abtropfen, taucht sie in einen Ausbackteig (s. d.) oder in Ei und geriebene Semmel und bäckt sie in heißer Butter, worauf man sie mit gebackener Petersilie garniert und sofort zu Tisch giebt.

Karpfenmilch in Papierkästchen. Zehn bis zwölf Karpfenmilche werden gereinigt, in siedendem Salzwasser blanchiert und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt, worauf man sie mit zwölf feingeschnittenen Champignons, einigen gehackten Chalotten und etwas Petersilie in 125 Gramm Butter dünstet. Einige mit Butter oder Oel ausgepinselte Papierkästchen bestreicht man fingerdick mit einer guten Fisch-Farce (s. Farce), legt eine Schicht Karpfenmilche mit ihren fines herbes hinein, übergießt dieselben mit dick eingekochter weißer Coulis, die man mit Eidottern und Citronensaft legiert hat, und ebenso eine zweite Lage von Karpfenmilch, streut geriebenes Mundbrot und Parmesankäse oben darauf, beträufelt dies mit zerlassener Krebsbutter und bäckt die Speise bei guter Oberhitze eine knappe Viertelstunde lang, um sie dann sogleich als Hors d'oeuvre zu servieren.

Karpfenmilch-Suppe. Die ausgewässerte und mit Salz bestreute Milch von 2—3 Karpfen wird in Butter gedünstet, mit einer kleinen, gekochten Sellerieknolle zusammen gestoßen und in 1 Liter Erbsenbrühe gut verkocht, worauf man die Suppe durchseiht, 50 Gramm Butter, drei Eßlöffel Rahm, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzufügt, sie mit zwei Eidottern legiert und über gerösteten Semmelwürfeln aufgiebt.

Karpfenmilch-Wandeln in die Suppe. 250 Gr. Karpfenmilch werden in Salzwasser gekocht, fein zerhackt und zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter gemischt, worauf man noch zwei abgeschälte, in Milch geweichte Mundbrote, einen reichlichen Kaffeelöffel Salz, sechs Eidotter und den Schnee der sechs Eiweiße hinzurührt, die Masse in kleine, mit Butter bestrichene Wandeln (Formen) füllt und in einem nicht zu tiefen Kasserol mit ein wenig kochendem Wasser gar und fest werden läßt. Sobald dies geschehen, stürzt man sie aus und legt sie in eine klare braune Bouillon-Suppe ein.

Karpfen, in Most gekocht. Der geschuppte und ausgenommene Fisch wird gespalten, in Stücke geschnitten, gewaschen, gesalzen und 1—2 Stunden stehen gelassen; inzwischen thut man auf etwa 2 Kilogramm Fisch 375 Gramm geriebenen braunen Pfefferkuchen, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel, etwas geschnittenes Wurzelwerk, 125 Gr. Zucker, ein Lorbeerblatt, sowie etliche Pfeffer- und Gewürzkörner in ein Kasserol, gießt zwei Liter Most hinzu und bringt denselben zum Kochen, legt die gut abgetrockneten Karpfenstücke nebst 200 Gramm frischer Butter in den Most, läßt den Fisch zehn Minuten sieden und noch eine Viertelstunde an einer warmen Stelle ziehen, ohne daß er kocht, richtet dann die durchgeschlagene Sauce darüber an und giebt Salzkartoffeln und Sauerkraut oder gedämpftes Kraut dazu.

Karpfen-Pastete. Ein schöner Milchner-Karpfen wird geschlachtet, geschuppt, ausgenommen, gespalten, in Stücke geschnitten und diese so gut als möglich von den Gräten befreit und mit Salz, Citronenschale, Zwiebelscheiben und Rotwein einige Stunden mariniert. Inzwischen bereitet man eine Fisch-Farce aus gehacktem Aal- oder Hechtfleisch, einigen Sardellen, der Milch und Leber von dem Karpfen, zwei abgeschälten und in Rotwein geweichten Mundbroten, Salz und Pfeffer nebst einem ganzen Ei und zwei Eidottern, was man sehr gut zusammen verrührt und durch ein Haarsieb reibt. Eine Pastetenform wird mit Butter bestrichen, und mit dünn ausgerolltem Blätterteig belegt, dann kommt eine Schicht von der Farce hinein, auf diese die Karpfenstücke, die man mit gehackten fines herbes, Pfeffer und Salz bestreut und mit Butterstückchen belegt; darüber kommt abermals eine Farceschicht und ein Deckel von Butterteig mit einer kleinen Oeffnung in der Mitte. Man bestreicht denselben mit geschlagenem Ei, bäckt die Pastete eine reichliche Stunde bei mäßiger Hitze und gießt zuletzt etwas Champignon-, Morchel- oder Kapern-Sauce in die Oeffnung, während man die übrige Sauce nebenbei serviert.

Karpfen-Pie, englischer. Nachdem man einen mittelgroßen Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen, füllt man ihn mit einer Farce aus zerschnittenen Austern, geriebenem Weißbrot, 50 Gr. Butter, gehackter Petersilie, zwei bis drei gehackten Chalotten, zwei geschlagenen Eiern und etwas Salz, Pfeffer und Citronenschale, näht den Fisch zu, legt ihn in die Mitte einer großen Pie-Schüssel und ordnet ringsherum 4—5 Centimeter lange Aalstücke, die man zuvor in Salzwasser mit Zwiebel, Wurzelwerk, Kräutern und Gewürz halb weichgekocht hat. $^1/_2$ Liter von dem Fischsud, worin der Aal gekocht hat, wird mit einem Glase Portwein, etwas Salz, Cayennepfeffer, einem Blatt Macis und einer mit Nelken besteckten Zwiebel bis auf $^1/_4$ Liter Flüssigkeit eingekocht, die man mit einer Mehlschwitze verdickt und über den Fisch gießt. Die Schüssel wird mit einem Rand und Deckel von mürbem Teig versehen und der Pie eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Karpfen mit polnischer Sauce. Man tötet einen Karpfen von $1^1/_2$—2 Kilogramm Schwere durch einen Schlag auf den Kopf, sticht mit einem spitzigen Messer in die Kehle und läßt das Blut in $^1/_4$ Liter Essig laufen, mit dem es gut verrührt wird; dann schuppt man den Fisch oder läßt ihn auch ungeschuppt, nimmt ihn aus, spaltet ihn in zwei Hälften, zerschneidet diese in handbreite Stücke, wäscht sie gut, salzt sie und läßt sie 1—2 Stunden so stehen. Nun putzt und schneidet man drei bis vier Möhren, zwei Petersilienwurzeln, ein großes Stück Sellerieknolle und drei Zwiebeln, thut dies nebst zwei Lorbeerblättern, 30 Gramm Salz, 30 Gramm Butter, etwas Citronenschale, einigen Nelken, Pfeffer- und Gewürzkörnern in ein Kasserol,

gießt $1^1/_2$ Liter helles oder braunes, jedenfalls leichtes und nicht sehr bitteres Bier oder auch halb Bier, halb Wasser hinzu und läßt alles zusammen beinahe eine Stunde kochen, gießt die Sauce durch ein Sieb, thut den Essig mit dem aufgefangenen Blut, drei Eßlöffel Sirup, 60—90 Gramm geriebenen braunen Pfefferkuchen und noch 100 Gr. Butter daran, trocknet die Karpfenstücke ab, legt sie samt Bündel, Rogen oder Milch in die Sauce, bringt sie rasch zum Kochen, rückt das Gefäß dann auf eine weniger heiße Stelle und läßt alles ganz sachte eine halbe Stunde weiter kochen, richtet die Fischstücke auf einer großen Schüssel an, indem man die beiden Karpfenköpfe aufrecht aneinanderlehnt und die übrigen Teile darum herumlegt, seiht die Sauce nochmals durch, gießt einen Teil davon über den Fisch, reicht den Rest in einer Saucière nebenbei und serviert außerdem Sauerkraut oder gedämpftes Kraut und Salzkartoffeln dazu.

Karpfen-Ragout. Der geschuppte und gewaschene Fisch wird gespalten, in Stücke geschnitten und in Salzwasser mit Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblättern, Gewürzen und einem Kräuterbündel abgekocht; man nimmt die Stücke aus der Brühe, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, richtet sie auf einer vertieften Schüssel an und übergießt sie mit einer kräftigen Madeira-Sauce, in der man Champignons, Morcheln, nach Belieben auch Fischklößchen mitaufgekocht hat; der Schüsselrand wird mit gerösteten Semmel-Croutons garniert.

Karpfen in Rotwein. Bei dem Töten des Fisches wird das Blut in Essig aufgefangen und der Karpfen dann in Hälften zerteilt, in Stücke geschnitten und gewaschen; man streut in ein Kasserol etwa $1^1/_2$ Löffel Salz, thut zwei, mit je zwei Nelken besteckte Zwiebeln, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, eine halbe, in Scheiben geschnittene und von allen Kernen befreite Citrone, ein Lorbeerblatt, hierauf die Fischköpfe und die übrigen Stücke hinein, ebenso einige Schwarzbrotrinden und 70 Gramm Butter, und gießt soviel Rotwein darüber, daß der Fisch vollständig davon bedeckt ist. So läßt man das Ganze eine reichliche Viertelstunde kochen, nimmt den Fisch heraus, rührt das in Essig aufgefangene Blut und einen halben Eßlöffel Zucker zu der Sauce, kocht sie einmal damit auf, seiht sie durch und richtet sie über dem Karpfen an.

Karpfen-Salat, s. auch Karpfen, gepflückter. Uebriggebliebene Stücke von blaugekochtem oder gebackenem und gebratenem Karpfen werden ausgegrätet, in kleine Stückchen zerpflückt und mit einer Rémoulade-Sauce, die man nach Belieben auch mit gehackter Petersilie und Estragon vermischen kann, angemacht, bergartig auf einer Schüssel aufgehäuft und mit mixed pickles, in Essig eingemachten Champignons, Perlzwiebeln, Trüffelscheibchen oder Salatherzchen verziert.

Karpfen als preußischer Salzkarpfen. Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird unzerteilt in gesalzenem Weißbier gargekocht, zu dem man während des Kochens eine in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel, einige Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüte und etwas ganzen, ausgehülsten Kardamom thut. Beim Aufgeben wird der Fisch sorgfältig herausgehoben und entweder mit einer Kapernsauce oder mit Sauerkraut und Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

Karpfen mit Sardellen oder Hering. Auf 2 Kilogramm geschuppten und in Stücke geschnittenen Karpfen nimmt man 125 Gramm Sardellen oder zwei Heringe, die man wässert, ausgrätet und kleinhackt, $^1/_2$ Kilogramm frische, in Stückchen zerschnittene Butter, die gehackte Schale von zwei Citronen, die man in Scheiben zerteilt und auskernt, zwei bis drei zerschnittene Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, einige Lorbeerblätter, Pfeffer- und Gewürzkörner, legt von all diesen Ingredienzien die Hälfte in eine Bratpfanne, den Fisch mit der Hautseite darauf, bestreut ihn mit geriebener Semmel, legt die andere Hälfte der Butter und der übrigen Zuthaten darüber, gießt $^3/_4$ Liter leichten Weißwein zu und läßt den Karpfen fest zugedeckt eine Stunde langsam dämpfen, worauf man die Sauce durchstreicht und bei dem Anrichten über den Fisch gießt.

Karpfen-Sauce, englische. Man läßt $^1/_4$ Liter Portwein, ein wenig gehackte Petersilie und Thymian, eine kleine Zwiebel, vier gehackte Sardellen, die kleingeschnittene Leber des Karpfens, zwei Löffel Essig und einen Löffel Ketchup zehn Minuten zusammen kochen, fügt drei Eßlöffel braune Coulis, 125 Gramm Butter und einen halben Löffel Mehl hinzu, rührt alles so lange über dem Feuer, bis es beinahe wieder kocht, streicht die Sauce durch ein Haarsieb und giebt sie auf. — Eine andere, in England gleichfalls sehr übliche Sauce zu Karpfen wird folgendermaßen bereitet: 125 Gr. Butter werden zerlassen, mit einem halben Eßlöffel Mehl, einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe, einer Obertasse voll Rahm und 3—4 feingehackten Sardellen verrührt; man setzt das Umrühren fort, bis die Sauce kocht, und thut dann noch einen Eßlöffel Soya, eine Prise Salz und kurz vor dem Aufgeben den Saft einer Citrone daran.

Karpfen als Schüsselkarpfen. Der geschuppte und in Stücke zerteilte Fisch wird gewaschen, eingesalzen und eine Stunde lang beiseite gestellt; dann trocknet man ihn ab, belegt eine vertiefte Schüssel mit 125 Gramm in kleine Stücke zerschnittener Butter, 6—8 kleingeschnittenen Sardellen und den Fischstücken, deren Außenseite nach unten kommt, übersteut sie mit 2—3 Löffeln Kapern, der feingehackten Schale von einer halben Citrone, etwas gestoßenem Zucker, einigen Citronenscheiben, die von Schale und Kernen befreit sind, in Butter geschwitzten fines herbes (s. d.) und etlichen Butterstückchen, gießt zwei Weingläser voll Weißwein und zwei Eßlöffel Essig darüber, deckt die Schüssel fest zu, stellt sie auf einen Dreifuß und dünstet den Fisch bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden, wobei man ihn einmal umwendet. So-

bald er genügend gar ist, giebt man ihn auf derselben Schüssel zu Tisch und reicht Salzkartoffeln dazu.

Karpfen in schwarzer Sauce, s. Karpfen in Blut- oder schwarzer Sauce.

Karpfen-Suppe, s. Bäuschel-Suppe und Fisch-Suppe.

Karpfen, auf ungarische Art. Ein geschuppter, gespaltener und in Stücke zerschnittener Karpfen wird gewaschen, mit Salz eingerieben und in ein Kasserol gelegt; eine Stunde vor dem Anrichten gießt man soviel Wasser nebst etwas Essig darüber, daß der Fisch kaum davon bedeckt ist, und dämpft ihn langsam weich. Inzwischen röstet man eine feingehackte Zwiebel in Butter gelblich, streut einen halben Kaffeelöffel voll Paprika und einen halben Eßlöffel Mehl darauf und läßt beides ebenfalls eine Weile in der Butter schwitzen; dann gießt man $^1/_4$ Liter Rahm und ebensoviel von der Fischbrühe zu, läßt dies unter fortgesetztem Umrühren zum Kochen kommen und einige Minuten langsam kochen, seiht die Sauce durch und giebt sie über dem Fisch auf.

Karpfen, weißgekocht. Ein großer Fisch wird geschuppt, in Stücke zerschnitten, gewaschen und mit Wasser, einem Löffel Salz, einer Zwiebel, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, zwei Petersilienwurzeln, einer in Scheiben geschnittenen, von Kernen und Schalen befreiten Citrone und ein wenig Macis zum Kochen gebracht, worauf man den Schaum abnimmt und 125 Gramm Butter hinzufügt. Hat der Fisch eine Viertelstunde gekocht, so nimmt man ihn heraus, quirlt die durchgeseihte Brühe oder $^1/_2$ Liter davon mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl ab, welches in einem Löffel Essig glattgerührt ist, und legiert die Sauce, sobald sie sämig gekocht ist, mit drei Eidottern, gießt etwas davon über den Fisch und giebt den Rest nebenbei.

Karpfen mit Zwiebel-Sauce. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, zerschnitten, gewaschen und mit Salz bestreut; dann röstet man drei Löffel Mehl in 125 Gramm Butter hellbraun, thut drei gröblich geschnittene Zwiebeln hinzu, läßt sie etwas mit durchschwitzen, fügt $^3/_4$ Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig, 60 Gramm Zucker, den Saft und die Schale einer Citrone sowie einige Nelken bei, läßt alles eine reichliche Viertelstunde gut verkochen, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, legt den abgetrockneten Fisch hinein, kocht ihn langsam gar und giebt ihn mit der Sauce auf.

Kartäuser-Brezeln. 250 Gramm süße nebst etlichen bitteren Mandeln werden gebrüht, mit einem Ei feingestoßen und mit 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl und der abgeriebenen Schale von einer Citrone zu einem Teige vermischt, den man einige Stunden kaltstellt, bis er etwas steif geworden; hierauf formt man ihn zu Brezeln, legt dieselben auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Kartäuser-Klöße. Man zerquirlt $^1/_2$—$^3/_4$ Liter Milch mit 3—4 Eiern, einem Eßlöffel Zucker, etwas Zimt und ein wenig feingehackter Citronenschale, weicht 4—5 abgeriebene und in Viertel geschnittene, altbackene Mundbrötchen in der Milch ein, bestreut sie dann, wenn sie völlig durchzogen sind, mit der abgeriebenen Rinde, bäckt sie in heißer Butter goldgelb und giebt sie zu Chaudeau, Obst-Sauce oder gedämpftem Obst.

Kartoffel, Erdapfel, franz. pomme de terre, engl. potatoe, potato. Die Kartoffelstaude, lat. Solanum tuberosum, deren eigentliches Vaterland Südamerika ist, gehört wegen ihrer mehlreichen Knollen zu unseren vorzüglichsten Kulturpflanzen; sie ist fast ebenso unentbehrlich als das Getreide und dient dem Volk in ganz Europa als Hauptnahrungsmittel, bedurfte aber sehr langer Zeit um richtig gewürdigt zu werden und allgemeine Verbreitung zu finden. Schon 1565 brachte ein Sklavenhändler, John Hawkins, aus Santa Fé Kartoffeln mit nach Irland, doch fanden sie keine Beachtung; 1584 führte Admiral Sir Walter Raleigh, als er von einer durch Königin Elisabeth ausgesendeten Expedition heimkehrte, Kartoffeln aus Virginien ein (eigentlich schreibt man jedoch einem Mathematiker Thomas Heriot, welcher ein Mitglied der Expedition war, dieses segensreiche Geschenk zu) und ließ sie auf seinen Gütern in Irland anpflanzen, fand jedoch die von den Stauden geernteten kleinen Aepfel trotz verschiedenartiger Zubereitung so unschmackhaft, daß er die Anpflanzungen auszurotten befahl, wobei der Gärtner an den Wurzelstöcken der Pflanze eine reiche Anzahl Knollen fand, die für besser genießbar erkannt wurden. Ein Jahr später brachte auch Admiral Franz Drake Kartoffeln nach England und durch ihn wurden sie allgemeiner bekannt und angebaut; von Großbritannien aus gelangten sie auch in die Niederlande, nach Frankreich und Deutschland, wurden aber lange Zeit nur in den Gärten gezogen und höchstens als Seltenheit genossen. Um 1630 baute man sie schon im Hessischen und durch den Dreißigjährigen Krieg verbreiteten sie sich weiter in Deutschland, wurden aber noch zu Anfang des 18. Jahrhunderts mehr als Viehfutter denn als menschenwürdige Nahrung betrachtet und in Preußen z. B. auch später nur zwangsweise auf Befehl Friedrichs des Großen angebaut. Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde der Kartoffelbau auf Thaers Empfehlung, namentlich auch zur Branntweinbrennerei und Stärkefabrikation, in bedeutender Ausdehnung betrieben und die Vorurteile gegen den Genuß der Kartoffeln, die man als schädlich oder gar als giftig betrachtete, schwanden während der allgemeinen Teuerung nach dem Siebenjährigen Krieg, wo man den Segen dieses neuen Nahrungsmittels erkennen lernte. Nach dem südlichen Europa, Italien, Spanien, Griechenland u. s. w. gelangte der Kartoffelbau noch weit später; in Griechenland z. B. führten ihn erst König Otto und seine Gemahlin Amalia ein und stifteten sich dadurch ein bleibendes segensreiches Andenken bei einem großen Teil der Bevölkerung. — Die Kar-

toffelpflanze treibt mehrere, veräftelte Stengel mit gefiederten rauhen Blättern und weißen, bläulichen, lila oder rosenfarbigen Blütenbüscheln, aus denen sich runde, vielsamige, durchsichtig grüne Beeren entwickeln, welche zur Zeit der Reife weißlich oder schmutziggelb werden und deren platte Samenkörner viel Oel enthalten. An den langen, faserigen Wurzeln entwickeln sich zu gleicher Zeit mit der Blüte und Samenbildung die runden oder länglichen eßbaren Knollen von sehr verschiedener Größe und Färbung; man teilt sie nach der Farbe ihrer Schale in weiße, gelbe, rote, blaue und violette, nach der Oberfläche in glatt- und rauhschalige, nach der Gestalt in kugelrunde, platte, ovale, längliche, ferner in Futter- und Speise-Kartoffeln, sowie in Früh- und Spätkartoffeln ein und hat, namentlich seit neuerer Zeit, wo das Umsichgreifen der Kartoffelkrankheit den Anbau früher sehr gebräuchlicher Sorten nicht mehr ratsam erscheinen ließ, eine sehr große Menge von Arten und Spielarten der Kartoffeln, die sich durch Verschiedenheiten des Bodens, des Klimas und der Kultur gebildet haben und die wir hier weder aufführen noch beschreiben können. Man pflanzt sie durch ausgelegte Samenkartoffeln oder auch zuweilen durch Samen aus den Samenkapseln fort, was besonders zum Zweck der Erzielung von neuen Sorten geschieht, da die in die Erde gelegte Knolle stets nur dieselbe Sorte wieder erzeugt. Die Frühkartoffeln haben an Geschmack und Ergiebigkeit weit geringeren Wert als die Spätkartoffeln, sind auch meist wegen ihres Gehalts an wässerigen Bestandteilen der Gesundheit weniger zuträglich und schwerer verdaulich, während die mehligen späteren Arten, mäßig genossen und als Zuspeise, nicht als Hauptnahrungsmittel betrachtet, im Haushalt ebenso schätzenswert als unentbehrlich sind. Bei dem Einkauf von frühen Kartoffeln hat man darauf zu sehen, nur ganz reife auszuwählen, die man leicht daran erkennt, daß die Schale völlig ganz ist, während sie bei noch unreifen Knollen in faserigen Läppchen daran herumhängt; überdies sollten Frühkartoffeln nur in heißer Asche geröstet oder in einem Dampfkochtopf, aber nie in Wasser gekocht werden, da sie ohnehin schon zu viel wässerige Teile enthalten. Die Zubereitungsarten der Kartoffel sind unendlich mannigfaltig und bieten weit mehr Abwechselung als irgend ein anderes Gemüse; außerdem werden sie zur Branntweinbrennerei, zur Bereitung von Bier, Essig, Zucker, Stärke, Sago u. s. w. verwendet und als Viehfutter benützt.

Kartoffel-Auflauf. Man reibt 125 Gramm geklärte Butter zu Schaum, mischt nach und nach 6—8 Eidotter, 250 Gramm Zucker, 70 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, worunter einige bittere sind, einen Kaffeelöffel voll Zimt und die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, 375 Gramm tags zuvor gekochte, feingeriebene Kartoffeln und den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf in einer gutgebutterten Form fast eine Stunde lang, wonach man ihn mit Obst- oder Wein-Sauce aufgiebt. — Oder man rührt sechs Eidotter mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, fügt die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 125 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln und den festen Schnee der sechs Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form eine Viertelstunde.

Kartoffel-Auflauf, auf französische Art. Zehn bis zwölf große mehlige Kartoffeln werden in heißer Asche gebraten, geschält und nebst 100 Gramm Butter heiß zerdrückt; nach dem Erkalten thut man etwas Salz, fünf Eidotter, sieben bis acht Eßlöffel Rahm, drei Löffel feines Mehl und den Schnee der Eiweiße hinzu, schüttet die Masse in eine gut ausgestrichene Form, bäckt den Auflauf eine Stunde und giebt ihn als Nebengericht zu Ragouts oder mit einer passenden Sauce zu Tisch.

Kartoffel-Auflauf, pikanter. Man brät etwa zehn große Kartoffeln in der Asche, läßt sie auskühlen, schält sie und stößt sie mit 90—100 Gramm frischer Butter in einem Mörser oder Reibnapf, rührt einen Kaffeelöffel voll Salz, fünf Eidotter, 1/4 Liter fetten sauren Rahm, 90 Gramm geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse, zwei Löffel Mehl und den Schnee der Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form eine Stunde.

Kartoffel-Auflauf als Zuspeise zu Braten, Ragouts, Coteletten u. dergl. 90 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben und vier Eidotter, zwei Obertassen saurer Rahm, ein Eßlöffel feines Mehl, zehn bis zwölf große, gekochte und geriebene Kartoffeln, etwas Salz, weißer Pfeffer und Muskatnuß sowie der Schnee der Eiweiße hinzugefügt, worauf man dies in einer gut gebutterten Form eine reichliche halbe Stunde bäckt.

Kartoffeln mit Aepfeln. Ein in mehreren Gegenden Norddeutschlands, namentlich auch in Pommern, Holstein und Westfalen beliebtes Gericht; man kocht entweder beides zusammen, indem man die Aepfel zu den halbgargekochten, geschälten Kartoffeln hinzulegt, oder auf schmackhaftere Art zuerst die abgeschälten Kartoffeln allein weich, gießt sie ab, zerstampft sie und verrührt sie mit reichlicher Butter und einem aus säuerlichen Aepfeln und etwas Wasser gekochten, durch ein Sieb geschlagenen Brei und etwas Salz, wonach man das Ganze noch eine Weile durchkochen läßt und mit gebräunter Butter übergießt oder mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel bestreut. Auf 3 Liter Kartoffeln nimmt man 2 Liter Aepfel und 125 Gramm Butter ohne die zuletzt darübergegossene; man reicht dieses Gericht zu verschiedenen Braten, Coteletten, gebratener Leber, Wurst, Schinken u. dergl. Auf gleiche Art bereitet man die Kartoffeln mit Birnen, wobei man die Birnen, welche längere Zeit zum Weichwerden bedürfen, eher zusetzt, als die Kartoffeln; man thut meist noch einige säuerliche Aepfel oder ein wenig Essig hinzu und giebt diesen Brei am liebsten zu Sauerbraten.

Kartoffel-Bällchen. Man kocht etwa 1 Kilogramm mehlige Kartoffeln weich, schält sie und zerstampft sie sehr fein, wobei man 70 Gramm frische Butter, einen Kaffeelöffel Salz, zwei Eier,

einige Löffel warme Milch und ein wenig geriebene Muskatnuß darunter mischt, runde Kugeln von der Größe einer Walnuß daraus formt und diese mit Ei bestreicht, in geriebener Semmel umwendet und in Butter braun brät oder bäckt. Zuweilen schlägt man auch die Eiweiße zu Schnee oder mengt gehackte Petersilie, feingeschnittene, in Butter geschwitzte Chalotten oder gehackten Schinken unter die Kartoffelmasse; man verwendet die Bällchen als zierliche Garnierung um Kohl oder Spinat oder giebt sie zu Salat.

Kartoffeln à la Béarnaise. Weichgekochte oder in der Asche gebratene Kartoffeln werden geschält, zerdrückt, mit Eidottern und geriebenem Parmesankäse vermischt, in kurze Stangen geformt, in Ei und Semmel gewendet und in Fett gebacken.

Kartoffeln mit Béchamel. Aus fünf bis sechs gehackten Zwiebeln, etwas rohem Schinken, 125 Gramm Butter, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern, einem Eßlöffel Mehl und später zugegossenem 1 Liter Milch bereitet man eine Béchamel-Sauce (s. d.), streicht dieselbe durch ein Sieb und würzt sie mit dem nötigen Salz. Inzwischen kocht man soviel gute, mehlige Kartoffeln, daß man einen gehäuften Suppenteller davon hat, nachdem sie in feine Scheiben zerschnitten worden sind, vermischt dieselben mit der Béchamel-Sauce, schüttet sie auf eine runde Schüssel, überstreut sie dicht mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit zerlassener Butter, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in einen gutgeheizten Ofen und bäckt die Kartoffeln eine halbe Stunde. Man giebt Coteletten, rohen oder gekochten Schinken, Beefsteaks, Wurst u. dergl. dazu. Häufig schält man auch kleine Kartoffeln roh und kocht oder dämpft sie in der Béchamel-Sauce weich, garniert sie mit dem Fleisch und giebt sie dann sofort auf.

Kartoffel-Beignets. 125 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mischt $^1/_2$ Kilogramm tags zuvor gekochte, fein geriebene Kartoffeln, ein ganzes Ei, zwei Eidotter, 65 Gramm Zucker, eine Prise Salz und etwas abgeriebene Citronenschale hinzu und formt den Teig zu länglich-runden oder länglich-viereckigen Beignets, die man in Ei und geriebener Semmel umwendet, in heißer Butter ausbäckt, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert; man serviert sie entweder mit einer Frucht- oder Wein-Sauce oder ohne Sauce als Mehlspeise.

Kartoffel-Beignets als Beilage zu verschiedenem Fleisch. Einen Teller voll frischgekochter oder in heißer Asche gerösteter Kartoffeln schält man, zerdrückt sie mit einer Reibekeule zu Brei, vermischt sie mit 70—80 Gramm Butter, etwas Rahm, einem Ei, ein wenig Salz, Muskatnuß, nach Belieben auch etwas geriebenem Parmesankäse, verreibt alles zu einem feinen Teig und streicht denselben auf ein Backblech. Nachdem er erkaltet ist, sticht man runde, ovale, dreieckige oder sternförmige Stücke davon aus, wendet sie in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz und verwendet sie als Garnierung zu Ragouts von Rindfleisch oder Wild, zu gedämpftem Fleisch, zu Schinken, Fricandeau 2c.

Kartoffeln in Bier, auf ostpreußische Art. Man kocht 2—3 Liter Kartoffeln in der Schale, jedoch nicht zu weich, damit sie nicht leicht zerfallen, schält sie dann, schneidet sie in Scheiben und läßt dieselben etwas auskühlen; mittlerweile setzt man 1—$1^1/_2$ Liter kräftiges, nicht zu bitteres Braunbier zum Feuer, legt eine geschälte, mit zwei Nelken besteckte Zwiebel hinein und läßt es etwas einkochen, worauf man die Kartoffeln, das nötige Salz und 70—80 Gramm Butter in das Bier thut, alles eine Weile einschmoren läßt und dann mit oder ohne gebratenes Rindfleisch, Schinken, Wurst u. dergl. anrichtet.

Kartoffel-Biscuit. Acht bis zehn große, mehlige Kartoffeln werden in heißer Asche geröstet; sobald sie völlig gar sind, bricht man sie auseinander, schabt mit einem Theelöffel das weiche Innere heraus und reibt es durch ein feines Sieb, worauf man acht zerquirlte Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone und 250 Gramm gesiebten Zucker hinzumischt und alles eine halbe Stunde nach einer Seite hin verrührt oder schlägt, bis es ein leichter Teig geworden ist, unter den man den festen Schnee der Eiweiße zieht. Einige mit Butter bestrichene Papierkapseln werden zur Hälfte mit der Masse gefüllt, die man mit Zucker bestreut und 20—25 Minuten in einem mäßig heißen Ofen bäckt.

Kartoffel-Brei oder Kartoffel-Purée, Kartoffel-Mus. Die nötige Anzahl gute, mehlige Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser nicht allzu weich gekocht; dann schüttet man das Wasser völlig ab, rührt die Kartoffeln entweder mit der Reibekeule zu Brei oder reibt sie durch ein Haarsieb, fügt auf jedes Liter Kartoffeln etwa 90—100 Gramm frische Butter und soviel siedende Milch oder süßen Rahm hinzu, daß der Brei die nötige Geschmeidigkeit erhält, salzt ihn noch, falls es notwendig ist, verrührt ihn eine kurze Zeit über dem Feuer, bis er heiß und schaumig geworden, und giebt ihn zu verschiedenen Fleischspeisen, wie Ragouts, Beefsteaks, Bratwurst, Coteletten, Fricandeau u. dergl.

Kartoffel-Brei mit weißen Bohnen oder Erbsen. Die Kartoffeln werden in gleicher Weise geschält, zerschnitten und gargekocht; auf je 1 Liter derselben nimmt man $^1/_2$ Liter weiße, getrocknete Bohnen, kocht dieselben in weichem Wasser, muß sie aber natürlich früher zusetzen als die Kartoffeln, zerdrückt sie dann in ihrem Wasser und streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit den zerdrückten Kartoffeln, verrührt beides mit etwas Fleischbrühe, thut Salz und Pfeffer hinzu und bestreut sie beim Anrichten mit in Butter gerösteten Zwiebeln; man bereitet den Brei ganz auf dieselbe Art mit getrockneten Erbsen und reicht ihn zu Rauch- oder Pökelfleisch, Bratwurst, Coteletten 2c.

Kartoffel-Brei mit Buttermilch. Nachdem die Kartoffeln in Salzwasser weichgekocht und zerdrückt worden sind, gießt man reichlich Buttermilch

daran, mischt auch etwas frische Butter darunter, verrührt ihn damit eine zeitlang über dem Feuer und übergießt ihn beim Aufgeben mit gebräunter Butter oder gebratenen Speckwürfeln.

Kartoffel-Brei mit Fleischbrühe. Die geschälten und zerschnittenen Kartoffeln werden in Wasser weichgekocht, zerrieben oder zerdrückt, mit kräftiger Fleischbrühe angefeuchtet, durchgestrichen, mit reichlicher Butter, Salz und weißem Pfeffer vermischt und unter fortdauerndem Umrühren wieder erhitzt.

Kartoffel-Brei, gebackener. Roh geschälte, in Stücke zerschnittene Kartoffeln werden mit siedendem Wasser gebrüht, worauf man das Wasser sofort wieder abgießt und soviel Milch darüberschüttet, daß sie knapp davon bedeckt sind; man kocht sie darin weich, zerdrückt sie, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie etwas auskühlen, vermischt sie mit 150 bis 180 Gramm frischer Butter, Salz, fünf bis sechs Eiern und füllt den Brei in eine fett gebutterte Form, bestreicht ihn oben darauf mit dem Schnee von einem Eiweiß, streut geriebenen Parmesankäse und Butterstückchen darüber, stellt ihn auf einen Dreifuß in den gutgeheizten Ofen und bäckt ihn eine reichliche halbe Stunde.

Kartoffel-Brei, auf indische Art. Man kocht etwa 1 Kilogramm gute Kartoffeln in der Schale weich, schält sie ab, zerdrückt sie mit einer Reibekeule und vermischt sie währenddem mit 60 Gr. Butter, zwei Eßlöffeln Rahm, einem Eidotter, dem nötigen Salz, zwei in Wasser weichgekochten feingehackten Zwiebeln und einer Messerspitze voll Cayennepfeffer, thut den Brei in eine Schüssel, macht mit einer Gabel Kreuz- und Querstreifen darüber und läßt die Oberfläche in einem mäßig heißen Ofen bräunen, worauf man ihn in derselben Schüssel zu Tische bringt.

Kartoffel-Brei von rohen Kartoffeln. Eine Anzahl roher Kartoffeln von sehr mehlreicher Sorte werden geschält, gerieben, gut ausgepreßt und mit reichlicher Butter nebst einigen Löffeln Mehl eine Weile über dem Feuer verrührt, worauf man würflig geschnittenen Speck, gehackte Zwiebeln, Pfeffer und Salz hinzufügt und den Brei unter häufigem Umrühren eine Viertelstunde durchkochen läßt.

Kartoffel-Brei, auf Vegetarianer-Art. Die roh geschälten und zerschnittenen Kartoffeln werden in Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und mit Milch durchgerührt; dann fügt man Salz und ein wenig frische Butter hinzu, bringt den Brei wieder zum Kochen und vermischt ihn mit zwei in Milch zerquirlten Eidottern.

Kartoffel-Brot. Reichlich $^1/_2$ Kilogramm feines Weizenmehl wird in eine Schüssel gesiebt, warmgestellt und dann mit 40 Gramm in lauer Milch aufgelöster Preßhefe verrührt und zum Aufgehen hingestellt. Inzwischen rührt man 2 Eidotter mit 70 Gramm Zucker und 70 Gramm Butter schaumig und fügt nach dem Aufgehen des Hefenstücks diese Zuthaten sowie $^1/_2$ Kilogramm gekochte geriebene Kartoffeln nebst noch einigen Löffeln Mehl und einem halben Kaffeelöffel Salz zu dem Teig, den man tüchtig mit dem Kochlöffel durcharbeitet, bis er Blasen wirft, worauf man ihn auf dem mit Mehl bestreuten Brett noch gehörig mit den Händen knetet, zu einem runden oder länglichen Brot formt, an einer warmen Stelle gut aufgehen läßt, mit Milch bestreicht, auf dem mit Butter bestrichenen Backblech in den Ofen schiebt und eine Stunde backen läßt.

Kartoffeln als Brüh-Kartoffeln, s. Kartoffel-Stückchen.

Kartoffeln mit Citronensaft. Nachdem man etwas würflig geschnittenen Speck und kleingehackte Zwiebel in Butter gelb gemacht, röstet man einen Löffel Mehl darin, fügt einen Suppenteller voll oder auch mehr gekochte, abgeschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzu, läßt sie unter öfterem Umrühren hellbräunlich braten, beträufelt sie mit Citronensaft und giebt sie auf.

Kartoffel-Coteletten. Gute, mehlreiche Kartoffeln werden in der Schale gekocht, dann abgeschält, nach dem völligen Erkalten gerieben und 250 Gramm davon mit 70 Gramm zu Schaum gerührter Butter, drei Eidottern, etwas Salz und geriebener Muskatnuß vermischt. Diesen Teig formt man zu fingerdicken, abgerundeten Coteletten, wendet dieselben in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter auf beiden Seiten braun und giebt sie zu Braten, gedämpftem Fleisch und verschiedenen Saucegerichten.

Kartoffeln à la Crème, auf französische Art. Aus einem Kochlöffel Mehl und 60 Gramm Butter macht man eine hellgelbe Mehlschwitze, thut Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, gehackte Petersilie und etwas Schnittlauch hinzu, verrührt alles gut mit $^1/_2$ Liter Rahm, bis die Sauce zum Kochen kommt; dann schüttet man einen gehäuften Teller voll abgekochte, geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein, läßt sie einmal damit aufkochen und giebt sie auf. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man siedet Kartoffeln von einer ziemlich festen, nicht zu mehligen Sorte, schält und zerschneidet sie in dünne Scheiben, schüttet sie in ein Kasserol, thut ein Stück frische Butter, etwas Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß und den Saft einer halben Citrone daran, gießt $^1/_4$ Liter süßen Rahm darüber, deckt das Kasserol fest zu, läßt die Kartoffeln wieder heiß werden und schüttelt sie dann 8—10 Minuten über dem Feuer, worauf man sie in einer warmen Schüssel anrichtet.

Kartoffel-Croquetten, s. Croquetten von Kartoffeln.

Kartoffel-Dalken, böhmische. Man kocht sechs bis acht große mehlige Kartoffeln, schält sie und drückt sie durch einen Durchschlag; dann rührt man 50 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach ein ganzes Ei und drei Dotter sowie die Kartoffeln und eine reichliche Prise Salz hinzu, ebenso einige Löffel Mehl, so daß man einen ordentlichen Teig erhält, den man mit dem Löffel aussticht und

in der mit heißer Butter ausgestrichenen Daltenform auf beiden Seiten hellbraun bäckt.

Kartoffeln à la duchesse. Zehn bis zwölf große, mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält, zerdrückt und durch ein Sieb gerieben, dann mit 70 Gramm Butter, vier zerquirlten Eiern, etwas Salz und gehackter Petersilie vermischt und der Teig zu kleinen viereckigen Kuchen geformt, die man auf beiden Seiten in einer Pfanne mit heißer Butter braun bäckt und möglichst heiß aufgiebt. Häufig läßt man auch die Petersilie weg, fügt statt deren etwas Zucker und abgekochten, sehr fetten süßen Rahm zu dem Teig und verfährt dann auf die gleiche Art; man serviert sie in Frankreich als Entremets.

Kartoffel-Eierkuchen, s. Eierkuchen von Kartoffeln.

Kartoffeln, auf englische Art. In Salzwasser abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, in ein Kasserol mit etwas zerlassener Butter gethan, mit Salz, Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuß bestreut und fest zugedeckt, worauf man sie über dem Feuer schüttelt, bis sie sehr heiß und ganz von der Butter durchdrungen sind, und dann in einer erwärmten Schüssel anrichtet.

Kartoffeln als Figaro-Kartoffeln, s. d.

Kartoffel-Fritters, englische. Einige große mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält, und mit einer Gabel zerdrückt; man vermischt sie dann mit drei ganzen Eiern und einem Dotter, die man zuvor schaumig geschlagen, zwei Eßlöffeln Rahm, zwei Eßlöffeln süßem Wein, dem Saft einer halben Citrone, ein wenig Zucker und geriebener Muskatnuß, schlägt den Teig etwa 20 Minuten mit einer großen Gabel, thut ihn dann eßlöffelweise in ein Kasserol mit heißem zerlassenen Speck, bäckt die Fritters hellbraun und bestreut sie mit Zucker, um sie mit einer Wein-Sauce aufzugeben.

Kartoffeln, gebackene, auf französische Art, oder pommes de terre frites. Große, recht mehlige Kartoffeln werden roh geschält, der Quere nach in Scheiben geschnitten und in reichlicher, siedendgemachter Butter unter öfterem Umschütteln goldgelb gebacken, nach dem Herausnehmen mit Salz bestreut und aufgegeben. Ebenso kann man sie in einer eisernen Pfanne ganz oder zerschnitten, mit oder ohne Butter in einem heißen Ofen backen oder rösten; auch taucht man nicht zu weich gekochte, in Scheiben zerschnittene Kartoffeln zuweilen in einen Ausbacketeig, den man einige Stunden vorher aus Mehl, zwei Eidottern, einem Eßlöffel Oel, etwas Salz, einem Löffel Cognac und etwas Wasser zusammengequirlt hat und dem man im Augenblick des Gebrauchs die zu Schnee geschlagenen Eidotter hinzufügt, bäckt sie dann in heißem Schmalz und verwendet sie als Garnierung zu grünen Gemüsen und verschiedenen Fleischspeisen.

Kartoffeln, gebackene, mit Bratwurst. Mehrere Bratwürste werden in reichlicher Butter nebst 1 bis 2 feingehackten Zwiebeln langsam durchgebraten, dann herausgenommen, abgeschält und in Scheiben geschnitten; hierauf rührt man in die Bratbutter einen Löffel Mehl, ein wenig Salz und gestoßenen Pfeffer, gießt $^1/_4$—$^3/_8$ Liter kräftige Fleischbrühe hinzu, verkocht dies eine Weile, thut dann die nötige Anzahl abgekochte, geschälte und zerschnittene Kartoffeln hinein und läßt sie in der Sauce einige Minuten durchschmoren; nun legt man eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgestreute Form mit Bratwurstscheibchen aus, bedeckt sie mit einer Schicht Kartoffeln und fährt mit abwechselnden Lagen von Wurst und Kartoffeln fort, bis die Form gefüllt ist, streut geriebene Semmel obendarauf, beträufelt dieselben mit Butter und bäckt die Speise in einem mäßig heißen Ofen drei Viertelstunden, stürzt sie auf eine Schüssel und reicht sie zu Salat.

Kartoffeln, gebackene, mit Hammelfleisch, s. Hammelkartoffeln, ungarische.

Kartoffeln, gebackene, mit Hering. Man bestreicht eine tiefe Schüssel mit Butter, legt eine Schicht gekochter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln hinein und auf diese gutgewässerten, ausgegräteten und in Würfel geschnittenen Hering, übergießt denselben mit saurem oder süßem Rahm, welcher mit einigen Eidottern zerquirlt ist, und füllt die Schüssel vollends mit Kartoffeln, Hering und darübergegossenem Rahm. Die oberste Kartoffelschicht bestreut man mit geriebener Semmel, belegt sie mit Butterflöckchen, übergießt sie mit Rahm und Eiern und bäckt dann das Ganze bei mäßiger Hitze auf einem Dreifuß etwa drei Viertelstunden.

Kartoffeln, gebackene, mit Käse. Nachdem man eine Schüssel oder Form mit Butter bestrichen hat, thut man eine Schicht gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein, darüber einige Löffel sauren Rahm, der mit Eiern und geriebenem Parmesankäse zerquirlt ist, dann wieder Kartoffeln und Rahm mit Käse, bis die Form gefüllt ist, wonach man den übrigen Rahm oben darüber gießt und die Kartoffeln im Ofen überbäckt, um sie zu Schinken, Beefsteaks und dergl. aufzutischen.

Kartoffeln, gebackene, mit Schinken. Hierbei ist das Verfahren ganz dasselbe wie bei den mit Hering gebackenen Kartoffeln, nur daß man statt dessen kleingeschnittenen rohen oder gekochten Schinken verwendet.

Kartoffeln, gebratene. Frisch abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben zerschnitten, in eine Pfanne mit reichlicher, braungemachter Butter oder auch für den Hausbedarf mit kochendem Gänse- oder Schweineschmalz geschüttet, mit Salz bestreut und unter vorsichtigem Umwenden auf allen Seiten hellbraun gebraten; nach Belieben kann man auch eine feingehackte Zwiebel unter die Kartoffeln mischen und mitbraten.

Kartoffeln, ganz gebraten, oder Schmorkartöffelchen. In einem großen Kasserol läßt

man Butter braun werden (auf 4 Liter Kartoffeln rechnet man 200—250 Gramm Butter), schält oder schabt kleine, feine Kartoffeln, die nicht größer als eine Walnuß sein dürfen, roh ab, legt sie in die Butter, bestreut sie mit etwas Salz und läßt sie bei gelindem Feuer braten, wobei man öfters das Kasserol umschwenkt, damit sie von allen Seiten braun werden; hat man nicht die erforderliche Menge gleich großer Kartöffelchen, so sticht man deren aus großen, geschälten und gewaschenen Kartoffeln mit einem Ausstecher aus, brüht sie mit kochendem Wasser, gießt dieses nach zehn Minuten ab, trocknet die Kartöffelchen mit einem Tuch und brät sie unter öfterem Umschwenken in reichlicher Butter braun und gar. Wenn sie bereits weich sind, kann man ein wenig Zucker darüber sieben, wodurch sie glänzend glasiert und schön braun werden; man verwendet sie als sehr beliebte Garnierung um Gemüse und große Fleischstücke.

Kartoffeln, ganz gebraten, auf andere Art. Man kocht die nötige Anzahl kleiner Kartöffelchen, schält sie und brät sie dann, mit etwas Salz bestreut, in einer flachen Pfanne mit Butter auf beiden Seiten braun, um sie zu Saucengerichten zu geben oder als Garnierung zu benützen; sie schmecken auch ganz vortrefflich, sehen aber weniger zierlich aus als die roh geschmorten Kartoffeln.

Kartoffeln, gebratene, mit Sardellen. Mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und in kochende Butter geschüttet; man fügt einige ausgegrätete, feingehackte Sardellen, eine Prise Pfeffer und einen Eßlöffel gehackte Petersilie hinzu, schwenkt die Kartoffeln öfters damit um, ohne daß sie sehr braun werden dürfen, und richtet sie dann in einer gewärmten Schüssel an. Beefsteaks, Coteletten, Wurst u. dergl. sind passende Beigaben dazu.

Kartoffeln, gebratene, auf Schweizer Art. In eine eiserne Pfanne mit reichlicher hellbraun gemachter Butter schüttet man frischgekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, salzt dieselben und läßt sie über raschem Feuer braten, so daß sich bald eine braune Kruste bildet, wobei man sie im Anfang öfters mit einer Schaufel zersticht. Dann legt man einen Deckel über die Pfanne und dreht auf diese Weise die Kartoffeln um, fügt wieder ein wenig frische Butter hinzu und läßt sie auch auf der anderen Seite mit einer hellbraunen Kruste überbraten, so daß man sie in einem ganzen fingerdicken Kuchen auf einer warmen Schüssel zu Tisch geben kann.

Kartoffeln, gedämpfte. Rohe Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in ein Kasserol mit 125 Gramm zerlassener Butter gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit zwei Obertassen Fleischbrühe übergossen, worauf man sie gut zugedeckt weichdämpft und zu Wurst, Schinken, Beefsteaks u. dergl. aufgiebt.

Kartoffeln, gedämpft, auf französische Art. Acht bis zehn große Kartoffeln werden gewaschen, mit sehr wenig Wasser zugesetzt und langsam halbweich gekocht, geschält und in dicke Scheiben geschnitten; man zerläßt 30—40 Gramm Butter, rührt einen Kochlöffel Mehl daran, fügt Pfeffer, Salz, drei feingehackte Zwiebeln, einen Eßlöffel gehackte Petersilie und $^1/_2$ Liter kochende Fleischbrühe hinzu, läßt die Zwiebeln in der Sauce weichkochen, legt dann erst die Kartoffeln hinein und dünstet sie vollends weich, ohne daß sie zerfallen dürfen, worauf man sie in der Sauce anrichtet.

Kartoffeln, gedämpft, auf holländische Art. Kleine Kartoffeln von gleicher Größe werden geschält, gewaschen und schichtweise mit dazwischengestreuten gehackten oder in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Butterstückchen, Pfeffer und Salz nebst soviel Wasser, daß sie nicht davon bedeckt werden, fest zugedeckt drei Viertelstunden lang gedämpft. — Oder man kocht größere Kartoffeln in der Schale halbweich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, dämpft in Butter ein wenig Mehl, feingehackte Zwiebel und Petersilie, thut die Kartoffeln hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, dünstet sie unter jeweiligem Umschütteln gut zugedeckt vollends weich, schüttet zuletzt eine bis zwei Tassen sauren Rahm an, läßt die Kartoffeln einige Minuten damit durchziehen und giebt sie auf.

Kartoffeln, gefüllte. Aus einem gehörig ausgewässerten und blanchierten Kalbsgehirn, 125 Gr. rohem Schinken und einer Zwiebel, zwei Eiern, Salz, Pfeffer, gehackter Citronenschale und einigen Löffeln Rahm bereitet man eine feingehackte Farce, kocht 15—16 große Kartoffeln halb weich, schält sie, schneidet einen Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit der Farce, befestigt den Deckel mit etwas Ei wieder darauf, dünstet sie eine Stunde in Butter, gießt etwas kräftige Jus oder Braten-Sauce darüber, läßt sie darin aufkochen und richtet sie an; ebenso kann man sie braten und zu Spinat, Kohl u. dergl. Gemüse geben.

Kartoffeln, gefüllte, auf französische Art. Ungefähr acht große rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, der Länge nach in Hälften zerschnitten und behutsam mit einem Messer ausgehöhlt; dann zerdrückt man 2—3 gekochte Kartoffeln, vermischt sie mit zwei gehackten Chalotten, 60 Gramm Butter, einem kleinen Stück würflig geschnittenem Speck, einem Ei, kleingehackter Petersilie und Schnittlauch, Pfeffer und Salz, stößt alles im Mörser untereinander, füllt es dann in die mit Butter ausgestrichenen Kartoffelhälften und bäckt sie auf einem gebutterten Tortenblech oder in einer flachen Pfanne, braun und gar, worauf man sie als Entremets oder zum Abendbrot aufträgt.

Kartoffeln, gekochte, als Salzkartoffeln. Man wählt eine möglichst gute Sorte Kartoffeln von gleicher Größe, wäscht sie, schält sie, wobei man alle Augen sorgsam ausschneidet, legt sie sofort wieder in kaltes Wasser und setzt sie in kaltem, gesalzenem Wasser zu, wobei man natürlich die Salzzuthat nach der Menge der Kartoffeln bemessen muß, doch ist hierbei zu bemerken, daß neue Kartoffeln mehr Salz bedürfen

als alte. Der Topf wird gut zugedeckt, der aufsteigende Schaum abgeschöpft und die Kartoffeln so lange gekocht, bis sie sich bei dem Stechen weich zeigen, wozu bei den verschiedenen Sorten mehr oder weniger Zeit, meist aber eine Viertelstunde bis eine halbe Stunde erforderlich ist; je älter die Kartoffeln sind, desto mehr Zeit bedürfen sie zum Weichwerden. Hat man dann das Wasser rein abgegossen, so stelle man den Topf zugedeckt noch einige Minuten in den Ofen, damit alle Feuchtigkeit vollends verdampfen könne, und gebe sie hierauf sofort in einer verdeckten Schüssel zu Tisch.

Kartoffeln, in der Schale gekochte, oder **Pellkartoffeln.** Gute Kartoffeln von gleicher Größe werden gewaschen, am besten mit einer Bürste, wie dies in allen feineren Küchen geschieht, eine Weile in kaltes Wasser gelegt und dann mit kaltem Wasser, welches die Kartoffeln nicht völlig bedecken darf, langsam gargekocht, abgegossen und noch so lange in den Ofen gestellt, bis sie völlig trocken und aufgeplatzt sind. Empfehlenswert ist auch die Methode, die Kartoffeln nur so lange zu kochen, bis sie beinahe, aber nicht völlig weich sind, dann das Wasser rasch abzugießen, ein zusammengelegtes Tuch und den Deckel über das Gefäß zu decken und die Kartoffeln so im Ofen vollends weich zu dämpfen. Sehr praktisch, namentlich bei dem Kochen von neuen Kartoffeln, ist die Anwendung der Dampfkochtöpfe, wobei man die Kartoffeln auf den siebartig durchlöcherten Zwischenboden des Topfes legt, so daß sie nur durch die aufsteigenden Dämpfe des in dem unteren Raum siedenden Wassers gargedünstet werden. Neue Kartoffeln kocht man stets in der Schale und fügt häufig dem Wasser einen Löffel voll Kümmelkörner hinzu, was die Kartoffeln schmackhafter und leichter verdaulich macht.

Kartoffel-Gemüse, s. Kartoffel-Stückchen.

Kartoffeln, geröstete. Kalte, gekochte Kartoffeln werden geschält, der Länge nach in dicke Scheiben zerschnitten, in ein wenig zerlassene Butter getaucht, mit Mehl bestäubt und auf dem Rost über nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten braun gebraten, wobei sie jedoch nicht hart werden dürfen; man giebt sie möglichst heiß zu Tisch, meist zum Abendbrot, und reicht kaltes Fleisch, Schinken und Wurst dazu.

Kartoffeln, geschwenkte, s. Kartoffeln mit Petersilie zu Fischen.

Kartoffeln, gestovte, auf russische Art. Kleine Kartoffeln werden in Wasser weichgekocht, geschält, in ein Kasserol mit etwas zerlassener Butter gelegt, mit Salz bestreut und mit soviel süßem Rahm übergossen, daß sie eben davon bedeckt sind; man läßt sie eine Weile darin dämpfen, fügt hierauf einen halben Eßlöffel voll Mehl, das man in kaltem Rahm zerrührt hat, hinzu und verkocht dies mit dem Rahm, worauf man die Kartoffeln mit ihrer Brühe aufgiebt.

Kartoffeln, gewürfelte, auf schwäbische Art. Gute Kartoffeln, die jedoch nicht zu mehlig sein dürfen, werden in Wasser ziemlich weich gekocht, geschält, in Scheiben und dann in Würfel geschnitten, nebst einem Stück Butter in ein Kasserol gethan, einigemal über dem Feuer geschüttelt, mit 3—4 zerquirlten Eiern übergossen, abermals damit durchgeschüttelt, bis die Eier beinahe festgeworden sind, und schließlich zu Rindfleisch aufgegeben.

Kartoffeln, auf italienische Art. Man kocht 1 Kilogramm Kartoffeln in Wasser, schält und zerstampft sie, vermischt den Brei mit 200 Gr. frischer Butter, 375 Gramm Weißbrotkrume, die man in Milch geweicht und über dem Feuer zu einem steifen Brei verkocht hat, soviel Milch, daß der Brei die nötige Geschmeidigkeit erhält, acht Eidottern, etwas Salz und dem Schnee von fünf Eiweißen. Die ganze, sehr gut untereinandergearbeitete Masse wird in Form einer Pyramide auf eine Schüssel gehäuft, mit dem Messer glattgestrichen, mit Butter beträufelt und bei mäßiger Hitze dunkelgelb gebacken.

Kartoffeln mit Käse, s. Kartoffeln, gebackene, mit Käse.

Kartoffel-Käse. Gute weiße Kartoffeln werden weichgekocht, ohne daß sie aufspringen dürfen, dann schält man sie und stampft sie mit einer hölzernen Keule zu einem weichen Brei, fügt zu je 3 Kilogramm dieser Kartoffelmasse $^1/_2$ Liter saure Milch, einen Eßlöffel Salz und beliebig viel sauber gelesene, gewaschene und wieder getrocknete Kümmelkörner, knetet alles gut durcheinander, deckt die Masse dann zu und läßt sie 3—4 Tage stehen, knetet sie hierauf nochmals durch, formt runde oder längliche Käse daraus und läßt dieselben an der Luft trocknen, worauf man sie in zugedeckten Töpfen aufbewahrt, bis sie nach einigen Wochen die nötige Reife zum Verbrauchen erlangt haben.

Kartoffelkloß, großer, oder **Kartoffel-Knopf.** 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit acht Eidottern, 250 Gramm gekochten und geriebenen Kartoffeln, 45 Gramm abgeschälter, in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel, etwas Salz und gestoßener Muskatblüte vermischt und die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Serviette locker eingebunden, drei Viertelstunden in einem großen Topf mit siedendem Wasser gekocht, auf einer flachen, runden Schüssel angerichtet und mit brauner Butter begossen oder zu gedämpftem Hammelfleisch, Boeuf à la mode und ähnlichen Gerichten serviert.

Kartoffelklößchen in die Suppe. Etwa acht bis zehn schöne, mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält und noch warm durch ein feines Sieb gestrichen; hierauf reibt man ein Mundbrot, röstet es in Butter gelb, mischt es nebst vier bis fünf ganzen Eiern, einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz und Muskatnuß zu den Kartoffeln, formt kleine, runde Klößchen aus dem Teig, rollt sie in ein wenig Mehl, kocht sie zehn Minuten in siedendem Salzwasser und legt sie in klare Fleischbrüh-Suppe ein.

Kartoffelklößchen, abgerührte, in die Suppe. 70 Gramm Butter reibt man zu Schaum, fügt ein ganzes Ei, ein Eidotter, einen gehäuften Kaffeelöffel voll feines Mehl, fünf bis sechs tags zuvor gekochte und feingeriebene Kartoffeln, etwas Salz und Muskatnuß hinzu, formt auf einem mit Mehl bestäubten Brett kleine runde Klößchen daraus, kocht sie 6—8 Minuten in siedendem Salzwasser und legt sie in die Suppe ein.

Kartoffelklöße, abgerührte. 15—16 große, tags zuvor abgekochte und geschälte Kartoffeln werden fein und locker gerieben; hierauf rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich vier Eier, die Kartoffeln, einen Löffel Salz und nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie hinzu und verrührt die Masse so lange, bis sie sich vom Löffel ablöst. Man stäubt nun einige Löffel Mehl darüber, taucht die Hände in Mehl und formt apfelgroße, runde Klöße, die man in siedendes Salzwasser einlegt und ziemlich eine Viertelstunde kochen läßt. Man giebt sie zu Rinder-, Hammel- und Schweinebraten oder mit brauner Butter und gerösteter, geriebener Semmel zu Tisch.

Kartoffelklöße, gebackene. Man rührt 90 bis 100 Gramm Butter zu Schaum, mischt drei Eier, einen gehäuften Suppenteller voll gehackte, geriebene Kartoffeln, etwas Salz und Muskatnuß hinzu, formt längliche Klößchen daraus, bäckt sie auf beiden Seiten in Butter und reicht sie zu Rinder- und Hammelbraten. Häufig thut man zu diesen Klößen auch geriebene, geröstete Semmel, wodurch sie noch an Wohlgeschmack gewinnen.

Kartoffelklöße, holsteinische, mit Buchweizenmehl. Zu einem gehäuften Suppenteller voll abgekochter und geriebener Kartoffeln thut man 125 Gramm würflig geschnittenen, ausgebratenen Speck, zwei Eier, etwas Milch, Salz und soviel Buchweizenmehl, daß die Masse sehr fest wird, worauf man runde Klöße daraus macht und sie in siedendem Salzwasser kochen läßt bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Kartoffelklöße mit Käse. Zu 150 Gramm schaumig gerührter Butter fügt man nach und nach 375 Gramm geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln, 125 Gramm geriebene Semmel, zwei ganze Eier, zwei Dotter, 60 Gramm geriebenen Parmesankäse, etwas Salz und Muskatnuß, sticht ziemlich große Klöße aus dem Teig, verrundet sie mit den bemehlten Händen, kocht sie 8—10 Minuten in siedendem Wasser und giebt sie mit brauner Butter und geriebener gerösteter Semmel zu Tisch.

Kartoffelklöße, kurländische. Acht bis zehn große, mehlreiche Kartoffeln werden gekocht, geschält, zerdrückt und mit fünf Eiern, $^1/_4$ Liter saurem Rahm, etwas Salz und soviel Weizenmehl vermischt, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, von dem man mit einem in siedendes Wasser getauchten Löffel Klöße absticht, die man in kochendes Salzwasser einlegt und 6—8 Minuten kochen läßt.

Kartoffelklöße mit Milch. Ein reichliches Liter geriebene, tags zuvor abgekochte Kartoffeln nebst $^1/_2$ Liter Weizenmehl, fünf Eiern, etwas Salz, Muskatnuß und $^1/_4$—$^3/_8$ Liter Milch werden sehr gut vermischt und so lange geschlagen und verrührt, bis der Teig, welcher nicht zu dünn sein darf, Blasen wirft; dann streut man etwas Mehl darüber, sticht mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel Klöße davon ab, legt sie in das siedende Salzwasser, läßt sie kochen, bis sie an die Oberfläche kommen, und serviert sie mit brauner Butter und geriebenem Parmesankäse oder zu Braten, zu gekochtem Obst u. dergl.

Kartoffelklöße mit saurem Rahm. $^1/_4$ Liter fetter saurer Rahm wird mit fünf ganzen Eiern, 1 Kilogramm oder einem gehäuften Suppenteller voll gekochter geriebener Kartoffeln, vier bis fünf Eßlöffeln Weizenmehl und drei feinwürflig geschnittenen, in Butter gerösteten Semmeln nebst etwas Salz und Muskatnuß verrührt, bis sich der Teig von der Schüssel löst, worauf man Klöße mit der Hand formt oder mit dem Löffel absticht und beinahe eine Viertelstunde in Salzwasser kocht.

Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln. Am Tage vor der Zubereitung der Klöße wäscht und schält man etwa 3 Liter schöne Kartoffeln, wäscht dieselben nochmals und reibt sie auf einem feinen Reibeisen in eine große Schüssel, worauf man sie mit kaltem Wasser übergießt, welches man mehrmals abschüttet und durch frisches ersetzt und worin man die Kartoffeln über Nacht stehen läßt. Am folgenden Vormittag preßt man dieselben in einem leinenen Säckchen gehörig aus, so daß alles Wasser davon abläuft, schüttet sie in eine Schüssel und überbrüht sie mit einem kochendheißen nicht zu dicken Milchbrei von Mehl, Reis, Gries oder Hirse, am häufigsten Gries oder Mehl, den man aus etwa 150 Gramm von diesen Bestandteilen und $^3/_4$ Liter Milch bereitet hat (der Reis z. B. muß jedoch vollständig zerkocht sein); ebenso nimmt man heiße, mit Eiern verquirlte Milch oder in ärmeren Familien in Salzwasser zerkochte und zu dünnem Brei verrührte Kartoffeln dazu. Man rührt die Masse gehörig untereinander, thut Salz und zwei bis drei würflig geschnittene, in Butter oder Speck geröstete Semmeln hinzu, formt runde Klöße aus dem Teige und läßt dieselben fast eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche des Topfes schwimmen. Diese Klöße, welche in Thüringen und im Voigtland wie im Erzgebirge zu den beliebtesten Nationalgerichten gehören, müssen augenblicklich, wenn sie aus dem Wasser kommen, zu Tisch gegeben werden und förmlich auf der Schüssel zittern, wie man sich dort ausdrückt; man ißt sie besonders zu Schweine- und Gänsebraten oder mit brauner Butter, überhaupt zu fetten Saucen, niemals aber zu Obst- und süßen Saucen.

Kartoffelklöße, sächsische, auf feinere Art. 1 Kilogramm gekochte und geriebene Kartoffeln vermischt man mit drei bis vier Eidottern, zwei Löffeln Mehl, einem Löffel Salz, 60 Gramm zer-

lassener Butter und etwas Muskatnuß sowie dem steifen Schnee der Eiweiße. Inzwischen hat man auch 2—3 Mundbrote in sehr kleine Würfel geschnitten, in Butter geröstet und erkalten lassen; bei dem Herstellen der runden Klöße thut man in die Mitte von jedem einen halben Eßlöffel voll solcher Semmelwürfel, drückt ihn gut zusammen und kocht ihn dann wie gewöhnlich in Salzwasser.

Kartoffelklöße, sächsische, auf gewöhnliche Art. Zu diesen, wie zu allen Arten Kartoffelklößen ist es notwendig, große, recht mehlige und wohlschmeckende Kartoffeln zu verwenden, die man am Tage vor der Zubereitung abkocht, ohne daß sie zerplatzen oder zerfallen dürfen, weshalb man dabei gut achtzugeben hat. Nachdem sie geschält und gerieben sind, liest man alle größeren Stückchen sorgfältig heraus, thut auf 1 Kilogramm Kartoffeln etwa 200 Gramm kleinwürflig geschnittene und 200—250 Gramm geriebene Semmel, beides in reichlicher Butter geröstet und wieder ausgekühlt, zwei bis drei Eier, drei gehäufte Eßlöffel Mehl und einen knappen Löffel Salz hinzu, mengt alles gehörig durcheinander und formt mit den in Mehl getauchten Händen mäßig große, runde Klöße daraus, die man möglichst glatt und fest macht. Man legt immer nur einige davon zugleich in siedendes Salzwasser, läßt sie unzugedeckt eine reichliche Viertelstunde kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und giebt sie dann zu Sauer-, Pökel-, Hammel-, Rinder- und Schweinebraten, oder auch zu gebackenem und frischem gedämpften Obst, Pflaumenmus-Sauce, sowie zu Rindfleisch mit Sardellen-, Pilz-Sauce u. dergl.

Kartoffelklöße, sächsische, mit Speck. Auf 1 Kilogramm geriebene Kartoffeln brät man 100 Gramm würflig geschnittenen Speck hellgelb, fügt dann eine feingehackte Zwiebel, einen reichlichen Eßlöffel geriebene Semmel und 50 Gr. Semmelwürfel hinzu, röstet alles in dem Speck gelb und läßt es auskühlen, worauf man es zu den Kartoffeln schüttet, zwei Eßlöffel Mehl, einen Eßlöffel Salz und vier bis fünf Eier, nach Belieben auch ein wenig geriebene Muskatnuß hinzuthut und alles gut vermischt, zu runden, ziemlich großen Klößen formt und diese in Mehl rollt, in Salzwasser 10—15 Minuten kocht und mit brauner Butter und gerösteter Semmelkrume, zu Ragouts oder auch zu Obst, Sauerbraten 2c. aufgiebt. Bisweilen läßt man die Zwiebel dabei weg, welche z. B. zu Obst und Obst-Saucen nicht paßt.

Kartoffelklöße ohne Eier. Man kocht zwei Liter Kartoffeln, schält und reibt oder zerdrückt sie sehr fein, thut 100 Gramm zerlassene Butter, etwas Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, etwas gestoßene Muskatblüte, 70 Gramm Zucker, 2—3 würflig geschnittene, in Butter geröstete Mundbrote und 200 Gramm Weizenmehl hinzu, vermischt alles gut, formt runde oder längliche Klöße aus dem Teig, kocht sie in Salzwasser gar und giebt sie zu Backobst, frischem gedämpften Obst oder Obst-Sauce.

Kartoffelklöße ohne Semmel. 125 Gramm Butter reibt man schaumig, fügt nach und nach drei bis vier Eier, einen gehäuften Eßlöffel feines Mehl, einen halben Löffel Salz, etwas Muskatnuß und $^1/_2$ Kilogramm gekochte, geriebene Kartoffeln bei, sticht mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Klöße davon ab oder formt sie mit der Hand rund und kocht sie zehn Minuten in siedendem Salzwasser. — Noch einfacher stellt man sie her, indem man zu 1 Kilogramm geriebenen Kartoffeln drei Eier, 2—3 Löffel Mehl, 90 Gramm zerlassene Butter, etwas Salz und Muskatnuß thut, alles gut durcheinandermischt und mit dem zuvor eingetauchten Löffel längliche Klöße absticht, die man in das kochende Wasser einlegt.

Kartoffelklöße, schwäbische. Acht große abgekochte und ausgekühlte Kartoffeln reibt man, schneidet sechs Wecken kleinwürflig und röstet die eine Hälfte in Butter, während man die andere Hälfte mit lauwarmer Milch anfeuchtet, hackt zwei Zwiebeln, etwas Petersilie und Schnittlauch und dämpft dies in ein wenig Butter und zerlassenem Speck, vermischt alles mit den Kartoffeln, thut noch 250 Gramm Mehl, sechs Eier, etwas Salz und Muskatnuß zu der Masse, macht runde Klöße daraus und kocht sie in Salzwasser.

Kartoffelklöße, süße. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, drei ganze Eier, zwei Dotter, zwölf Eßlöffel voll oder 375 Gramm geriebene, abgekochte Kartoffeln, ein Eßlöffel Mehl, 20 Gramm Zucker und etwas Salz nach und nach hinzugethan, längliche oder runde Klöße daraus gemacht, 8—10 Minuten in siedendem Wasser gekocht und mit einer Vanillen- oder Obst-Sauce, auch mit brauner Butter und gerösteter Semmel angerichtet.

Kartoffelklöße oder -Knödel, Wiener. 150 Gramm Butter rührt man schaumig, thut allmählich vier ganze Eier und zwei Eidotter, $^1/_2$ Liter fetten süßen Rahm, 125 Gramm Quark (österr. Topfen), einen Löffel Salz und 10—12 große, gekochte und geriebene Kartoffeln hinzu, formt runde Klöße daraus, siedet sie in Salzwasser ab, übergießt sie mit hellbraun gemachter Butter, bestreut sie mit gerösteter Semmel und giebt sie auf. — Auf einfachere Art werden Wiener Kartoffelknödel bereitet, indem man 3—4 Eidotter schaumig rührt, allmählich etwa acht gekochte und geriebene Kartoffeln hinzumischt, so daß ein weicher Teig entsteht, den man salzt und mit soviel Mehl vermengt, um daraus runde Knödel formen zu können, die man in Salzwasser kocht, mit Parmesankäse bestreut und mit hellbrauner Butter übergossen anrichtet.

Kartoffelküchel, schwäbische. Man setzt von 45—50 Gramm Preßhefe, die man in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöst und in eine Schüssel mit $^1/_2$ Kilogramm feinem, gewärmtem Mehl geschüttet hat, ein Hefenstück an; wenn dasselbe gehörig aufgegangen ist, thut man 1 Kilogramm gekochte geriebene Kartoffeln, 125 Gramm zerlassene

Butter, sechs Eier, einen Eßlöffel Salz und drei Eßlöffel Zucker hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man nochmals aufgehen läßt. Von diesem macht man eigroße Brötchen, zieht sie zu runden kleinen Kuchen aus, bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten dunkelgelb, bestreut sie mit Zucker und Zimt und ißt sie warm oder kalt.

Kartoffelkuchen. 50 Gramm Preßhefe werden in vier Eßlöffeln lauem Wasser aufgelöst, mit $^1/_2$ Liter feinem Mehl verrührt und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt; sobald dieses Hefenstück noch einmal so hoch aufgegangen ist, mischt man einen gehäuften Suppenteller voll gekochte, geriebene Kartoffeln, welche nicht zu kalt sein dürfen, sowie drei ganze Eier und 125 Gr. Butter nebst etwas Salz und 1—2 Löffeln Zucker dazu, knetet den Teig tüchtig durch, treibt ihn zu einem fingerdicken Kuchen auf, läßt denselben auf einem gewärmten, mit Mehl bestäubten Blech noch eine reichliche halbe Stunde aufgehen, stippt ihn mit einer Gabel, übergießt ihn mit zerlassener Butter, überstreut ihn dicht mit Zucker und Zimt, träufelt abermals Butter oben darauf und bäckt ihn, am besten in einem Backofen, eine halbe Stunde lang; er schmeckt zu Kaffee vortrefflich, muß aber rasch gegessen werden, da er am folgenden Tage meist schon zäh wird.

Kartoffelkuchen, dünner, auf sächsische Art. Mehlige, gute Kartoffeln werden am Tage vor dem Kuchenbacken gekocht und geschält, nach dem Erkalten gerieben und in die geheizte Küche gestellt; auf $2^1/_2$ Liter der geriebenen Kartoffelmasse nimmt man 1 Liter feines erwärmtes Mehl, 320 Gramm zerlassene Butter, fünf ganze Eier, 90—100 Gr. aufgelöste Preßhefe, eine Obertasse süßen Rahm, einen Löffel Salz, 125 Gramm Zucker und einen Kaffeelöffel voll Zimt, knetet alles am Abend vor dem Backen gut durcheinander zu einem festen Teig, läßt ihn zugedeckt über Nacht im Warmen aufgehen und rollt am anderen Morgen 2—3 sehr dünne Kuchen davon aus, legt sie auf erwärmte, mit Mehl bestreute Kuchenbleche, überstreicht sie sehr fett mit zerlassener Butter, streut Zucker und Zimt darauf und läßt sie bei mäßiger Hitze eine reichliche Viertelstunde backen.

Kartoffelkuchen, englischer. Eine Anzahl mehliger Kartoffeln werden in heißer Asche gebacken, geschält und mit einem Nudelholz völlig zerdrückt; zu 250 Gramm Kartoffelmasse mischt man 60 Gr. gestoßenen Zucker, etwas Salz, drei Eidotter, 30 Gr. süße und vier Stück bittere geschälte und gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, die zu Schnee geschlagenen Eiweiße, rührt alles gut untereinander, füllt es in eine gebutterte Form und bäckt den Kuchen eine reichliche halbe Stunde.

Kartoffelkuchen, französischer. Man schält 10—12 gute Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser oder in einem Dampftopf, gießt im ersteren Falle alles Wasser ab und läßt sie eine Weile im Ofen stehen, reibt sie dann durch ein feines Sieb, mischt 90 Gramm Butter, etwas abgeriebene Citronenschale oder gestoßene Vanille und 125 Gramm Zucker hinzu, verrührt sie über dem Feuer mit diesen Zuthaten, schüttet unter fortwährendem Umrühren eine Obertasse Rahm oder gute Milch an, nimmt das Kasserol vom Feuer, vermengt die Masse mit vier zerquirlten Eidottern und den zu Schnee geschlagenen Eiweißen, füllt alles in eine butterbestrichene, mit geriebener Semmel ausgesiebte Form, stellt dieselbe in heiße Asche und belegt den Deckel mit glühenden Holzkohlen, läßt den Kuchen eine reichliche halbe Stunde backen und giebt ihn auf.

Kartoffelkuchen, rheinländischer. Am Tage vor dem Gebrauch kocht und schält man eine Anzahl großer, mehliger Kartoffeln, reibt dieselben am folgenden Morgen auf dem Reibeisen, so daß man ungefähr $^1/_2$ Kilogramm davon hat, übergießt sie mit 140 Gramm geklärter, heißer Butter, rührt hierauf acht Eidotter mit 125 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 200 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, die Kartoffeln, zwei Eßlöffel feines Weizenmehl, eine reichliche Prise Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, füllt die Masse in eine gut gebutterte Form, läßt den Kuchen eine Stunde backen und giebt ihn, mit Zucker bestreut, zu Tisch. Durch Hinzufügen von $^1/_4$ Liter saurem Rahm gewinnt dieser Kuchen noch an Wohlgeschmack.

Kartoffeln mit Lorbeerblättern. Die Kartoffeln werden roh geschält, abgespült und knapp mit Wasser bedeckt zugesetzt; hierauf fügt man Salz, Butter oder Bratenfett, einige geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und mehrere Lorbeerblätter hinzu, läßt die Kartoffeln so lange kochen, bis sie auseinanderfallen, rührt ein wenig Essig daran und schlägt sie durch ein Sieb. Bei dem Anrichten belegt man sie mit Fricandellen, Bratwurst, gebratener Leber, Nierenschnitten u. dergl.

Kartoffeln à la Lyonnaise. In einem Kasserol mit etwa 70—90 Gramm Butter schwitzt man 3—4 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln und einen Löffel Mehl gelb, gießt $^1/_2$ Liter kräftige Fleischbrühe zu und verkocht dieselbe mit den Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer und 2—3 Löffeln Essig, bis die Zwiebeln völlig zerkocht sind, schlägt sie durch und richtet sie über gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln an.

Kartoffeln à la maître d'hôtel. Die Kartoffeln werden in der Schale mit sehr wenig Wasser gargekocht, dann geschält, in mäßig dicke Scheiben zerschnitten, nebst einem großen Stück frischer Butter, gehackter Petersilie, etwas Essig oder Citronensaft, Salz und Pfeffer in ein Kasserol gethan, reichliche zehn Minuten über dem Feuer geschüttelt und aufgegeben; sind die Kartoffeln sehr klein, so läßt man sie ganz.

Kartoffeln en matelote. Frischgekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten,

mit Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnittlauch eine Weile durchgeschüttelt, dann mit Mehl bestäubt, mit Bouillon und einem reichlichen Glase gutem Weißwein übergossen und eine Viertelstunde gekocht.

Kartoffel-Maultaschen. Tags zuvor abgekochte, mehlreiche Kartoffeln werden gerieben und $^1/_2$ Kilogramm davon mit zwei Eiern und einem Eidotter, einem Kochlöffel Mehl und einem gehäuften Kaffeelöffel voll Salz vermischt und mit einem Löffel in einzelne Häufchen auf dem mit Mehl bestäubten Kuchenbrett verteilt. Diese Häufchen rollt man zu fingerdicken runden Kuchen aus, bestreicht sie mit fettem sauren Rahm, überstreut sie mit Zucker und zerschneidet sie in Streifen von etwa 20 Centimeter Länge und 6 Centimeter Breite, die man zusammenrollt und an den Seiten fest zusammendrückt, damit der Rahm nicht herauslaufen kann. Dann läßt man in einer Pfanne Butter heiß werden, bäckt die nebeneinander hineingelegten Maultaschen auf der Unterseite hellbraun, wendet sie um, übergießt sie mit $^1/_4$ Liter Rahm oder Milch, die man mit zwei Eidottern und etwas gestoßenem Zucker verrührt hat, und läßt diese Sauce zu einer glänzenden Kruste backen, worauf man die Maultaschen vorsichtig aus der Pfanne auf eine Schüssel schüttet und sofort zu Tisch giebt.

Kartoffelmehl zu bereiten. Das Kartoffelmehl, welches zur Bereitung von mancherlei Speisen und Backwerk, zum Verdicken von Saucen oder zur Herstellung von Stärke im Haushalt vielfach gebraucht wird, kann man sich, namentlich auf dem Lande, wo man selbst große Vorräte von Kartoffeln erbaut, sehr gut selbst machen. Natürlich wählt man dazu vorzüglich mehlreiche Sorten, wäscht und schält die rohen Kartoffeln, reibt sie auf einem Reibeisen oder einer Kartoffelmühle, übergießt sie mit reichlichem kalten Wasser, rührt sie unter beständigem Zugießen von frischem Wasser durch ein großes Haarsieb, läßt das mehlhaltige Wasser über Nacht stehen, bis sich das Mehl völlig gesetzt hat, gießt das Wasser ab und reines Wasser zu, verrührt das Mehl wieder mit demselben und wiederholt dieses Verfahren unter öfterem Wechseln des Wassers so lange, bis das Wasser völlig klar bleibt und das Mehl schneeweiß ist. Dann schüttet man das Wasser behutsam ab und trocknet das Mehl an der Sonne oder am Ofen, reibt es durch ein feines Haarsieb und bewahrt es auf. Bei dieser Verfahrungsweise erhält man aus 40 Liter guten Kartoffeln ungefähr 3 Kilogramm Mehl.

Kartoffelmehl-Auflauf. Acht Eßlöffel voll Kartoffelmehl und 125 Gramm feingestoßener Zucker werden in $^1/_2$ Liter süßem Rahm glatt gequirlt und nebst 70 Gramm Butter über gelindem Feuer zu einem dicken Brei verrührt, den man in eine Schüssel schüttet, etwas auskühlen läßt und mit zehn bis zwölf Eidottern, sowie der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und dem Schnee der Eiweiße vermischt, in eine butterbestrichene Form füllt, drei Viertelstunden backen läßt und mit Zucker bestreut sofort aufgiebt.

Kartoffelmehl-Crème. Ein gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl wird mit drei Eidottern, 70 Gramm Zucker und einer Obertasse voll kalter Milch völlig glatt verquirlt und zu $^1/_2$ Liter siedender Milch gegossen, wobei man 16 Gramm süße und vier bittere geschälte und gestoßene Mandeln und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzumischt, alles unter fortwährendem Umrühren einigemal aufkochen läßt, dann in eine Schale oder Schüssel gießt und auf Eis oder im Keller erstarren läßt. Anstatt der Mandeln und des Citronenzuckers kann man mit Zucker gestoßene Vanille, etwas Orangenblüten- oder Rosenwasser hinzufügen, letzteres aber erst, nachdem man die Crème vom Feuer genommen hat.

Kartoffelmehl-Flammeri, s. Flammeri.

Kartoffelmehl-Klößchen in die Suppe. Man bringt $^1/_4$ Liter Milch mit 45 Gramm Butter zum Kochen und thut 60 Gramm in etwas kalter Milch zerquirltes Kartoffelmehl hinein, was man so lange über dem Feuer verrührt, bis der Brei sich vom Kasserol ablöst; nachdem die Masse ausgekühlt ist, vermischt man sie mit zwei ganzen Eiern, einem Löffel Weizenmehl und einer großen Prise Salz, formt runde Klößchen davon, kocht sie in Salzwasser gar und legt sie in Fleischbrühsuppen ein.

Kartoffelmehl-Nocken. Zu 50 Gramm zerlassener Butter mischt man 70 Gramm Kartoffelmehl und $^1/_4$ Liter kochenden Rahm, verrührt alles so lange über dem Feuer, bis sich der Brei vom Kasserol löst, schüttet ihn aus, mengt vier zerquirlte Eidotter, etwas Salz und den festen Schnee der vier Eiweiße hinzu, sticht mit einem Löffel Nocken davon ab, läßt sie 8—10 Minuten in Salzwasser kochen und legt sie in die Suppe.

Kartoffelmehl-Pudding. In $^1/_4$ Liter Milch thut man 200 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und etwas kleingeschnittene Vanille, bringt die Milch langsam zum Kochen, fügt dann 200 Gr. Kartoffelmehl, das man mit etwas Rahm glatt gequirlt hat, hinzu und läßt die Masse unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei kochen, bis derselbe sich von dem Gefäß ablöst; hierauf schüttet man ihn in eine Schüssel zum Auskühlen, liest die Vanillestückchen heraus, rührt ihn mit einem Löffel oder einer Reibekeule eine Viertelstunde nach einer Seite hin, mischt Salz, 10—12 Eidotter und den Schnee der Eiweiße darunter, füllt ihn in eine gut gebutterte Form, kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Bain-marie und giebt eine Vanille- oder Wein-Sauce dazu.

Kartoffelmehl-Pudding, gebackener. 1 Liter Milch wird mit der fein abgeschälten Schale einer Citrone oder 125 Gramm gestoßenen Mandeln, kleingeschnittener Vanille und dergl. langsam eine Weile gekocht, während man drei Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit etwas kalter Milch zu einem glatten Brei vermischt; dann gießt man die kochende Milch über diesen Brei, verrührt ihn bis zum völligen Erkalten, fügt 125 Gramm Zucker, fünf

zerquirlte Eier und ein halbes Weinglas Cognac oder Sherry hinzu, füllt den Teig in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt den Pudding eine halbe Stunde.

Kartoffelmehl-Pudding, kalter. 1 Liter Milch bringt man mit etwas ganzem Zimt und 125 Gr. Zucker zum Kochen, thut dann die abgeriebene Schale einer Citrone und 125 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln und unter fortgesetztem Umrühren 125 Gramm in kalter Milch zerquirltes Kartoffelmehl daran, ebenso eine Prise Salz und 45 Gramm frische Butter, läßt alles einigemal langsam aufkochen, schüttet die etwas ausgekühlte Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stellt dieselbe zum Erstarren an einen kühlen Ort, stürzt den Pudding auf eine Schüssel und verziert ihn mit Frucht-Gelée; man giebt eine kalte Frucht-Sauce dazu.

Kartoffelmehl-Speise, s. Stärkmehl-Speise.

Kartoffelmehl-Torte. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und acht Eidotter, 250 Gramm Zucker, $^1/_2$ Kilogramm Kartoffelmehl, ein Kaffeelöffel Zimt nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone nach und nach hinzugefügt, worauf man den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße leicht darunterzieht, die Masse in ein fett gebuttertes Tortenblech füllt und bei gelinder Hitze bäckt.

Kartoffel-Mehlspeise mit Käse. Man rührt 160 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach sechs Eidotter, $^1/_2$ Kilogramm abgekochte und geriebene Kartoffeln, einen halben Löffel Salz, etwas geriebene Muskatnuß, eine Obertasse fetten sauren Rahm und 125 Gr. geriebenen Parmesankäse nebst dem Schnee der sechs Eiweiße dazu, füllt die Masse in eine gebutterte Form, bäckt sie im Wasserbad eine reichliche Stunde, stürzt die Speise auf eine Schüssel und serviert sie zu gedämpftem und geschmortem Rindfleisch und Wild.

Kartoffel-Mehlspeise mit Mandeln. 125 Gr. Zucker und neun Eidotter werden eine halbe Stunde nach einer Seite hin gerührt, worauf man 60 Gr. geschälte und gestoßene oder feingehackte süße und 5 Gramm bittere Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, 250 bis 280 Gramm gekochte und geriebene Kartoffeln, eine Prise Salz und den Schnee der neun Eiweiße hinzumischt und die Speise drei Viertelstunden in einer gut gebutterten Form bei mäßiger Hitze bäckt; man giebt eine beliebige Frucht-Sauce dazu. Ebenso kann man zuerst 125 Gramm Butter mit zehn bis zwölf Eidottern und 180 Gr. Zucker schaumig reiben, 90 Gr. süße und 30 Gr. bittere gestoßene Mandeln, etwas Salz, $^1/_2$ Kilogramm geriebene Kartoffeln und den Schnee der Eiweiße hinzufügen und die Speise in einer gebutterten Form im Ofen oder im Wasserbade backen, worauf man sie mit Zucker und Zimt bestreut und mit einer Obst-Sauce zu Tisch giebt.

Kartoffel-Mehlspeise mit Rosinen. 200 Gr. geklärte Butter rührt man schaumig, thut nach und nach acht Eidotter, 125 Gramm Zucker, 400 Gramm gekochte und geriebene Kartoffeln, 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm Sultan-Rosinen und 70 Gramm Korinthen, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt alles in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze oder kocht sie $1^1/_2$ Stunden im Wasserbad. Bei dem Anrichten stürzt man sie auf eine Schüssel und giebt eine Kirsch-, Himbeer-, Pflaumenmus- oder Weinschaum-Sauce dazu.

Kartoffel-Nocken in die Suppe. Man rührt 60 Gramm Butter zu Schaum, thut zwei ganze Eier und zwei Dotter, einen knappen Eßlöffel Mehl, acht Eßlöffel gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Salz und Muskatnuß, nach Belieben auch ein wenig gehackte Petersilie und Kerbel hinzu, sticht mit einem Löffel Nocken von dem Teige ab, kocht sie 3 bis 4 Minuten langsam in Salzwasser und legt sie in eine Bouillon-Suppe ein.

Kartoffel-Nudeln. Eine Anzahl mehliger Kartoffeln werden gekocht, geschält und nach völligem Erkalten gerieben; zu einem gehäuften tiefen Teller davon mischt man vier Eidotter, 4 Löffel Rahm, 3 bis 4 Löffel Mehl, 90 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz und den Schnee der Eiweiße, verrührt alles zu einem soliden Teig, formt kleine, längliche Klößchen davon, gießt in ein flaches breites Kasserol etwas Milch, die man mit einem Stück Butter kochend werden läßt, legt die Nudeln nebeneinander hinein und läßt sie fest zugedeckt so lange darin dünsten, bis sie braun geworden sind und die Milch völlig verkocht ist; man richtet sie mit einer Rahm-Sauce an. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit $^1/_2$ Kilogramm gekochten geriebenen Kartoffeln, drei Eidottern, drei ganzen Eiern, einigen Löffeln saurem Rahm, einigen Löffeln Mehl und etwas Zucker und Salz zu einem festen Teig vermischt, den man fingerdick aufrollt und zu breiten, sechs Centimeter langen Nudeln zerschneidet. Man bestreicht dann eine flache Pfanne fett mit Butter, legt die Nudeln nebeneinander hinein, läßt sie auf beiden Seiten bräunlich backen, gießt etwas süßen Rahm zu und kocht sie darin einigemal auf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie zu Tisch.

Kartoffel-Nudeln mit Käse. Etwa acht bis zehn mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält, durch ein Sieb gedrückt, gesalzen und nach dem Auskühlen mit einem Ei, einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse und etwas Mehl vermischt, worauf man diesen Teig auf dem bemehlten Brett zu einer daumendicken Rolle formt, die man in Stücke schneidet und mit den Fingern zu dünnen zugespitzten Nudeln rollt, die man eine Weile abtrocknen läßt und sodann in Salzwasser kocht, bis sie oben schwimmen. Nachdem man sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel gelegt, gießt man heiße

Butter darüber, bestreut sie mit Semmelbröseln und serviert sie, oder man überbäckt sie zuvor noch in einer kleinen Pfanne mit heißer Butter.

Kartoffeln, panierte. Nicht zu mehlige Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in dicke Scheiben zerschnitten, in zerquirltem Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in einer Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten, um sie dann als Garnierung um Fleisch-Speisen und Gemüse zu verwenden.

Kartoffeln mit Parmesankäse. Etwa zwölf große, geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht und, nachdem das Wasser abgegossen ist, mit einem Nudelholz oder einer Reibekeule zerdrückt; man vermischt sie mit vier zerquirlten Eiern, 180 Gr. geriebenem Parmesankäse oder 250 Gr. geriebenem Schweizerkäse, sowie etwas Salz und Pfeffer, füllt die Masse in ein butterbestrichenes Tortenblech, belegt sie oben darauf mit Butterflöckchen und läßt sie über gelindem Feuer 15 bis 20 Minuten backen, bestreicht sie dann mit einem schaumig geschlagenen Eiweiß, stellt sie noch so lange in den Ofen oder bedeckt sie mit einem kohlenbelegten Deckel, bis die Speise oben darauf gebräunt ist, und giebt sie zu Tisch. In Frankreich pflegt man sie als Entremets aufzutragen.

Kartoffel-Pastete. Man wässert sechs schöne Heringe 2—3 Stunden, zieht sie ab und legt sie noch 4—6 Stunden in frische Milch, worauf man sie abtrocknet, ausgrätet und in kleine Stückchen zerschneidet. Dann kocht man eine Anzahl Kartoffeln von einer besonders feinen Sorte, schält sie und zerteilt sie in dünne Scheiben, hackt vier bis sechs Chalotten und eine Handvoll Petersilie und schwitzt sie in 125 Gramm Butter weich. Nun kleidet man eine mit Butter bestrichene Pastetenform mit ziemlich dünn ausgerolltem Butterteig aus, thut auf den Boden eine Schicht Fischfarce, legt Kartoffelscheiben darauf, die man mit saurem Rahm bestreicht, dann eine Lage Heringsstückchen, mit Chalotten und Petersilie bestreut, und so fährt man mit dem Einlegen der abwechselnden Schichten fort, bis die Form beinahe gefüllt ist. Die oberste Farceschicht wird mit einem Deckel von Butterteig belegt und die Pastete eine Stunde langsam gebacken; vor dem Anrichten öffnet man den Deckel am Rande, hebt die Farce mit einem Messer in die Höhe und gießt etwas Sardellen-Sauce hinein.

Kartoffel-Pastete, auf russische Art. 375 Gr. roher Schinken und ebensoviel Speck werden in feine Würfel geschnitten und mit $^1/_2$ Liter fettem sauren Rahm, etwas Pfeffer und einigen gehackten Zwiebeln vermischt; hierauf kocht man gute Kartoffeln, schält sie, zerschneidet sie noch warm in mäßig dicke Scheiben und legt sie schichtweise mit dem Schinken und Speck in eine gebutterte Backform, wobei die oberste Lage aus der Fleischmischung bestehen muß; man bäckt die Pastete eine Stunde und giebt sie sofort zu Tisch.

Kartoffel-Pastetchen. Ungefähr 12—15 große, mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält, durch ein Haarsieb gestrichen und nebst Salz, Muskatnuß, einigen gehackten Chalotten und etwas Petersilie in 125 Gramm Butter eine Weile über dem Feuer verrührt, bis sich die Kartoffeln von dem Kasserol ablösen, worauf man sie in eine Schüssel schüttet und mit sechs Eidottern zu einem feinen, geschmeidigen Brei vermischt. Auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Kuchenbrett streicht man diese Masse zu einem drei Finger oder etwa 7 Centimeter hohen Kuchen auf, aus dem man mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Weinglases die Pastetchen aussticht, welche man zweimal in geschlagenes Ei taucht und in geriebener Semmel umwendet, dann mit der Hand noch etwas formt, wonach man mit einem kleineren Ausstecher oben darauf die Größe des Deckels bezeichnet. Nachdem die Pastetchen in heißem Schmalz dunkelgelb gebacken sind, läßt man das Fett abtropfen, schneidet mit einem spitzigen Messer den Deckel heraus, höhlt das innere mit einem Kaffeelöffel aus, füllt ein feines, pikantes Ragout von Kalbsmilch oder Geflügellebern, oder auch eine Fisch- oder Käsefülle hinein und giebt sie sofort zu Tisch; entweder als Hors d'oeuvre nach der Suppe, oder zu Bouillon in Tassen bei Abendessen und Frühstück.

Kartoffel-Pfannkuchen. Gekochte und geschälte Kartoffeln werden nach dem Erkalten gerieben; einen gehäuften Suppenteller voll Kartoffeln übergießt man mit 125 Gramm geschmolzener Butter, zerquirlt vier Eier, zwei Eßlöffel Mehl, zwei Löffel Zucker, etwas Salz, Zimt und Muskatnuß in $^1/_2$ Liter Rahm oder Milch, vermengt dieselbe mit den Kartoffeln zu einem Teig, bäckt denselben in einer Pfanne mit Butter langsam auf beiden Seiten braun oder bäckt ihn in einem Eierkuchentiegel zu dünnen Kuchen und giebt die Pfannkuchen, mögen sie nun dick oder dünn sein, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tisch, wobei man eine Obstsauce dazu servieren kann.

Kartoffel-Pfanzel in die Suppe. Man reibt 90 Gramm geklärte Butter zu Schaum, rührt nach und nach drei Eidotter, sechs Eßlöffel Rahm, 180 Gramm gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Salz, Muskatnuß und den steifen Schnee der drei Eiweiße darunter, bäckt die Masse in einer flachen Pfanne mit 30 Gramm heißer Butter langsam auf einem Dreifuß, zerschneidet sie in 2 Centimeter große Würfel, läßt diese zehn Minuten langsam in Salzwasser oder Fleischbrühe kochen und legt sie in klare Bouillon-Suppe ein.

Kartoffeln mit Petersilie oder Petersilienkartoffeln. In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten; inzwischen schwitzt man einen Kochlöffel Mehl, nach Belieben auch eine feingehackte Zwiebel in 60 Gr. Butter gelb, gießt kräftige Rindsbrühe oder Hammelfleischbrühe hinzu und verkocht dies mit Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie zu einer sämigen Sauce, schüttet die Kartoffelscheiben hinein, läßt sie unter vorsichtigem Umrühren einigemal aufkochen

und giebt sie als Gemüse zu gekochtem Fleisch. Häufig läßt man auch die Mehlschwitze weg und thut die Kartoffeln in die klare, mit Petersilie, Pfeffer und Salz gewürzte Brühe.

Kartoffeln mit Petersilie zu Fischen. Rohe Kartoffeln von gleichmäßiger Größe werden sauber rund geschält, in Salzwasser gekocht, ohne daß sie zerfallen dürfen und mit einem großen Stück frischer Butter nebst etwas gehackter Petersilie einige Minuten über dem Feuer geschwenkt.

Kartoffel-Pie, englischer. Eine tiefe Pie-Schüssel wird mit einem Rand von gutem mürben Teig versehen, zu dem man anstatt der Butter auch Schweinefett oder Nierenfett verwendet, die Schüssel selbst mit Butter bestrichen und mit rohen, gut gewürzten Beefsteaks oder Hammelfleischscheiben, sowie rohen Kartoffelscheiben gefüllt, und zwar so, daß immer 8 bis 10 Kartoffelscheiben auf eins der Fleischstücke gerechnet werden, weshalb dieser Pie, der zu den Lieblingsgerichten in Nord-England gehört, auch „Ten to one" (Zehn auf eins) genannt wird. Man übergießt alles mit etwas kräftiger Fleischbrühe, macht einen Deckel von Teig darüber und bäckt den Pie sehr langsam $1^1/_2$—2 Stunden, um ihn dann sofort zu Tisch zu geben.

Kartoffel-Plinsen, s. Eierkuchen mit Kartoffeln.

Kartoffeln als Prinzeß-Kartoffeln. In 125 Gramm zerlassener Butter dämpft man zwei gut gewässerte, ausgegrätete und würflig geschnittene Heringe nebst einer geriebenen oder gehackten Zwiebel, schüttet dann 2 Liter frischgekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln sowie etwas Pfeffer und Salz hinzu, gießt einige Löffel Fleischbrühe daran, schwenkt alles über dem Feuer, läßt es gut durchziehen und giebt auf. — Auf feinere Art verfährt man, indem man eine butterbestrichene Form mit Scheiben von eben abgekochten Kartoffeln, würflig geschnittenem Hering und hartgekochten geschnittenen Eiern, in abwechselnden Schichten füllt, zwischen je zwei Schichten etwas Butter legt, das Ganze mit $^1/_2$ Liter Rahm, der mit zwei Eiern und etwas Salz zerquirlt ist, übergießt und das Gericht in einem heißen Ofen eine halbe Stunde backen läßt.

Kartoffeln à la Provençale. Frisch abgekochte Kartoffeln werden geschält und in ziemlich dicke Scheiben geschnitten, in ein Kasserol mit etwas Olivenöl geschüttet, gehackte Petersilie, Schnittlauch und ein Stückchen Knoblauch, Pfeffer, Salz und ein wenig Essig und der Saft einer Citrone hinzugefügt, heißgemacht und eine Weile über dem Feuer durchgeschüttelt; bei dem Anrichten belegt man die Kartoffeln mit ausgegräteten Sardellen.

Kartoffel-Pudding. Tags zuvor gekochte und geschälte Kartoffeln werden gerieben, so daß man ungefähr $^1/_2$ Kilogramm davon erhält; hierauf rührt man 125 Gr. Butter zu Schaum, mischt nach und nach sechs Eidotter, 150 Gramm gestoßenen Zucker, 30 Gramm süße und 4 Gramm bittere gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, einen reichlichen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, eine große Prise Salz, 100 Gramm geriebene Semmel und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt alles in eine gutgebutterte Form, läßt den Pudding eine reichliche Stunde backen oder zwei Stunden im Wasserbad kochen und giebt eine Obst- oder Rum-Sauce dazu. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man röstet 8—10 große Kartoffeln in heißer Asche, schält sie ab, reibt sie durch ein Haarsieb, verrührt sie mit 125 Gramm frischer Butter, 125 Gramm gestoßenem Zucker, 60 Gramm feingestoßenen Mandeln, acht Eidottern, etwas Salz, der feingehackten Schale einer halben Citrone, $^3/_8$ Liter süßem Rahm und dem Schnee der acht Eiweiße, füllt alles in die mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgesiebte Form, kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbade und serviert eine Citronen-Sauce dazu.

Kartoffel-Pudding, auf englische Art. 250 Gramm frischgekochte, sehr mehlhaltige Kartoffeln werden zu einem feinen Brei zerrieben, mit 250 Gramm geschmolzener Butter, 125 Gramm Zucker, einer Prise Salz, 125 Gramm gereinigten Korinthen, sechs zerquirlten Eiern und einem Weinglas voll Sherry oder einigen Löffeln Cognac sehr gut vermischt und in einer fett gebutterten Form fast eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Kartoffel-Pudding mit Käse, s. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse.

Kartoffel-Pudding mit Schinken. Man rührt 160 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach acht Eidotter, $^1/_2$ Kilogramm feingehackten gekochten Schinken und etwa zwanzig gekochte und geriebene Kartoffeln, ein wenig Salz und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt alles in eine butterbestrichene Form und läßt den Pudding eine Stunde backen. In England pflegt man auch derartigen Pudding mit anderem Fleisch zu bereiten, indem man $^1/_2$ Kilogramm in Salzwasser gekochte, geschälte Kartoffeln zerdrückt, mit 30 Gramm zerlassener Butter, drei Eiern einigen Löffeln Milch, Salz und Pfeffer vermischt, die Hälfte des Teiges in eine mit Butter ausgestrichene Form thut, mit Scheiben von kaltem gebratenen Rind- oder Hammelfleisch belegt, den Rest des Teiges oben darauf thut, den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt und mit einer kräftigen braunen Ragout-Sauce oder Champignon-Sauce zu Tisch giebt.

Kartoffeln à la Pückler. Eben abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit einem großen Stück frischer Butter, etwas Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und einer gehackten Zwiebel über dem Feuer durchgeschüttelt, bis sie sehr heiß geworden sind und eine Viertelstunde mit den Zuthaten gedämpft haben. Hierauf reibt man einen tiefen Teller mit einem Stückchen Knoblauch ein, schlägt darauf drei bis vier Eidotter mit einigen Löffeln Essig zu einer dünnflüssigen Sauce, gießt dieselbe über die heißen Kartoffeln, schwenkt sie noch einigemal damit um und richtet sie an.

Kartoffel-Pufferkuchen. Man kocht und schält am Tage vor dem Gebrauch $^1/_2$ Kilogramm große mehlige Kartoffeln, ebenso zwei große Möhren, reibt beides, mischt $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 90 Gr. aufgelöste Hefe, sechs zerquirlte Eier, 100 Gramm Zucker, $^1/_4$ Liter Milch, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßenen Zimt und Kardamomen, 3—4 Gramm gehackte bittere Mandeln und 125 Gramm gereinigte Korinthen hinzu, arbeitet alles tüchtig durch, schüttet die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, welche nur zur knappen Hälfte dadurch gefüllt werden darf, läßt sie eine Stunde aufgehen und bäckt den Kuchen eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Kartoffeln mit Rahm. 2—3 Liter gute Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, dann in ein Kasserol mit 90—100 Gr. zerlassener Butter geschüttet, mit Salz bestreut und eine Weile damit durchgeschwenkt und geschmort; wenn sie sich zu bräunen beginnen, gießt man $^1/_2$—$^3/_4$ Liter süßen Rahm darüber, stäubt etwas weißen Pfeffer daran und läßt sie noch eine knappe Viertelstunde damit dämpfen. Anstatt des süßen Rahms kann man auch sauren Rahm und ein wenig Estragon-Essig hierzu verwenden.

Kartoffel-Rand um feine Ragouts und andere Saucen-Gerichte. Man schält zehn bis zwölf große rohe Kartoffeln von einer recht mehlreichen Art, kocht sie in Salzwasser oder in einem Dampftopf weich, zerdrückt sie mit dem Nudelholz oder der Reibkeule zu einem feinen Brei, vermischt denselben mit drei zerquirlten Eiern, einem halben Eßlöffel Salz und drei bis vier Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse, schlägt die Masse tüchtig mit dem Rührlöffel und formt sie zu einer langen, etwa drei Finger hohen Rolle oder Wurst, bestreicht den Rand der dazu bestimmten Schüssel mit geschlagenem Ei, setzt die Rolle darauf, verbindet die Enden genau und formt den Rand noch in möglichst zierlicher Weise, überpinselt ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Parmesankäse und träufelt über diesen ebenfals geschmolzene Butter. Dann stellt man die Schüssel auf einen großen Topf mit siedendem Wasser in den heißen Ofen, begießt den Rand noch mehrmals mit Butter und läßt ihn eine Stunde langsam backen, nimmt die Schüssel aus dem Ofen und richtet in der Mitte das Ragout von Wild oder ein ähnliches Gericht an.

Kartoffel-Reis. 1 Kilogramm gute, geschälte Kartoffeln werden nicht zu weich gekocht, mit 60 Gramm Butter und vier Eßlöffeln kochender Milch zerdrückt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und in ein großes Sieb gethan, durch welches man sie auf eine heiße Schüssel preßt, wobei man das Sieb unausgesetzt hin und her schwingt, damit die Kartoffeln wie einzelne Reiskörner durchfallen. Man giebt diesen Kartoffel-Reis, der sehr heiß serviert werden muß, zu Coteletten, Beefsteaks, Bratwurst u. dergl.

Kartoffel-Röste, Schweizer. Rohe Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in eine Pfanne mit reichlicher heißer Butter geschüttet und mit Salz bestreut, worauf man sie mit Rahm übergießt, der mit geschabtem Käse und einigen Eiern zerquirlt ist, alles gehörig durcheinanderrührt, gut zudeckt und über gelindem Feuer bäckt, bis die Kartoffeln völlig gar sind und der ganze Kuchen auf beiden Seiten gebräunt ist. Man deckt nun eine längliche Schüssel auf die Pfanne, dreht dieselbe um und giebt die Röste sofort zu Tisch.

Kartoffel-Rouladen. Zu 125 Gr. schaumig gerührter Butter thut man nach und nach 250 Gr. geriebene kalte Kartoffeln, 60 Gramm Mehl, ein ganzes Ei, drei Dotter, etwas Salz und Muskatnuß, formt auf einem mit Mehl bestreuten Brett daumenlange, ziemlich dicke Rollen davon, läßt sie in siedendem Salzwasser einige Minuten kochen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, überstreut sie mit geriebenem Parmesankäse und Butterflöckchen und überbäckt sie eine Weile in einem mäßig warmen Ofen mit guter Oberhitze oder zwischen glühenden Holzkohlen.

Kartoffeln mit Rührei. In Scheiben geschnittene, frisch abgekochte Kartoffeln werden in Butter hellbraun gebraten, worauf man vier bis sechs Eier mit etwas Salz, Pfeffer, gehacktem Schnittlauch und einigen Löffeln Rahm zerquirlt, über die Kartoffeln schüttet und mit diesen einigemal durchrührt, so daß sie ein ordentliches Rührei bilden.

Kartoffel-Salat, auf gewöhnliche Art. Man bereitet denselben nicht allzulange vor dem Aufgeben, damit er noch nicht vollständig erkaltet ist, wenn er auf den Tisch kommt; man kocht nicht sehr mehlige Kartoffeln, am besten eine längliche Sorte, schält sie, zerschneidet sie in Scheiben, vermischt sie ganz warm mit reichlichem Oel, Salz, Pfeffer, etwas feingehackter Zwiebel und Essig; sehr gut schmeckt eine Zuthat von feingeschnittenen sauren Gurken, kleingeschnittenem Hering oder Sardellen und Kapern. Ebenso verbessert es den Salat, wenn man die Kartoffeln zuerst mit einer Tasse Fleischbrühe übergießt und dann erst Oel, Essig 2c. hinzufügt, was dem Geschmack etwas sehr Mildes giebt; auch einige Löffel saurer Rahm geben einen ganz angenehmen Beigeschmack.

Kartoffel-Salat à la Demidoff. $^1/_2$ Kilogramm längliche Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und in feine Scheiben geschnitten, ebenso kocht man $^1/_2$ Kilogramm Trüffeln in Madeira, schält und schneidet sie fein, vermischt beides zusammen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Weinessig nebst etwas gehacktem Estragon und Petersilie, schichtet den Salat bergartig auf eine Schüssel und garniert ihn mit zierlich ausgestochenen, in Salzwasser weichgekochten Möhren und Rüben.

Kartoffel-Salat, auf französische Art. Zehn bis zwölf gekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit sechs Eßlöffeln Provenceröl, drei Löffeln Estragon-Essig, einem Löffel

gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt, sehr gut umgerührt und mit Sardellenstreifchen sowie in Essig eingemachten Oliven belegt. Zuweilen mischt man die Kartoffeln mit Petersilie, gehackten Chalotten oder gehacktem Schnittlauch und zwei hartgekochten Eiern, von denen man das Weiße wie das Gelbe besonders kleinschneidet, auch Sardinen sind eine beliebte Zuthat. In Frankreich ist das Anmachen mit Bouillon sehr üblich und man verfährt dabei auf folgende Art: 1 Kilogramm Kartoffeln werden gekocht, geschält und in eine Schüssel mit heißer Bouillon geschnitten, die man, sobald alle Kartoffeln darin sind, durch ein Sieb abgießt und dann noch zur Bereitung von Gemüsen benützt. Die Kartoffeln macht man hierauf mit reichlichem Oel an, schwenkt sie vorsichtig darin um, thut den nötigen Essig, 6 Gr. Salz, eine Prise weißen Pfeffer, eine Prise Zucker und eine kleine, feingehackte Zwiebel hinzu, schüttelt den Salat gut um und trägt ihn auf.

Kartoffel-Salat, französischer, mit Salat-Sauce. Man zerrührt zwei hartgekochte, noch warme Eidotter mit einem gehäuften Theelöffel Senf, einem Theelöffel Salz, einer Messerspitze gestoßenem Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll feingehackter Chalotten, vier Eßlöffeln Olivenöl und drei Eßlöffeln Estragon- oder Weinessig zu einer sehr glatten Sauce und mischt dieselbe unter die eben gekochten, abgeschälten und in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln, von denen man auf die angegebenen Bestandteile der Sauce etwa 750 Gr. nimmt.

Kartoffel-Salat, auf holländische Art. Während man nicht zu mehlige, wohlschmeckende Kartoffeln abkocht, bereitet man eine Salat-Sauce aus reichlichem Provenceröl, einem Löffel Senf, Salz, Pfeffer und feingehackten Zwiebeln, was man mit gleichen Teilen Rotwein und Weinessig gut verrührt, um die Sauce dann mit den geschälten und geschnittenen heißen Kartoffeln zu vermengen.

Kartoffel-Salat, auf israelitische Art. Die gekochten und geschälten Kartoffeln werden gleich in eine Schüssel mit Essig geschnitten, mit Salz, gehackten Zwiebeln, würflig geschnittenen Aepfeln, Pfeffer, etwas Zucker und Oel vermischt und aufgegeben; häufig ißt man den Salat aber warm und schneidet die Kartoffeln in heißen Essig, thut Zwiebeln, Aepfel, Salz, Pfeffer, Zucker und zuletzt anstatt des Oels zerlassenes Gänsefett daran.

Kartoffel-Salat mit Mayonnaise. Aus zwei rohen Eidottern, 125 Gramm sehr allmählich hinzugefügtem Oel, fünf bis sechs Löffeln Weinessig oder Estragonessig, einigen Löffeln Aspic, Geflügelbrühe, oder auch Kalbsbrühe, Salz, weißem Pfeffer und vier bis fünf Eßlöffeln süßem oder saurem Rahm wird, womöglich auf Eis, eine gute, nicht zu dickliche Mayonnaise-Sauce geschlagen; die Kartoffeln, welche in feine Scheibchen zerschnitten sind, werden zuerst mit einer Tasse heißer Fleischbrühe übergossen, nach dem Erkalten mit der Hälfte der Mayonnaise-Sauce vermischt, bergförmig auf einer Schüssel aufgeschichtet, mit dem Rest der Mayonnaise überstrichen und mit mixed pickles serviert.

Kartoffel-Salat mit roten Rüben oder Sellerie. Die eben abgekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermengt man mit ebenfalls weichgekochten roten Rüben oder Sellerie, auch mit beidem, nimmt davon aber bedeutend weniger als die Kartoffeln betragen, macht den Salat wie gewöhnlich mit Oel, Salz, Pfeffer und Essig oder mit einer Salat-Sauce an und garniert ihn mit Sellerie- und Roterübenscheiben; ein ausgegräteter und in kleine Stückchen geschnittener Hering paßt hier ganz besonders gut als Zuthat.

Kartoffel-Salat mit Rotwein. Nachdem die Kartoffeln gekocht, geschält und zerschnitten sind, gießt man eine Obertasse kochendes Wasser oder kochende Fleischbrühe darüber und deckt sie zu, während man die Sauce bereitet; hierzu vermischt man sechs Eßlöffel feines Oel mit der gleichen Menge gutem Rotwein, vier Löffeln Essig, ein bis zwei feingehackten Chalotten, Pfeffer und Salz, gießt alles über die Kartoffeln, schwenkt dieselben vorsichtig damit um und garniert schließlich den Salat mit Brunnenkresse, Rapünzchen oder roten Rüben, wie es gerade die Jahreszeit mit sich bringt.

Kartoffel-Salat, warmer. Man schneidet etwa 125 Gramm Speck in kleine Würfel, schmort dieselben hellbraun, brät auch eine feingehackte Zwiebel darin, thut die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, fügt Essig, Salz und Pfeffer hinzu, schüttelt alles einigemal gut durch und giebt den Salat auf.

Kartoffeln, Saratoga-. In Saratoga, dem elegantesten Badeorte von Nordamerika, werden den Badegästen die sogenannten Saratoga-Kartoffeln, eine Art gebackener Kartoffelscheiben, nicht bloß in den Hotels bei Tisch serviert, sondern auch überall auf den Brunnenpromenaden in zierlichen Papierdüten, wie in Oesterreich und Italien die gerösteten Kastanien, zum Kauf dargeboten. Außerdem haben sie sich auch von da aus in den amerikanischen Haushaltungen eingebürgert und zählen zu den beliebtesten amerikanischen Kartoffelspeisen. Zur Herstellung der Saratoga-Kartoffeln muß man eine gute, mehlreiche und zarte, aber sehr große amerikanische Kartoffelsorte nehmen, und es genügen schon zwei bis drei solcher Kartoffeln zu einem ganzen Gericht. Man wäscht und schält sie, hobelt sie auf einem Gurken- oder Krauthobel in sehr dünne Scheiben und preßt letztere mittels der sogenannten Saratoga-Kartoffel-Maschine in eine bestimmte Form, zu geriefsten Vierecken, einzelnen Stäbchen u. dergl. — in den meisten amerikanischen Haushaltungen läßt man sie jedoch in dünnen Scheiben, ohne sich der Maschine zu bedienen. Diese mehr oder weniger zierlichen Scheiben legt man einige Minuten auf Eis oder in Eiswasser und wirft sie hierauf in ein Kasserol mit leise kochendem, zerlassenem Speck, immer nur 5—6 Scheiben zugleich, die man mit einem Schaum-

löffel umwendet und rasch auf beiden Seiten goldgelb backen läßt. Man nimmt sie dann heraus, legt sie auf eine zinnerne Schüssel, läßt sie abtropfen, überstreut sie mit feingestoßenem Salz und giebt sie nach Belieben entweder für sich oder als Garnierung um Gemüse warm, am häufigsten jedoch ziemlich ausgekühlt zu Tisch, worin sie sich von allen ähnlichen Kartoffelspeisen unterscheiden.

Kartoffeln mit Sardellen. Roh geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben zerteilt und in reichlicher Butter mit etwas gehackter Zwiebel und Petersilie weichgedämpft, worauf man sechs bis acht schöne, gewässerte Sardellen ausgrätet, fein zerhackt, in $^1/_2$ Liter saurem Rahm zerquirlt und diesen über die Kartoffeln gießt, die man gut damit durchschüttelt und eine Weile darin dämpft, worauf man sie zu Beefsteaks, Fricandeau, Schnitzeln u. dergl. serviert.

Kartoffelscheiben, auf schottische Art. Sechs bis acht große, längliche Kartoffeln werden halbweich gekocht, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und diese in geschlagenes Ei und eine Mischung von geriebenem Weißbrot und feingehacktem Schinken eingetaucht, worauf man sie in heißem Oel brät.

Kartoffel-Schnee, auf englische Art. Sehr weiße und mehlige Kartoffeln werden gut gewaschen, geschält, mit wenig Wasser und etwas Salz zugesetzt und langsam ziemlich weichgekocht, worauf man das Wasser abgießt und die Kartoffeln noch so lange im Ofen stehen läßt, bis sie in Stücke zerfallen. Dann reibt man sie durch ein feines Drahtsieb in eine gewärmte Schüssel, so daß sie eine ganz leichte, flockige Masse bilden, berührt sie nicht weiter, sondern giebt sie sofort auf; als Beigabe zu Braten und allerlei Saucengerichten sind sie vortrefflich.

Kartoffel-Spatzen, süddeutsche. Ein Teller voll gekochter, geriebener Kartoffeln wird mit 1 Liter siedender Milch zu einem dünnen Brei angerührt, zu dem man 336 Gramm geriebene Semmel, 100 Gramm zerlassene Butter, zwei Eier, Salz, etwas Muskatnuß und soviel feines Mehl mischt, daß ein solider Teig gebildet wird, den man zu kleinen Klößen mit dem Löffel aussticht, welche in siedendem Salzwasser gargekocht und mit brauner Butter übergossen werden.

Kartoffel-Spätzle zu Braten u. dergl. Zu einem gehäuften Suppenteller voll gekochter geriebener Kartoffeln nimmt man für etwa vier Personen 2 bis 3 Eier, etwas Salz, eine knappe Obertasse gute Milch und soviel Mehl, daß man einen kurzen soliden Teig erhält, der nach tüchtigem Bearbeiten mit dem Kochlöffel nicht mehr an demselben kleben bleibt. Dann sticht man mit einem in kochendes Wasser getauchten Blechlöffel Klößchen von der Größe des Löffels ab, legt sie in das siedende Salzwasser ein und läßt sie darin garkochen. Man versucht am besten an einem der Klöße, ob sie innen gar sind und giebt sie zu Schweinebraten, Hammelbraten, Bratwurst u. dergl., auch zu Ragouts und ähnlichen Saucengerichten passen sie vortrefflich.

Kartoffel-Speise mit Fisch. Eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Form wird mit einer Schicht frischgekochter, geschälter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln belegt, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und auf welche man eine Schicht gekochten, in kleine Stückchen zerpflückten, gut ausgegräteten Fisch (wozu sich Ueberbleibsel von gekochtem und gebackenem oder gebratenem Hecht, Karpfen ꝛc. sehr gut benützen lassen), dünne Butterscheibchen, abermals Kartoffeln und so fort legt, bis die Schüssel voll ist. Oben auf die letzte Kartoffelschicht thut man reichliche Butter, streut geriebene Semmel darüber, die man auch mit zerlassener Butter beträufelt, und bäckt die Speise drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, um sie zu Sauerkraut zu servieren.

Kartoffel-Speise mit Schinken, s. auch Kartoffel-Pudding mit Schinken. Man hackt gekochten Schinken und einen ausgegräteten, gut gewässerten Hering sehr fein, thut in eine butterbestrichene Schüssel oder Form erst eine Schicht frischgekochte, zerschnittene Kartoffeln, auf diese eine Lage Schinken mit Hering, nach Belieben auch einige in Butter gebratene Zwiebelscheiben und wechselt damit ab, bis die Form gefüllt ist, übergießt das Ganze mit $^1/_2$ Liter Milch, in der man drei bis vier Eier, etwas Salz und geriebene Muskatnuß zerquirlt hat, und bäckt die Speise drei Viertelstunden.

Kartoffel-Sterz. Gute mehlige Kartoffeln werden roh geschält, in Stücke geschnitten und mit Milch weichgekocht, bis sie sich zerdrücken lassen; dann stampft man sie unter Hinzuthun von etwas Salz zu Brei und rührt soviel Mehl daran als sie aufnehmen. Aus diesem Teig sticht man mit dem Löffel große Nocken, die man in siedendem Rindsschmalz einmal aufwallen läßt, dann herausnimmt, auf einer Schüssel aufschichtet und mit Zucker und Zimt bestreut aufgiebt.

Kartoffeln, Straßburger. Zwei Zwiebeln werden fein gehackt, in 125 Gramm Butter weich und weiß gedünstet, zwei Eßlöffel Mehl hinzugethan und ebenfalls einige Zeit geschwitzt und dann $^3/_8$ Liter Rahm und ebensoviel kräftige Kalbs- oder Geflügelbrühe mit dieser Einbrenne zu einer sämigen Sauce verkocht, die man mit ein wenig Salz, weißem Pfeffer und einer durchgestrichenen Heringsmilch vermischt. Nachdem die Sauce eine Weile gekocht hat, thut man 2 Liter frischgeschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und zwei in Milch gelegte, ausgegrätete und in Würfel geschnittene Heringe hinzu, füllt alles in eine mit einem Teig- oder Semmelrand versehene Schüssel, streut geriebenen Parmesankäse und geriebene Semmel darüber, beträufelt dies mit Butter und bäckt die Kartoffeln eine Stunde bei mäßiger Hitze. Man giebt Beefsteaks oder Hammelsteaks dazu.

Kartoffel-Strudel. Aus ½ Liter feinem Weizenmehl, 30 Gramm Butter, zwei Eiern, einer halben Tasse lauwarmem Wasser und einer Messerspitze Salz macht man einen Strudelteig (s. Apfelstrudel, Chocoladenstrudel u. s. w.), arbeitet denselben gehörig durch, läßt ihn eine Stunde ruhen und rollt oder zieht ihn dann so fein als irgend möglich aus. Zur Fülle reibt man 100 Gr. Butter zu Schaum, fügt vier Eidotter, ½ Liter sauren oder süßen Rahm, sechs gekochte und geriebene große Kartoffeln, 70 Gramm Zucker, etwas Zimt, gehackte Citronenschale, gestoßene Vanille und den Schnee der vier Eiweiße hinzu, bestreicht den Strudelteig damit, rollt ihn locker zusammen, legt ihn in eine butterbestrichene Form, gießt vorsichtig etwas kochende Milch in die Form, welche nur 3 bis 4 Centimeter hoch den Boden bedecken darf, und bäckt den Strudel drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Kartoffel-Stückchen, Brüh-Kartoffeln oder **Kartoffel-Gemüse.** Mittelgroße Kartoffeln werden roh geschält, in Viertel zerschnitten, mehrmals gewaschen, dann mit siedendem Wasser übergossen, zugedeckt und eine Viertelstunde beiseite gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man das Wasser gut ab, schüttet die Kartoffeln in ein Kasserol mit sehr reichlicher heißer Fleischbrühe und läßt sie darin weich kochen, ohne daß sie zerfallen dürfen; vor dem Anrichten fügt man gehackte Petersilie oder feingeschnittene, in Butter braun geröstete Zwiebeln hinzu und giebt diese Kartoffeln zu gekochtem Rind- oder Hammelfleisch. — Oder man verkocht die Fleischbrühe zuerst mit einer kleinen, in Ringe geschnittenen Zwiebel, bis letztere völlig weich ist, thut dann die gekochten, in starke Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, würzt sie mit einer Prise Salz, läßt sie nochmals aufkochen und fügt nach Belieben einen Löffel gehackte Petersilie hinzu.

Kartoffel-Stückchen, eingebrannte, s. auch Kartoffeln mit Petersilie. In einem großen Kasserol bereitet man eine Mehlschwitze aus 90 Gr. Butter und zwei Eßlöffeln Mehl, läßt das Mehl gelb werden, gießt dann reichliche Fleischbrühe an, verkocht sie mit der Einbrenne zu einer sämigen Sauce, thut die eben gekochten, geschälten und in Scheiben zerschnittenen Kartoffeln hinzu, läßt sie einigemal in der Sauce aufkochen, würzt sie mit gehackter Petersilie, nach Belieben auch ein wenig Schnittlauch, und giebt sie zu Rind- und Hammelfleisch.

Kartoffel-Stückchen, saure. Man röstet eine bis zwei feingehackte Zwiebeln in Butter oder würflig geschnittenem Speck, schwitzt auch einen Löffel Mehl darin gelb, fügt reichliche Fleischbrühe oder auch nur Wasser, etwas Essig, Salz und Pfeffer hinzu, verkocht alles zu einer dünnsämigen Sauce und dämpft entweder die rohgeschälten und zerschnittenen Kartoffeln darin weich oder läßt frischgekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln nur kurze Zeit damit durchdünsten, häufig thut man auch eine geschälte, feingeschnittene saure Gurke mit dazu. Zu frischer Wurst, Bratwurst, Fleischklößchen und dergl. bildet dies eine beliebte Zuspeise.

Kartoffel-Stückchen, auf Vegetarianer-Art. Roh geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln werden in siedendem Wasser nebst etwas Sellerie oder Porree weichgekocht und kurz vor dem Anrichten mit etwas Butter und gehackter Petersilie vermischt.

Kartoffel-Suppe, auf einfache Art. Gewöhnlich schält man etwa zehn bis zwölf große Kartoffeln roh, wäscht sie sehr gut, zerschneidet sie in Stücke und kocht sie nebst einer Zwiebel und etwas Sellerie in Wasser weich, zerquirlt sie völlig, thut ein Stück Butter hinzu, streicht sie durch ein Sieb und würzt sie mit Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie. — Bedeutend schmackhafter wird die Suppe auf folgende Art: Man kocht die geschälten und zerschnittenen Kartoffeln in Wasser ziemlich weich, schüttet das Wasser ab, zerstampft die Kartoffeln mit einem großen Stück Butter und einer reichlichen Prise Salz, gießt dann siedendes Wasser an, in dem man eine Stunde lang eine Zwiebel und zerschnittenes Wurzelwerk gekocht hat, läßt die Suppe eine Viertelstunde langsam unter öfterem Umrühren damit verkochen und legiert sie mit zwei Eidottern, richtet sie auch häufig über gerösteten Semmelwürfeln an.

Kartoffel-Suppe mit Fleischbrühe. Die Kartoffeln werden roh geschält, tüchtig gewaschen, in Viertel zerteilt und mit einer Zwiebel oder mit Porree, Möhren und Sellerie ziemlich weichgekocht, worauf man das Wasser abgießt, die Kartoffeln durchstreicht und mit Fleischbrühe, etwas Butter und Salz zu einer sämigen Suppe verkocht, welche mit gehackter Petersilie und Kerbel, geriebener Muskatnuß oder Pfeffer gewürzt und mit einigen Eidottern legiert wird; nach Belieben giebt man sie zuletzt über gerösteter Semmel auf. Häufig kocht man auch von Anfang an die Kartoffeln und das Wurzelwerk in Fleischbrühe weich, streicht alles durch ein Sieb, füllt es mit mehr Bouillon auf, legiert die Suppe mit Eidottern und thut geröstete Semmelwürfel hinein.

Kartoffel-Suppe à la Crème. Etwa fünfzehn bis zwanzig mittelgroße Kartoffeln wäscht, schält und zerschneidet man, ebenso eine große Zwiebel und einen Selleriekopf, thut dies mit 125 Gramm frischer Butter, etwas Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß in ein Kasserol und dämpft alles unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer völlig weich, verkocht die Masse mit 1½ Liter Fleischbrühe langsam eine halbe Stunde, streicht sie durch ein Sieb, fügt noch soviel helle Bouillon hinzu, als man ungefähr zu der Suppe bedarf, läßt dieselbe an der Seite eine kurze Zeit kochen, schüttet dann ½ Liter siedenden Rahm an und thut ein Stückchen sehr frische Butter in die Suppe, welche man gleich darauf anrichtet.

Kartoffel-Suppe, auf englische Art. Man kocht zwölf bis fünfzehn große Kartoffeln in sehr wenig Wasser langsam weich, schüttet das Wasser

ab und dämpft die Kartoffeln vollends trocken; inzwischen schwitzt man zwei feingehackte Zwiebeln und einen knappen Löffel kleingeschnittene Petersilie in 60 Gramm Butter, schält dann die Kartoffeln und reibt sie durch ein Sieb zu den Zwiebeln, verrührt alles gut, fügt ein Lorbeerblatt und soviel siedendes Wasser oder Fleischbrühe hinzu, daß die Kartoffeln zu einem flüssigen Brei verdünnt werden, gießt $^1/_2$ Liter kochende Milch an, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, läßt die Suppe eine kurze Zeit verkochen und legt beim Aufgeben geröstete Semmel-Croutons hinein.

Kartoffel-Suppe, auf französische Art. In 60 Gramm Butter schwitzt man einen Löffel gehackte Petersilie und etwas Kerbel, rührt einen Löffel Mehl hinzu, schwitzt es hellgelb, verkocht es mit 2 Liter Fleischbrühe und zehn bis zwölf gekochten, geschälten und durch ein Sieb geriebenen Kartoffeln zu einer sämigen Suppe, legiert dieselbe mit zwei Eidottern und legt eine Anzahl Kartoffelklößchen hinein, die man aus acht gekochten, zu Brei verriebenen Kartoffeln, 250 Gramm feingehacktem Kalbfleisch, 90 Gramm Butter, einem Ei, einigen Löffeln Rahm, Salz, Muskatnuß und einem Löffel geriebenem Parmesankäse bereitet, in Ei und Semmel umgekehrt und in Butter gebraten hat.

Kartoffel-Suppe von kalten, geriebenen Kartoffeln. Uebrig gebliebene, gekochte Kartoffeln werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben, mit in Butter gedünsteter gehackter Petersilie sowie Zwiebel und einem Löffel Mehl vermischt und mit Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer und einem Stück Butter verkocht, zuletzt mit einem Eidotter abgezogen und über gerösteter Semmel angerichtet. Auch kocht man die geriebenen Kartoffeln nur mit einer Zwiebel, Salz, Butter und Wasser, nimmt dann die Zwiebel heraus und zieht die Suppe mit Ei ab.

Kartoffel-Suppe mit Speck. Ungefähr zehn bis zwölf große Kartoffeln werden roh geschält und in Wasser ziemlich weichgekocht; dann gießt man das Wasser ab, schüttet anderes kochendes Wasser zu, zerrührt und zerdrückt die Kartoffeln darin vollständig, fügt Salz und die Hälfte von 125 Gramm würflig geschnittenem, ausgebratenem Speck nebst etwas gehackter Petersilie hinzu, läßt die Suppe eine Weile verkochen und gießt beim Aufgeben die andere Hälfte des gebräunten Specks darüber.

Kartoffel-Suppe mit Welschkohl. In Rindsbrühe oder Brühe von geräuchertem Schweinefleisch und Schinken, zu der man etwas Wasser zugießt, kocht man rohgeschälte und zerschnittene Kartoffeln, kleingeschnittenen Welschkohl (Wirsing), einige Möhren, etwas Sellerie und Porree vollständig weich, schlägt die Suppe dann durch ein Sieb, zieht sie mit zwei Eidottern ab und giebt sie auf.

Kartoffel-Torte. Hierzu müssen sehr feine, mehlreiche Kartoffeln tags zuvor nicht zu weich gekocht, geschält und nach völligem Erkalten auf ein großes Kuchenbrett oder eine flache Schüssel gerieben und auseinandergebreitet werden, damit die Masse möglichst locker bleibt. Man rührt zehn bis zwölf Eidotter mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, 125 Gramm geschälten und gestoßenen oder geriebenen süßen und 30 Gramm bitteren Mandeln eine halbe Stunde lang gleichmäßig nach einer Seite hin, fügt dann nach und nach $^1/_2$ Kilogramm geriebene Kartoffeln und zwei Eßlöffel Kartoffelmehl sowie zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Form, und läßt die Torte bei gemäßigter Hitze eine reichliche Stunde backen; sobald sie gar ist, kann man sie mit einer beliebigen Glasur überziehen.

Kartoffel-Törtchen. Zehn Eidotter werden mit 250 Gramm Zucker, einem gehäuften Kaffeelöffel gestoßenem Zimt und einem Eßlöffel Orangenblütenwasser eine halbe Stunde verrührt, worauf man 250 Gramm geriebene Kartoffeln und den Schnee der Eiweiße hinzumischt, die Masse in gebutterte, mit Semmel ausgestreute Tortenförmchen füllt und bei mäßiger Hitze eine reichliche halbe Stunde bäckt.

Kartoffeln mit Wein, auf französische Art. Ein reichlicher Eßlöffel voll gehackte Petersilie sowie etwas Schnittlauch, ein Löffel Mehl nebst ein wenig Pfeffer und Salz werden in Butter geschwitzt, mit Bouillon oder Wurzelbrühe und $^1/_4$ Liter Weißwein verkocht und dann die nötige Anzahl frischgekochter, in Scheiben zerschnittener Kartoffeln hinzugefügt, die man in der Sauce eine Weile dämpfen läßt und damit aufgiebt.

Kartoffel-Wickelklöße. Nachdem man tags zuvor etwa zwanzig große, mehlige Kartoffeln gekocht und geschält hat, reibt man dieselben recht locker und vermischt sie mit $^1/_4$ Liter Milch, sechs Eiern, einem halben Eßlöffel Salz und dem nötigen Mehl zu einem ziemlich festen Teig, treibt ihn zu einem dünnen Kuchen aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, überstreut ihn mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel und rollt ihn zusammen. Sobald der durch die heiße Butter und die Semmel erwärmte Kuchen ausgekühlt ist, zerschneidet man ihn in fingerlange Stücke, siedet dieselben zehn Minuten in kochendem Salzwasser und giebt sie, mit brauner Butter begossen, oder zu geschmortem Obst, auch zu gedämpftem Fleisch auf.

Kartoffel-Zwieback. Nachdem man von $^1/_2$ Kilogramm feinem Mehl und 70 Gramm in Milch aufgelöster Hefe ein Hefenstück angesetzt und zum Aufgehen gebracht hat, reibt man etwa sechs große, tags zuvor gekochte Kartoffeln auf dem Reibeisen, mischt sie nebst vier Eiern, 100 Gramm klarem Zucker, einer reichlichen Prise Salz und etwas feingehackter Citronenschale oder einem Theelöffel voll Anis zu dem Teig und arbeitet denselben tüchtig durch. Ist er fest genug, so formt man ihn zu

einem langen Wecken, läßt ihn über eine Stunde auf einem gebutterten Blech an warmer Stelle aufgehen, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn eine Stunde. Nach dem Erkalten schneidet man den Wecken dann in ziemlich dünne Schnitten und röstet diese auf dem Blech auf beiden Seiten gelbbraun.

Kartoffeln mit Zwiebeln, auf holländische Art. Man legt abwechselnde Schichten von kleinen, rohgeschälten Kartoffeln und kleinen Zwiebeln nebst reichlicher Butter, etwas Salz und Pfeffer in einen Topf, gießt Wasser und einige Löffel Essig zu, daß die Kartoffeln nicht ganz davon bedeckt sind, und läßt alles langsam drei Viertelstunden dämpfen; gebratenes Fleisch, Wurst, Leber und dergl. passen dazu.

Kascha oder **Cascha,** eigentlich so viel wie Brei. In einem Kasserol zerläßt man 125 Gramm frische Butter, fügt 125 Gramm Zucker hinzu und verkocht dies mit $1^1/_2$ Liter guter Milch oder Rahm; sobald die Milch in vollem Sieden ist, rührt man 250 Gramm ziemlich grobkörnigen Gries oder Grütze hinein, den man unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei ausquellt und dann bei gelinder Hitze auf einem Dreifuß eine Weile rösten läßt. Inzwischen stellt man ein breites Kasserol mit 1 Liter fettem süßen Rahm auf einen Ziegelstein in einen sehr heißen Ofen und sowie sich oben darauf eine braune Haut gebildet hat, nimmt man dieselbe ab, thut sie auf einen Teller und fährt damit so lange fort, bis man eine ganze Anzahl solcher brauner Häutchen (Rahmeln genannt) beisammen hat. Den Rahm verkocht man hierauf mit kleingeschnittener Vanille, seiht ihn durch und rührt ihn zu dem Griesbrei, so daß derselbe einigermaßen verdünnt wird; dann zieht man die braunen Häutchen unter den Brei, bestreut ihn mit Zucker und glasiert ihn vor dem Anrichten mit einer glühenden Schaufel.

Kasche, russische, oder gebratene Buchweizengrütze. Diese Kasche, welche in Rußland zu den verschiedenen Nationalsuppen, wie Stschi, Borschtsch u. s. w., gereicht wird, bereitet man auf folgende Weise: Man schüttet etwa $^1/_2$ Kilogramm Buchweizengrütze in $1^1/_2$ Liter siedendes Wasser, kocht sie zu dickem Brei, den man etwas salzt, breitet denselben dann auf eine mit Butter bestrichene flache Schüssel, läßt ihn erkalten, schneidet ihn in viereckige Stücke und brät dieselben auf beiden Seiten in Butter.

Kasserole-Pasteten, s. auch Timbale. Diese Art von Pasteten werden in einer sogenannten Kasserole- oder Timbale-Form zum Umstürzen sowohl von Teig, als von Nudeln, Maccaroni, Reis oder Fleisch-Farcen mit verschiedenartigen Ragouts hergestellt und die Formen sind von Blech oder verzinntem Kupfer mit rundem, kantigem oder kuppelförmigem Boden.

Kasserole-Pastete mit Teig. Aus 125 Gramm Mehl, 60 Gramm frischer, nicht zu harter Butter und einem Ei macht man einen weichen Nudelteig, den man rasch untereinanderarbeitet und eine halbe Stunde bis eine Stunde an einem warmen Orte ruhen läßt, bevor man ihn zu zwei strohhalmdicken Kuchen ausrollt. Die Kasseroleform streicht man gleichmäßig und dick mit ungesalzener Butter aus, legt den einen Teigkuchen hinein und drückt ihn möglichst fest an die Wände der Form an, läßt jedoch oben einen daumenbreiten Rand Teig über die Form hinausstehen. Hierauf belegt man den Boden mit einer fingerdicken Schicht Fleischfarce, und zwar nimmt man, wenn man Hühner- oder Kapaunen-Filets in die Pastete füllen will, dazu eine feine Kalbfleischfarce (s. Farce), während man zu einer Wildbretpastete eine solche von demselben Wild oder Rindfleisch wählt. Auf die Farce kommen die gespickten Fleischstücke von Wild, Geflügel oder Lendenbraten, dann wieder eine Lage Farce und so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist, worauf man einen Deckel von demselben Nudelteig darüber deckt, über den man den überstehenden Rand herunterschlägt und festdrückt. In die Mitte des Deckels schneidet man ein rundes Loch, bestreicht das Ganze mit geschlagenem Ei, bäckt die Pastete bei ziemlicher Hitze $1^1/_2$ Stunden und gießt nach dem Herausnehmen aus dem Ofen in die Oeffnung des Deckels eine kräftige pikante Sauce, die mit Trüffeln oder Champignons gewürzt ist, läßt dieselbe erst eine Weile einziehen und stürzt dann die Pastete. Wenn man eine Kasserole-Pastete als sogenannte Wachsstock-Pastete herstellen will, so macht man den Teig aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, das man auf dem Kuchenbrett bergartig ausschüttet und in dessen Mitte man eine Grube macht, in die man vier Eidotter, eine Prise Salz, 300 Gramm Butter und eine halbe Tasse kaltes Wasser thut. Man arbeitet ihn möglichst rasch ohne vieles Kneten durcheinander, formt ihn zu einem großen Kloß und bildet aus diesem lange Röllchen von der Dicke eines Bleistifts, mit denen man die buttergestrichene Form kreisförmig ganz dicht auslegt; sobald man einen handbreiten Raum damit belegt hat, streicht man mit einem Pinsel Eiweiß darauf und deckt die Farce darüber, bevor man weiter fortfährt. Anstatt der rohen Fleischstücke füllt man häufig auch gebratenes oder gedämpftes Wild, sowie ein feines Ragout von Hasen, Rebhühnern, Schnepfen, Lerchen, Fischklößchen mit allerhand pikanten Zuthaten in die Pastete, wie dies bei den Pasteten angegeben werden wird.

Kasserole-Pastete von Maccaroni. Man zerbricht 250 Gramm echte Maccaroni in gleich große Stückchen, läßt sie unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde in Salzwasser kochen, dann auf einem Siebe ablaufen, vermischt sie mit 60 Gramm zerlassener Butter, vier Eßlöffeln voll geriebenem Parmesankäse und legt in die butterbestrichene, mit Teig ausgekleidete Form eine Schicht davon, abwechselnd mit einer Schicht Schinken- oder Pökelzungen-Scheiben und Rindslenden-Scheiben, die man mit Sardellenbutter und feinen gehackten Kräutern bestreicht. Zu oberst kommt eine Schicht von den Maccaroni, über die man den Teigdeckel legt, und nachdem die Pastete reichliche $1^1/_2$ Stunden

gebacken, gießt man in die Oeffnung des Deckels eine Tomatensauce oder gebräunte Butter.

Kasserole-Pastete von Nudeln. Sobald die Form mit Butter ausgestrichen ist, streut man sie mit einer dichten Lage selbstgemachter, feingeschnittener Nudeln aus, die noch nicht völlig trocken sein dürfen, legt auf diese das Teigblatt und drückt es sehr fest an. Innen füllt man die Pastete mit einer Lage Klößchen von Kalbfleischfarce (s. Farce), die man in Butter durchgebraten hat, legt auf diese junge, in Viertel zerschnittene Hühner, die mit Butter, Champignons und feinen Kräutern eine Viertelstunde gedünstet worden, oben wieder Klößchen, dann den Teigdeckel darüber, bäckt dies $1^1/_2$ Stunden und gießt vor dem Umstürzen eine mit Weißwein bereitete Sardellensauce in die Oeffnung des Deckels. Ebenso kann man anstatt der Hühner halbierte Tauben nehmen, die man mit Butter und Morcheln eine halbe Stunde gedämpft, oder ein Ragout von Kalbsmilch, Morcheln, Krebsen, Klößchen und Blumenkohl, welches fertig bereitet worden und von dem man den größten Teil der Sauce zurückbehält um sie später, mit Krebsbutter gefärbt, besonders zu der Pastete zu servieren. Letztere braucht bloß eine Stunde lang zu backen. Anstatt die Nudeln außen in die Form zu legen, bereitet man sie auch wie oben bei den Maccaroni angegeben, indem man sie natürlich nur wenige Minuten in Wasser kocht, dann mit Butter, Parmesankäse, Salz und geriebener Muskatnuß eine kurze Zeit über dem Feuer durchziehen läßt und in die mit Teig ausgelegte Form abwechselnd mit irgend welchem dazu passend vorbereiteten Fleisch einschichtet.

Kassienrinde, Kassienzimt. Die Rinde eines in China und Cochinchina einheimischen Baumes, Cinnamomum Cassia *Nees*, oder die Rinde des in Ostindien heimischen Cinnamomum Tamala *Nees*, welche letztere auch Cortex Malabathri genannt wird. Beide Arten sind weit geringer als der echte Ceylon-Zimt, werden jedoch in Europa wegen ihres billigeren Preises vielfach anstatt desselben gebraucht. Die Rinde der Zimt-Kassia ist hart, dunkel zimtbraun, im Bruche korkartig, und weniger leicht zu stoßen als der echte Zimt; der Geschmack ist viel herber und der Geruch schwächer als bei jenem. Die Kassienrinde, auch Mutterzimt genannt, aus Ostindien erhalten wir in langen, meist halbgerollten, dunkelrotbraunen Rindenstücken von süßlich zimtartigem, zuletzt pfefferartig brennendem und schleimigem Geschmack und schwachem Zimtgeruch; sie ist noch geringer geschätzt als die erstere Sorte.

Kassis-Liqueur. $^1/_2$ Liter reife, frischgepflückte, gut gelesene und etwas zerquetschte schwarze Johannisbeeren werden in eine große Flasche gethan, worauf man 250 Gramm gestoßenen Zucker und $^3/_4$ Liter bis 1 Liter Kirschwasser oder anderen feinen, sehr reinen Branntwein hinzufügt, die Flasche gut verkorkt und unter täglichem Umschütteln sechs Wochen an der Sonne stehen läßt. Nach dieser Zeit filtriert man den Liqueur, zieht ihn auf Flaschen und läßt ihn noch längere Zeit lagern, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Kassonade, s. v. w. Farinzucker.

Kastanie oder Marone, franz. chataigne, engl. chestnut. Die Frucht des echten oder edlen Kastanienbaumes (Castanea vesca oder Fagus Castanea), so genannt zum Unterschied vom wilden oder Roßkastanienbaum (Aesculus hippocastanum) mit den bitteren, ungenießbaren Früchten. Die edle Kastanie stammt aus Persien und Kleinasien, von wo sie zunächst nach Griechenland gebracht wurde; sie ist gegenwärtig im südlichen Europa (Italien, Südfrankreich, Griechenland, Spanien und Portugal) einheimisch, gedeiht ebenso ganz vortrefflich in der Schweiz und im südlichen Tirol, am Rhein und in Süddeutschand, zum Teil auch in Mitteldeutschland, doch liebt sie einen geschützten, sonnigen Stand und kann Ostwind, Nebel und Feuchtigkeit nicht gut vertragen. Die besten Maronen kommen aus der Lombardei, aus Piemont, Sizilien, Korsika, Spanien, Portugal und Südfrankreich. Der Baum erreicht eine bedeutende Höhe und Stärke und hat weit ausgebreitete Aeste mit glänzend dunkelgrünen, 16—18 Centimeter langen und 6 Centimeter breiten, scharf gezähnten, spitz zulaufenden Blättern; die langen, weißlichen männlichen Blütenkätzchen stehen in den Blattachseln über den weiblichen Blüten mit sechsfächerigen Fruchtknoten und die Blütezeit des Baumes ist im Juni. Die von einer stachligen, im Herbst aufspringenden Hülle umgebene Frucht ist größer als eine Walnuß und enthält 1—3 Samen oder Kerne, welche auf einer Seite plattgedrückt, auf der anderen erhaben sind und eine lederartige, braune, innen faserige Schale haben; sie besitzen ein süßes mehliges Fleisch, müssen aber zuvor geröstet oder gesotten werden, um sie genießbar und leicht verdaulich zu machen. In Südeuropa bilden sie, sowohl in Wasser zu Brei gekocht, wie in geröstetem Zustand ein wahres Volksnahrungsmittel, in Mittel- und Nordeuropa finden sie mehr in der feinen Küche Verwendung und werden teils einfach gedämpft und geschält, auch glasiert, zur Garnierung von Fleisch und Gemüsen, teils zu Mus oder Purée zerstampft selbst als Gemüse benützt, ebenso dienen sie als Füllung von Geflügel, werden zum Dessert geröstet, kandiert oder als Compot aufgetischt und zu Mehlspeisen und Backwerk verarbeitet; außerdem verbraucht man sie auch bei der Herstellung von billigen Chocoladen und als Kaffee-Surrogat.

Kastanien mit Aepfeln. Große, schöne Kastanien, die von der äußeren Rinde befreit sind, werden in Wasser weichgekocht, geschält, in Butter und Zucker geschmort und mit geschälten, in Scheiben geschnittenen, in etwas Wasser mit Wein, Zucker und Citronenschale weichgedünsteten Aepfeln vermischt, um sie dann als sehr wohlschmeckendes Compot zu Kapaun- oder Gans-Braten zu geben.

Kastanien-Auflauf. Man entfernt die äußere Schale von 1 Kilogramm großen, schönen Kastanien, wirft sie in siedendes Wasser, bis sich auch die inwendige Haut abziehen läßt, kocht sie dann über gelindem Feuer langsam in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch weich und streicht sie durch ein Haarsieb. Hierauf reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach 8—10 Eidotter, den Kastanienbrei, 150 Gramm Zucker und sechs Eßlöffel voll Maraschino nebst dem festen Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form bei gelinder Hitze eine halbe Stunde und giebt ihn sofort zu Tisch. — Auf einfachere Art stellt man den Auflauf her, indem man 375 Gramm Kastanien röstet, schält, auf dem Reibeisen reibt, mit 30 Gramm feinem Mehl und $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Liter Milch sowie 100 Gramm frischer Butter vermischt und über dem Feuer zu einem dicken Brei abrührt, den man nach dem Erkalten mit sechs Eidottern, 125 Gramm gestoßenem Zucker, etwas gestoßener Vanille und dem Schnee der Eiweiße vermengt und in der butterbestrichenen Form eine knappe Stunde bäckt.

Kastanien-Bavaroise oder gestürzte Crème. Nachdem 250 Gramm Kastanien geschält, gebrüht und von der inneren Haut befreit sind, dünstet man sie mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch und einer halben kleingeschnittenen Schote Vanille weich, reibt sie durch ein Haarsieb und vermischt sie mit einer über dem Feuer abgeschlagenen Crème von $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, vier Eidottern und 200 Gramm Zucker, 25 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine und einigen Löffeln Maraschino, verrührt alles auf dem Eis, bis es sich zu verdicken beginnt, mischt dann noch den steifgeschlagenen Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm darunter, läßt die Crème in einer mit Mandelöl bestrichenen Form erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit Baisers, Makronen u. dergl.

Kastanien-Brei, süßer. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kastanien werden abgeschält, gebrüht, abgezogen, mit 1 Liter Rahm nebst etwas kleingeschnittener Vanille weichgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, worauf man den Brei noch mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und drei Eidottern verdünnt, dick mit Zucker bestreut und im Ofen etwas überbacken läßt oder mit einer glühenden Schaufel glasiert.

Kastanien-Compot. Etwa 750 Gramm große italienische Kastanien werden geschält, in siedendem Wasser gebrüht, von der inneren Haut befreit und in einem Sirup von 250 Gramm Zucker, den man nebst einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gekocht hat, gut zugedeckt in einem mäßig heißen Ofen langsam weichgedünstet, auf einer Compotschüssel zierlich aufgehäuft, mit dem Sirup übergossen und kaltgestellt. Zu dem Wasser, in dem man den Zucker geläutert, kann man anstatt der Vanille auch feinabgeschälte Citronenschale und ein Glas starken Wein oder anstatt dessen ein Liqueurglas Maraschino thun, was den Kastanien ebenfalls einen trefflichen Beigeschmack verleiht.

Kastanien-Compot, brennendes, auf englische Art. Man schält und blanchiert etwa 30—40 schöne große Kastanien, dünstet sie in wenig Wasser gut zugedeckt weich, legt sie dann trocken auf eine Dessertschüssel, bestreut sie mit 250 Gramm feingesiebtem Zucker, gießt $\frac{3}{8}$—$\frac{1}{2}$ Liter guten Rum darüber und zündet denselben unmittelbar vor dem Aufgeben an.

Kastanien-Crème. 250 Gramm geschälte, blanchierte und abgehäutete Kastanien werden in 1 Liter Milch mit etwas ganzem Zimt und Citronenschale oder kleingeschnittener Vanille eine Stunde langsam gekocht, durchgestrichen und mit 180 Gramm Zucker versüßt, worauf man sechs Eidotter und zwei Löffel feines Mehl in $\frac{1}{4}$ Liter Rahm zerquirlt, zu den Kastanien gießt und unter fortgesetztem Umrühren zu einer dicklichen Crème verkocht, die man in eine Schale schüttet und nach dem Erkalten serviert.

Kastanien-Croquetten. 1 Kilogramm Kastanien schält, blanchiert und häutet man, kocht sie in 1 Liter Wasser oder Milch weich, streicht sie durch ein Sieb, verrührt sie über gelindem Feuer mit 90 Gramm Butter, acht Eidottern, 160 Gr. Zucker und 30 Gramm Vanillenzucker, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie erkalten. Hierauf sticht man mit einem Löffel kleine Häufchen davon aus, rollt sie auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett erst zu kleinen Würstchen, streicht dieselben mit dem Messerrücken zu länglich viereckigen nicht zu dünnen Streifen aus, wendet sie in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker, um sie sofort warm als süßes Zwischengericht oder an Stelle einer Mehlspeise aufzugeben.

Kastanien einzumachen. Sehr große und frische Kastanien werden von der braunen Schale befreit, in siedendes Wasser gelegt, einmal aufgekocht und in kaltem Wasser abgekühlt, worauf man mit einem Tuch die innere Haut abreibt und die Kastanien in wallendem Wasser, zu welchem man den Saft einer Citrone geträufelt hat, weichsiedet, ohne daß sie zerfallen dürfen. Auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kastanien rechnet man das gleiche Gewicht Zucker, klärt denselben mit etwas Wasser und dem Saft einer Citrone zu einem dünnflüssigen Sirup, läßt die Früchte einmal darin aufkochen, schüttet alles in eine Terrine, gießt am folgenden Tage den Zucker ab, siedet ihn zum Breitlauf, gießt ihn kalt über die Kastanien, läßt diese am dritten Tage nochmals in dem siedenden Zucker aufkochen, füllt sie dann in die Büchsen und überbindet sie nach völligem Erkalten mit Blase.

Kastanien-Eis. 250 Gramm Kastanien werden geröstet, geschält und nach dem Auskühlen mit etwas Rahm in der Reibschale zerrieben, mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und 250 Gramm Zucker unter beständigem Umrühren aufgekocht, mit sechs Eidottern vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt.

Kastanien-Farce zum Füllen von Geflügel. Man röstet und schält ungefähr ein Dutzend schöne Kastanien, kocht sie etwa eine Viertelstunde in kräftiger Kalbsbrühe, läßt sie ablaufen, zerstampft sie dann in einem Mörser nebst der gekochten und gehackten Leber des Geflügels, einem Löffel gehacktem Schinken, einem Theelöffel voll gehackter Chalotten, ebensoviel kleingeschnittener Citronenschale, einem Theelöffel Salz, einer Prise Pfeffer, 60 Gramm Butter, zwei Eßlöffeln geriebener Semmel und zwei Eidottern, arbeitet alles gehörig durcheinander und verwendet die Farce zur Füllung von Truthühnern, Kapaunen, Poularden ꝛc.

Kastanien, gebackene. ½ Kilogramm große Kastanien werden geschält, blanchiert und von der inneren Haut befreit; hierauf läutert man 125 Gramm Zucker mit einer Tasse Wasser, einem Kaffeelöffel voll Zimt und einigen Stücken Citronenschale zu einem dünnen Sirup, schwenkt und schüttelt die Kastanien darin über dem Feuer, bis sie glasiren, nimmt sie dann heraus, taucht sie in einen Ausbacketeig mit Wein (s. Ausbacketeig), bäckt sie in heißem Schmalz gelb, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm zu Tisch.

Kastanien, gedämpft, als Gemüse. Die Kastanien werden abgeschält, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und abgehäutet; inzwischen kocht man von Fleischbrühe und weißer Coulis oder in Ermangelung dessen mit einer Mehlschwitze und Wurzelwerk eine kräftige, sämige Sauce, seiht sie durch und gießt sie über die Kastanien, so daß dieselben gerade davon bedeckt sind, thut ein Stück frische Butter und etwas Salz hinzu und läßt sie wohl zugedeckt langsam weichdünsten, schüttet die Sauce dann ab, kocht sie mit einer Prise Zucker und einem Löffel Madeira noch etwas ein und giebt die Kastanien darin auf. — Oder man verfährt auf folgende Art: ½ Kilogramm Kastanien werden an der Spitze mit einem kreuzweisen Einschnitt versehen, in siedendem Wasser eine reichliche Viertelstunde gekocht, abgeschält, in ein Kasserol mit 125 Gramm steigender Butter gelegt, umgeschwenkt, mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt und abermals ein Weilchen umgeschüttelt, bis sie sich gelblich zu färben beginnen; dann fügt man einen Löffel Zucker hinzu, übergießt die Kastanien mit kräftiger Fleischbrühe, deckt sie zu und dämpft sie eine Stunde lang, um sie schließlich als Gemüse zu Rind- oder Hammelbraten, Coteletten, gebackener Kalbsmilch u. dergl. aufzugeben.

Kastanien, gekocht, als Beilage zu Gemüsen oder Ragouts. Man entfernt zuerst mit einem scharfen Messer die braune Schale, wirft die Kastanien dann in siedendes Wasser, läßt sie eine kurze Zeit kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab, reibt mit einem Tuch die braune Haut ab und dünstet sie in einem glasierten Topf mit Wasser, Butter und ein wenig Zucker weich, läßt sie trocken ablaufen und legt sie in feine Ragouts oder garniert sie um Kohl, Spinat ꝛc.

Kastanien, gekocht, auf französische Art. Nachdem die Kastanien geschält, blanchiert und abgezogen sind, thut man sie in ein Kasserol mit Wasser, Salz und einer kleinen zerschnittenen Sellerieknolle, kocht sie langsam darin weich und garniert sie um Gemüse, Fleisch oder Ragouts.

Kastanien, geröstet, als Dessert. Man kerbt die Schale kreuzweise ein, legt die Früchte in ein eisernes Kasserol auf eine fingerstarke Unterlage von Salz, streut ebenso eine dicke Schicht Salz obendarauf, setzt sie in eine heiße Ofenröhre und läßt sie eine reichliche halbe Stunde rösten, worauf man versucht, ob sie weich genug sind, sie dann sauber abwischt, in einer zierlich gefalteten Serviette aufgiebt und frische Butter dazu reicht. — Oder man wirft sie, nachdem die Schale eingeschnitten ist, in siedendes Wasser, läßt sie zehn Minuten kochen, schüttet das Wasser ab und stellt die Früchte in einer Tortenpfanne oder auf einem Backblech in den Ofen, bis sie inwendig völlig weich sind, giebt sie dann in einer Schüssel mit darüber gefalteter Serviette zu Tisch und reicht Butter und Salz dazu. Zuweilen röstet man sie auch unter fortwährender Umschütteln in einer Kaffeetrommel, doch ist dies ein weniger gutes Verfahren.

Kastanien, glasiert. Die Schale wird ein wenig eingekerbt, worauf man die Früchte eine Viertelstunde in siedendem Wasser kocht, schält und in einem Kasserol mit etwas kochender Butter und 1—2 Eßlöffeln gestoßenem Zucker so lange über dem Feuer umschwenkt, bis sie hellbraun und glänzend geworden sind; man verwendet sie zur Garniernng von braisierten und gebratenen großen Fleischstücken.

Kastanien, kandierte. Große, auserlesene Kastanien werden mit kreuzweisen Einschnitten versehen, in einer Kaffeetrommel oder einem Topf unter häufigem Umschütteln oder Umrühren über gelindem Feuer geröstet, bis sie aufspringen, dann abgeschält, an spitzige Hölzchen gesteckt, mehrmals in dicken, geläuterten Zucker-Sirup eingetaucht und dann auf ein Drahtsieb oder ein mit Mandelöl bestrichenes Blech gelegt; sobald sie völlig trocken und kalt sind, thut man jede einzelne in eine kleine Papierkapsel mit eingekniffenem Rand oder giebt sie auf einer mit ausgeschlagener Papiermanschette versehenen Schale zu Tisch.

Kastanien-Koch, Wiener. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit 90 Gramm gebrühten und gestoßenen Mandeln, 90 Gramm gerösteten und durchgestrichenen Kastanien, 90 Gr. gestoßenem Zucker, sieben Eidottern und dem Schnee der Eiweiße nach und nach vermischt, in einer gebutterten Form bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde gebacken und mit Weinschaum serviert.

Kastanien-Köpflein, Schweizer. ½ Kilogramm bis 750 Gramm schöne Kastanien werden roh geschält, in Wasser weichgekocht, abgezogen

und im Mörser zu feinem Brei gestoßen, mit einem aus 375 Gramm Zucker, 1/4 Liter Wasser und etwas gestoßener Vanille bereiteten Sirup gut verrührt und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gethan, nach dem Erkalten auf eine Schüssel gestürzt und mit versüßtem Rahmschnee garniert.

Kastanien-Kuchen. 1/2 Kilogramm Kastanien befreit man von der äußeren Schale, siedet sie in Wasser weich, häutet sie ab, zerstampft sie im Mörser oder in einer Reibschale, verdünnt den Brei mit Rahm, den man mit ein wenig Vanille zum Kochen gebracht, versüßt ihn mit einigen Eßlöffeln Zucker und reibt ihn dann durch ein Haarsieb. Hierauf rollt man einen gut bereiteten Blätter- oder Mürbteig (s. d.) zu einem dünnen Kuchen aus, bestreicht ihn mit dem Kastanienbrei, streut feingeschnittenes Citronat obendarauf, belegt ihn mit einem Gitter von Teigstreifen, die man fest mit dem Rand verbindet und mit Ei bestreicht, und läßt den Kuchen drei Viertelstunden backen.

Kastanien-Pudding. 1/2 Kilogramm Kastanien werden geröstet, geschält und auf dem Reibeisen gerieben; hierauf rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt acht Eidotter, 250 Gramm Zucker, die Kastanien, 70 Gramm gestoßene Makronen, einige Löffel Rahm, eine Prise Salz und den Schnee der Eiweiße dazu, läßt den Pudding in einer gut gebutterten Form 1 1/2 Stunden im Wasserbade kochen und giebt eine Vanillen- oder Wein-Sauce, auch eine Maraschino-, Bischof- oder Punsch-Sauce dazu. — Auf andere Art stellt man den Pudding her, indem man 1 Kilogramm der Früchte schält, brüht, abzieht, mit 3/4 Liter Milch nebst etwas kleingeschnittener Vanille weichdünstet und durch ein Sieb streicht. Dann zerquirlt man 70 Gramm Kartoffelmehl in 1/8 Liter Rahm und verkocht beides mit 30 Gramm Butter zu einem Brei, den man mit den durchgestrichenen Kastanien vermischt und zu 170 Gramm schaumig geriebener Butter, acht Eidottern und 2 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln rührt, worauf man noch den Eiweißschnee beifügt und den Pudding fast zwei Stunden im Wasserbade kocht.

Kastanien-Pudding, auf englische Art. Nachdem man eine Anzahl schöner Kastanien eingekerbt hat, siedet man dieselben in kochendem Wasser völlig weich, schält sie ab, stößt sie im Mörser, vermischt sie mit 180 Gramm schaumig gerührter Butter, zwei Eßlöffeln Zucker, einer Obertasse Milch oder Rahm, einigen Tropfen Vanillen-Essenz und sechs zerquirlten Eiern, mengt alles sehr gut durcheinander, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze oder kocht ihn 1 1/2 Stunden im Wasserbad.

Kastanien-Pudding, kalter. 1 Kilogramm schöne Kastanien werden in Wasser eine halbe Stunde gekocht, dann geschält und im Mörser mit einigen Löffeln Orangenblütenwasser gestoßen oder mit Rahm zerrieben und durch ein Haarsieb gestrichen, worauf man den Brei mit Zucker-Sirup, der mit etwas Vanille oder abgeriebener Citronenschale gekocht worden, verdünnt und unter beständigem Umrühren einigemal aufkocht, mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine vermischt, das Ganze auf Eis stellt, bis zum Verdicken schlägt und in einer mit Mandelöl bestrichenen und mit Zucker ausgesiebten Form starr werden läßt. Nachdem man den Pudding auf eine Schüssel ausgestürzt hat, belegt man ihn mit eingemachten Früchten oder Gelée und giebt eine kalte Rahm- oder Wein-Sauce dazu.

Kastanien-Purée als Gemüse. Ungefähr 1 Kilogramm roh geschälte, dann gebrühte und abgezogene Kastanien werden in einem Kasserol mit weißer Coulis oder heller, kräftiger Fleischbrühe langsam weichgedämpft und dann durch ein Sieb gestrichen, wobei man zuweilen einige Scheiben Sellerie hinzufügt; hierauf verrührt man den Brei noch eine Weile über dem Feuer mit etwas Rahm, Fleischbrühe, einem Stück Butter, Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer nebst einer Prise Zucker, und garniert ihn dann mit gedämpfter Ente, gespickten und glasierten Coteletten, Fleisch-Croquetten oder Fricandeaux.

Kastanien-Sauce. Man kocht ungefähr 125 bis 150 Gramm Kastanien in Wasser weich, nachdem man die Schale etwas eingeschnitten hat, schält und zerstampft sie, schwitzt sie nebst einem Eßlöffel Mehl in 60—80 Gramm Butter und verkocht sie mit brauner Kraftbrühe, etwas Salz, Zucker, Citronenschale und gestoßenen Nelken nebst zwei Eßlöffeln Wein zu einer sämigen Sauce, die man zu Rauchfleisch, Rindfleisch und Geflügel giebt.

Kastanien-Sauce, weiße. Die weichgekochten Kastanien werden mit etwas Salz, Zucker und 60 Gramm Butter im Mörser zerstampft und dann mit weißer Coulis oder einer Tasse Rahm zu einer dicklichen Sauce verkocht, die man häufig zu gedämpften oder gekochten Hühnern giebt.

Kastanien-Suppe. Man entfernt die äußere Schale von 750 Gramm Kastanien, brüht letztere in siedendem Wasser, häutet sie ab, dünstet sie mit 125 Gramm Butter, 1/4 Liter Fleischbrühe, etwas Salz und Zucker nebst einer kleinen Zwiebel und einer Gewürznelke völlig weich, nimmt die Zwiebel heraus, zerdrückt die Kastanien und streicht sie durch; dann verdünnt man sie mit etwa 3 Liter kräftiger Fleischbrühe, läßt sie unter fortgesetztem Umrühren nochmals aufkochen und richtet sie über einer Anzahl ganzer, weichgedämpfter Kastanien, gekochter und kleingeschnittener Kalbsmilch oder Hühnerfleisch und gerösteter Semmel an.

Kastanien-Suppe, auf englische Art. Die Früchte werden geschält, blanchiert, abgezogen und in Fleischbrühe langsam weichgedämpft, worauf man ein Dutzend zum Einlegen in die Suppe

ganz läßt, die übrigen aber nebst zwei Eßlöffeln geriebenem Weißbrot, zwei Theelöffeln Salz, einer Prise Pfeffer und etwas Muskatnuß zu Brei stampft, den man mit der Fleischbrühe, worin die Kastanien gekocht worden, anfeuchtet und dann mit der nötigen Menge Fleischbrühe und Milch vermischt, so daß man auf je 1 Liter Fleischbrühe $^1/_2$ Liter Milch zusetzt. Die Suppe wird nun noch eine kurze Zeit mit dem Brei verkocht und zuletzt über den ganz gebliebenen Kastanien und gerösteten Semmel-Croutons aufgegeben.

Kastanien-Suppe mit Milch, süße. $^1/_2$ Kilogramm Kastanien werden eingekerbt, in Wasser gehörig weichgekocht, geschält und zu Brei zerstampft, den man in 2—$2^1/_2$ Liter siedende Milch einrührt, worauf man 90 Gramm Zucker, etwas Zimt, gestoßene Muskatblüte, Salz und einen bis zwei Eßlöffel Orangenblütenwasser hinzufügt, die Suppe unter häufigem Umrühren eine zeitlang kochen läßt und mit Schnee-, Mandel- oder Rahmklößchen, nach Belieben auch nur mit kleingebrochenem Zwieback zu Tisch giebt.

Kastanien-Torte. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit sechs ganzen Eiern und vier Eidottern, 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 150 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einem gehäuften Kaffeelöffel Zimt und 20—25 gerösteten, abgeschälten und geriebenen Kastanien vermischt. Die Hälfte der Masse streicht man fingerdick in ein gebuttertes Tortenblech, belegt sie mit eingemachten Kirschen oder einer feinen Obst-Marmelade, thut den Rest des Teiges darüber, bestreicht die Oberfläche mit Ei, überstreut sie mit Zucker und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden. — Auf andere Weise bereitet man sie, indem man 250 Gramm Butter schaumig schlägt, acht Eidotter, 200 Gramm Zucker, 15 Gramm gestoßene bittere Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimt und 750 Gramm weichgekochte und feingeriebene Kastanien nebst dem steifen Schnee der acht Eiweiße nach und nach hinzufügt und die Torte in einer butterbestrichenen Form eine Stunde backen läßt.

Kaulbarsch, franz. perche de rivière, engl. ruff, pollard, lat. Perca cernua oder Acerina vulgaris. Ziemlich kleiner, aber sehr schmackhafter Süßwasserfisch, der zur Familie der Barsche gehört und 20—24 Centimeter lang wird; er sieht olivengrün aus, hat braune und schwärzliche Flecke, der Unterleib ist silberglänzend; er lebt namentlich in den Flüssen und Seen des nördlichen Europa und wird fast ganz in derselben Weise wie der Bars oder Barsch (s. d.) zubereitet.

Kaulbarsch mit Citronen-Sauce. Nachdem die Fische geschlachtet und gut gereinigt sind, stellt man sie, mit Salz bestreut, eine Stunde beiseite, trocknet sie dann ab, thut sie in ein Kasserol auf eine Unterlage von zerschnittener Petersilienwurzel und Sellerie, übergießt sie mit Wasser, fügt noch etwas Salz bei und bringt sie zum Kochen; sobald man den Schaum gut abgenommen, legt man ein großes Stück Butter und einige Pfeffer- und Pimentkörner dazu, läßt die Fische weichkochen und nimmt sie heraus. Die Fischbrühe seiht man durch, verkocht sie mit einem in Rahm glatt gerührten Löffel Mehl, einer abgeschälten, ausgekernten und in Scheiben geschnittenen Citrone und einem Eßlöffel Kapern, legiert sie zuletzt mit drei bis vier Eidottern und giebt sie über den warm gehaltenen Fischen auf.

Kaulbarsch, gebraten. Die gereinigten, gewaschenen Fische werden mit Salz, Pfeffer und einer kleingeschnittenen Zwiebel bestreut eine Stunde hingestellt, dann in Mehl gewendet, in Butter gebraten und mit einer Kapern-Sauce angerichtet.

Kaulbarsch, gedämpft. Eine Anzahl dieser Fische werden geschlachtet, geschuppt und durch einen kleinen Einschnitt am Halse ausgenommen, dann sehr gut gewaschen, mit Salz, Zwiebeln und Lorbeerblättern bestreut eine Stunde beiseite gestellt und hierauf mit 70 Gramm Butter, $^1/_4$ Liter saurem Rahm, wenig Wasser und etwas Salz wohl zugedeckt gargedämpft. Die Sauce verkocht man mit etwas in Rahm zerrührtem Mehl, ein wenig gehacktem Schnittlauch und geriebener Muskatnuß und gießt sie beim Anrichten über die Fische.

Kaulbarsch, gekocht, s. Kaulbarsch mit Citronen-Sauce.

Kaulbarsch-Suppe. Die geschuppten und gereinigten Fische werden mit reichlichem Wasser, Salz, Zwiebel, Sellerie und Petersilienwurzel weichgekocht, worauf man einige der besten Fischstücke beiseite legt, die übrigen aber durch ein Sieb reibt, indem man die Fischbrühe nach und nach hinzugießt. Diese Brühe nebst dem Fischbrei kocht man mit einem in Rahm glatt gequirlten Kochlöffel voll Mehl, 125 Gramm Butter und etwas Pfeffer zu einer sämigen Suppe, schüttet zuletzt zwei Löffel feingehackte Petersilie hinein und giebt sie mit den ausgegräteten, zerschnittenen Fischstücken oder auch Klößchen von Fisch-Farce auf.

Kaviar, s. Caviar.

Kebob. Ein ostindisches Gericht, welches aus Hammelfleisch, Kalbfleisch oder Geflügel bereitet wird; die Eigentümlichkeit dieser Speise besteht darin, daß man das Fleisch in Stücke schneidet, scharf würzt und dann die Stücke an kleinen Spießen befestigt brät und aufträgt. Zu Hammel- oder Kalbfleisch-Kebob nimmt man etwa 1 bis $1^1/_2$ Kilogramm Fleisch von der Keule oder dem Carré, schält Haut und Fett gut ab und schneidet fingerdicke Stücke von der Größe eines Handtellers daraus, die man mit Pfeffer, Salz und gemischtem Gewürz bestreut, in geklärte Butter eintaucht und zu je drei bis vier Stücken an kleine Spieße befestigt, wobei man zwischen je zwei Fleischstücke ein bis zwei dünne Zwiebelscheiben steckt.

Dann bindet man die kleinen Spieße an einen ordentlichen Bratspieß und brät das Fleisch so unter fleißigem Begießen mit Butter, legt die Spieße auf eine Schüssel, die mit einem Reisrand versehen ist, und giebt sie zu Tisch. — Ein etwas anderes Verfahren ist folgendes: Von einer schönen Hammelkeule schneidet man 2 Kilogramm Fleisch, befreit es von allem Fett und zerteilt es in fingerdicke Steaks; dann reibt man soviel Weißbrot, daß man ungefähr einen Teller voll davon hat, vermischt dasselbe mit einer klein geriebenen Muskatnuß, einem Eßlöffel Salz, einem Theelöffel gestoßenem Pfeffer, einer kleinen Prise Cayennepfeffer und einem Theelöffel voll gepulverter Kräuter, taucht die Fleischstücke zuerst in geschlagene Eier und hierauf in die Mischung ein, wiederholt dies nochmals, steckt sie an kleine Spieße, die man an einen großen Spieß bindet und brät sie unter fleißgem Begießen, worauf man sie mit etwas recht kräftiger brauner Coulis zu Tisch giebt oder, was noch üblicher ist, die sogenannte Cutcharee-Sauce dazu reicht. Man bereitet diese Sauce indem man 125 Gramm trockene Erbsen in $^3/_4$ Liter Wasser völlig weichkocht, durchstreicht und mit $^1/_2$ Kilogramm gekochtem, aber noch körnigem Reis vermischt, zwei gehackte und in Butter gebräunte Zwiebeln, einen Theelöffel Salz, halb soviel gestoßenen Pfeffer, etwas gestoßene Kardamomen, Macis und Nelken nebst einer kleinen Prise Cayennepfeffer hinzufügt, alles gut mit 1 Liter Kalbfleischbrühe verrührt und langsam eine reichliche halbe Stunde dämpft; vor dem Aufgeben mengt man noch 90 Gramm geklärte Butter darunter.

Kedgeree oder **Kidgeree** ist ebenfalls ein beliebtes ostindisches Gericht, welches sich von dort aus auch in England eingebürgert hat. Man kocht 375 Gr. Reis in Salzwasser etwa zwanzig Minuten, so daß er weich, aber noch körnig ist, gießt dann das Wasser ab, läßt den Reis vor dem Feuer trocknen, thut ihn in ein Kasserol, fügt 60 Gramm Butter und etwa 250—375 Gramm gekochten, von Haut und Gräten befreiten, in kleine Stückchen zerschnittenen Fisch (Steinbutte, Lachs, Seezunge u. dergl.) oder kleine, ausgeschälte Seekrebschen hinzu, würzt alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer, verrührt das Kedgeree über dem Feuer bis es beinahe kocht, mischt dann noch drei zerquirlte Eier darunter und giebt sogleich auf.

Kefir oder Milchwein, ein aus Kuhmilch bereitetes gegorenes Getränk, ganz ähnlich dem von den russischen Steppenvölkern aus Stutenmilch hergestellten **Kumis**, der dort nicht allein als Nahrungs- und Genußmittel dient, sondern sich auch vielfach heilkräftig für Blutarmut, Lungen- und Magenkranke erwiesen hat. In Deutschland bereitet man den Kefir in besonderen Anstalten mit Hilfe des aus Rußland bezogenen Gärungsmittels.

Kerbel oder **Körbel**, franz. cerfeuil, engl. chervil, lat. Anthriscus cerefolium. Ein in Südeuropa wild wachsendes, bei uns in Gärten kultiviertes Kraut, welches man als würzige Zuthat für Suppen, Saucen oder zu anderen Gemüsen benützt; man säet vom März bis zum August immer nur wenig auf einmal, weil es rasch in Samen zu schießen pflegt, weshalb man ihm gern einen etwas schattigen Standort giebt. Im Mai pflückt man die zarten, den Geruch und Geschmack der Petersilie und des Fenchels in sich vereinigenden Blätter, um sie zum Winterbedarf zu trocknen.

Kerbel-Suppe. Etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk wird eine Weile in Butter geschwitzt, worauf man einen Kochlöffel Mehl darüber stäubt und ebenfalls ein Weilchen schwitzen läßt, soviel Fleischbrühe oder siedendes Wasser darauf füllt, als man zur Suppe bedarf, und diese damit verkocht, dann durchseiht und mit einer Handvoll feingehacktem Kerbel noch eine Viertelstunde langsam kochen läßt; man legiert die Suppe kurz vor dem Aufgeben mit einigen Eidottern, thut ein Stück frische Butter daran und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Kerbel-Suppe mit Grütze. Man kocht ungefähr 250 Gr. Hafer- oder Buchweizen-Grütze in $2^1/_2$— 3 Liter weichem Wasser mit Salz und etwas Butter zu einer schleimigen Suppe, seiht dieselbe durch, bringt sie wieder zum Kochen, thut gehackten Kerbel und, falls es nötig erscheint, noch etwas Butter und Salz hinzu, läßt den Kerbel einigemal darin aufwallen und richtet die Suppe mit verlorenen Eiern oder gerösteten Semmelwürfeln an.

Kerbel-Rüben oder **knolliger Kerbel**, franz. cerfeuil bulbeux, engl. turnip-rooted chervil, lat. Chaerophyllum bulbosum. Eine noch wenig bekannte, sehr nahrungsreiche und feinschmeckende Art kleiner Rübchen, welche im Herbst gesäet werden, im Frühjahr keimen und im Juni oder Juli schon wieder absterben, worauf man die kleinen runden oder länglichen Knollen im Juli oder August aus der Erde nimmt, aber nicht vor Oktober benützen darf, weil sich ihr Geschmack erst durch längeres Aufbewahren im Keller verbessert und im Dezember und Januar am vorzüglichsten ist. Man setzt sie dann mit kaltem Wasser zu, läßt sie nur einige Minuten kochen, gießt das Wasser davon ab und befreit sie durch Drücken von den Schalen, wie man es bei den Mandeln zu thun pflegt. So kann man sie in die Suppe einlegen anstatt Klößchen, oder man schmort sie in Butter und garniert sie um kohlartige Gemüse, da sie ähnlich wie Kastanien schmecken, wenn sie die nötige Zeit gelagert haben.

Kermesbeere, franz. phytolaque, engl. scarlet-berry. Die Kermesbeeren sind die Früchte eines aus Nordamerika nach dem südlichen Europa verpflanzten und daselbst verwildert vorkommenden Strauches, Phytolacca decandra; die traubenförmig stehenden Beeren sind im Zustande der Reife dunkelviolett, fast schwärzlich, niedergedrückt und kreisrund; sie bestehen aus zehn Fächern, welche um eine Mittelsäule gestellt sind, und jedes Fach enthält einen glänzend schwarzen, nierenförmigen Samen, während der Saft einen schön purpurroten Farbstoff giebt, der vielfach zum

Färben von Saucen, Gelées u. dergl. benützt wird, was jedoch nur mit großer Vorsicht geschehen darf, da er abführende und brechenerregende Wirkungen haben soll, weshalb man jedenfalls besser thut, sich lieber der Cochenilletinktur oder der Alkermes-Tinktur (s. Alkermes) zu bedienen.

Kermesbeer-Saft, s. Farben, rote.

Kesselkuchen, holsteinischer, mit Hefe. Man rührt 1 Kilogramm erwärmtes Mehl mit 200 Gr. Butter, $^3/_4$ Liter lauwarmer Milch und 6—8 Eiern, 250 Gramm gewaschenen Korinthen, 125 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimt und gestoßenem Macis an, fügt zuletzt 45 Gramm aufgelöste Hefe hinzu, läßt den Teig $1^1/_2$—2 Stunden gehen, thut ihn in einen butterbestrichenen Backkessel oder eine Form, läßt ihn darin nochmals aufgehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Kesselkuchen ohne Hefe. 150 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, 200 Gramm Zucker, 4—5 Eidotter, 125 Gramm Korinthen, etwas gestoßener Zimt, Kardamomen und feingehackte Citronenschale sowie 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, eine Tasse Rahm und $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl hinzugemischt, zuletzt noch 8 Gramm Hirschhornsalz rasch daruntergemengt und der Teig sofort in dem butterbestrichenen Kessel in den Ofen gestellt und eine Stunde gebacken.

Ketchup oder auch **Catchup.** Mit diesem Namen bezeichnet man in England verschiedene, sehr pikante, z. B. aus Austern, Champignons, Walnüssen, Tomaten u. dergl. mit Zusatz von Salz und Gewürzen hergestellte Vorrats-Saucen, die zum Würzen von Saucen, Pasteten und Ragouts benützt werden. Wir wollen hier die Bereitungsweise von einigen der gebräuchlichsten Ketchup-Arten angeben.

Ketchup, Austern-. Zwei Dutzend ausgeschälte Austern werden in einem Mörser gestoßen und mit ihrer Flüssigkeit in ein Kasserol gethan, worauf man $^1/_4$ Liter Sherry, 125 Gramm schöne Sardellen und die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone beifügt, alles langsam eine halbe Stunde über gelindem Feuer dämpft, durch ein Sieb streicht und noch einige Minuten mit acht Pfefferkörnern und einer Messerspitze gestoßenem Macis verkocht, dann auskühlen läßt und in eine Flasche füllt. Bei dem Gebrauch würzt man $^1/_2$ Liter Sauce mit zwei Theelöffeln dieses Ketchups.

Ketchup, Champignon-. Dieser beliebteste und am meisten verwendete Ketchup wird am besten bereitet, indem man große, völlig ausgebildete und bei vollkommen trockenem Wetter gesammelte Champignons (nimmt man unreife oder bei feuchtem Wetter gepflückte, so hält sich der Ketchup nicht), die weder gewaschen noch geputzt, sondern nur von Sand und Staub oder wurmstichigen Teilen befreit werden, in Stücke bricht, nachdem man den untersten Teil des Stiels abgeschnitten hat. Man legt die Stücke in einen steinernen oder irdenen Topf, streut Salz dazwischen, indem man auf 9 Liter Champignons 375 Gramm Salz rechnet, deckt den Topf gut zu und läßt ihn drei Tage stehen, wobei man die Champignons dreimal täglich mit einem Holzlöffel umrührt. Nach Verlauf dieser Zeit setzt man den Topf eine reichliche halbe Stunde in einen gelinde warmen Ofen, seiht den ausgeflossenen Saft, ohne die Champignons zu drücken, durch ein grobes Tuch und kocht ihn eine Viertelstunde, thut dann auf jedes Liter der Flüssigkeit 7 Gramm Piment (Nelkenpfeffer, englisch Gewürz) und 7 Gramm schwarze Pfefferkörner, zwei Blätter Macis, ein wenig Ingwer und 4—5 Nelken, siedet damit die Flüssigkeit zur Hälfte ein, seiht sie durch ein Sieb, läßt sie auskühlen und füllt sie in kleine Flaschen, die man gut verkorkt, verharzt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Ketchup, Flieder-, s. Flieder-Ketchup.

Ketchup, Sardellen- oder Anchovis-. Man schüttet $2^1/_4$ Liter mildes Ale in ein Kasserol, thut zwei Dutzend ungewässerte Sardellen, drei Blättchen Macis, einen Theelöffel feingesiebten Zucker, ein Stückchen ganzen Ingwer, sechs kleine Zwiebeln, einige Nelken und zwanzig schwarze Pfefferkörner hinzu, läßt alles einmal aufkochen, stellt das Kasserol dann mehr entfernt vom Feuer und läßt den Inhalt drei Viertelstunden ganz leise fortkochen, streicht ihn durch ein Haarsieb, rührt zwei Eßlöffel Champignon-Ketchup hinzu, füllt die Flüssigkeit nach dem Erkalten in kleine Flaschen und verwahrt dieselben gut.

Ketchup, Tomaten-. Etwa 2 Liter kleine reife Tomaten werden in Scheiben geschnitten, in einen Topf gelegt und 125 Gramm Salz dazwischengestreut; so läßt man sie vierundzwanzig Stunden stehen, gießt den Saft ab und kocht ihn mit 125 Gramm geschälten Chalotten und $1^1/_2$ Dutzend kleiner Capsicum-Beeren (s. Capsicum), streicht die Tomaten durch ein Sieb, thut das Mark zu dem Saft und kocht alles noch eine halbe Stunde, gießt den Ketchup warm in gewärmte Flaschen, läßt ihn erkalten, verkorkt und versiegelt die Flaschen und bewahrt sie auf.

Ketchup, Walnuß-. Gegen Mitte Juli, solange man die jungen Walnüsse noch leicht mit einer Nadel durchstechen kann, pflückt und stößt man eine genügende Menge derselben im Mörser, preßt den Saft aus und läßt ihn sich setzen, bringt 2 Liter desselben zum Kochen, schäumt ihn gut ab, thut 375 Gramm Sardellen samt den Gräten, 375 Gramm Chalotten, 10—12 Gramm Nelken, 10 Gramm Macis, 12 Gramm Pfefferkörner und eine halbe Zehe Knoblauch hinein, läßt alles kochen, bis die Sardellen ziemlich zerkocht sind, dann auskühlen, worauf man die Flüssigkeit in Flaschen füllt, das Gewürz darin verteilt, die Flaschen verkorkt und versiegelt und den Ketchup, welcher sich sehr lange hält, erst einige Wochen aufbewahrt, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Kicher-Erbsen, s. Erbsen, Kicher-.

Kiebitz oder **Kibitz**, franz. **vanneau**, engl. **plover**, lat. Vanellus. Gehört zur Gattung der Sumpf- oder Stelzvögel, zieht in Deutschland im

Spätherbst fort und kehrt im März zurück, lebt übrigens in ganz Europa, in Nordafrika und in Persien auf feuchten, sumpfigen Wiesen und in kahlen Brüchen, nährt sich von Insekten, Würmern und Wasserpflanzen, hat die Größe einer Haustaube, einen schwarzen geraden Schnabel, schwarzen Kopf mit langem schwarzen, grünglänzenden und spitzigen Federbusch, glänzend-grünen Rücken mit Purpur-Schiller, halb schwarze und halb weiße Brust, weißen Unterleib, weiße Schenkel, rote Füße, schwarzgrüne Flügel- und orangerote Schwanzfedern. Das etwas kleinere Weibchen zeichnet sich durch die ganz weiße äußerste Schwanzfeder aus. Sein Fleisch ist hart, wird aber im Herbst fett und wohlschmeckend und wird daher, namentlich in Frankreich, sehr gern gegessen, so daß die Franzosen in dieser Beziehung sogar folgendes Sprichwort haben: „Qui n'a pas mangé de vanneau, ne sait pas ce que gibier vaut"; er gehört zur niederen Jagd und wird geschossen oder in Schlingen und Netzen gefangen. Das Weibchen legt zwei- bis viermal im Jahre eine Anzahl schmutzig olivengrüne, schwarzbraun und blau gefleckte Eier, welche als besondere Delikatesse betrachtet werden.

Kiebitz-Eier, nach einem ostfriesischen Originalrezept. Vor dem Kochen prüft man jedes Ei, ob es frisch ist, indem man es in eine Schüssel mit kaltem Wasser legt, worin die guten Eier zu Boden sinken, die angebrüteten oder nicht mehr frischen auf der Oberfläche schwimmen. Hierauf legt man die Eier in siedendes Wasser ein, läßt sie sechs Minuten tüchtig kochen und steckt sie einzeln auf eine Schüssel Salz, bevor man sie zu Tisch bringt, oder richtet sie möglichst heiß in einer zusammengefalteten Serviette auf einer Schüssel an. Sobald sie abgeschält sind, schneidet man die schwerverdaulichen Koppen ab und ißt die äußerst fein schmeckenden Eier bloß mit Salz. Zuweilen bereitet man sie auch zu Rührei, das mit in Madeira gekochten, kleingeschnittenen Trüffeln vermischt wird.

Killoströmling oder **Strömling,** eine Art sehr kleiner Heringe aus der Ostsee, welche besonders an den Küsten von Schweden und Livland gefangen und dort frisch zubereitet werden, da sie als sehr wohlschmeckend gelten; außerdem kommen sie auch eingesalzen in den Handel.

Killoströmlinge, gebraten. Dies geschieht auf verschiedene Art; entweder legt man die gereinigten und gewaschenen Fischchen reihenweise in eine Blechform, streut zwischen je zwei Schichten etwas Salz, geriebene Semmel und gehackte Zwiebel, bis die Form gefüllt ist, gießt hierauf fetten sauren Rahm darüber, streut geriebene Semmel darauf und brät oder bäckt die Fische eine halbe Stunde lang. — Oder man läßt die ausgenommenen und gewaschenen Fische mit Salz bestreut eine halbe Stunde stehen, steckt dann 50—60 Stück an einen dünnen Bratspieß und brät sie über glühenden Kohlen von beiden Seiten nicht zu lange, streift sie mit einem Messer von dem Spieß in die Schüssel und übergießt sie mit heißer brauner Butter. — Noch häufiger brät man sie in der Pfanne, indem man ihnen die Köpfe abschneidet, die Fischchen mit Salz und Gewürz eine Weile mariniert, dann in Ei und Mehl umkehrt und in Butter auf beiden Seiten braun werden läßt; diese Bratbutter verkocht man danach mit etwas saurem Rahm und giebt sie als Sauce dazu.

Killoströmlinge, gekocht. Die gut gesäuberten und gewaschenen Fische werden, mit Salz, Gewürz, Lorbeerblättern und Zwiebeln bestreut, eine Stunde hingestellt, dann in gesalzenem Wasser mit etwas Butter eine Viertelstunde gekocht und mit einer holländischen Sauce angerichtet, die mit gehacktem Schnittlauch vermischt ist.

Kinder-Suppe, Liebigs. Dieses treffliche Nahrungsmittel für Säuglinge, denen es die Muttermilch ersetzen soll, wird in folgender Weise hergestellt, wenn man nicht vorzieht, es in flüssiger Form zu kaufen: Man vermischt 16 Gramm Weizenmehl mit 16 Gramm Malzmehl und $^1/_2$ Gramm doppeltkohlensaurem Kali, verreibt dies mit 32 Gr. Wasser untereinander, setzt hierauf 160 Gr. kalte Milch zu und erhitzt unter beständigem Umrühren, bis die Mischung dicklich zu werden beginnt. Nun entfernt man das Kochgefäß vom Feuer, rührt 5 Minuten lang um, erhitzt aufs neue, setzt wieder ab und rührt, sobald eine neue Verdickung eintritt; zuletzt bringt man das Ganze zum Kochen und schlägt die Suppe durch ein Haarsieb, wonach sie zum Gebrauch fertig ist.

Kinds-Koch, süddeutsches, oder Auflauf von Kinds-Mus. In $1^1/_2$ Liter guten süßen Rahm oder Milch quirlt man 200 Gramm feines Mehl, 200 Gramm Zucker und eine Prise Salz und verkocht dies unter beständigem Umrühren zu einem dicken, glatten Brei, den man ausschüttet, auskühlen läßt und mit 100 Gramm Butter, 6 bis 8 Eidottern und dem Schnee der Eiweiße nebst ein wenig gestoßener Vanille verrührt, worauf man die Masse in eine gut gebutterte Form füllt und etwa drei Viertelstunden bäckt, um den Auflauf dann sofort aufzugeben.

Kinds-Mus, süddeutsches. Von 1 Liter Rahm oder Milch und 6—8 Eßlöffeln feinem Mehl, 125 Gramm Zucker und einer Prise Salz kocht man unter beständigem Umrühren einen dicken Brei, den man mit Zucker und Zimt bestreut und mit brauner Butter übergießt.

Kipfel, Wiener, s. auch Hörnchen. $^1/_2$ Kilogramm feines, gewärmtes und gesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit 250 Gramm zerlassener Butter, acht Eidottern und $^1/_8$ Liter süßem Rahm sehr gut vermischt, worauf man den Teig mit einem Kochlöffel tüchtig schlägt und durcharbeitet, einen halben Eßlöffel Salz, vier Eßlöffel gestoßenen Zucker und 50 Gramm aufgelöste Hefe nach und nach hinzufügt; man läßt nun den mit einem warmen Tuch bedeckten Teig gehörig aufgehen, treibt ihn dann auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett zu messerrückendicken Kuchen aus, die man in handbreite viereckige Stücke mit dem Kuchenrädchen zerschneidet, mit einer Fülle

von eingemachten Früchten oder einer Mandel-, Mohn- oder Rosinenfülle belegt, der Quere nach zusammenrollt, etwas krummbiegt, mit Ei bestreicht, noch eine Weile aufgehen läßt und auf einem Blech bei mäßiger Hitze fast eine halbe Stunde bäckt. Nach Belieben kann man sie dann noch mit einer Wasserglasur überziehen und kann auch die Füllung weglassen.

Kipfel von Blätterteig. Man siebt 625 Gr. feines Mehl auf ein Kuchenbrett, teilt dasselbe in drei Teile, verknetet den einen Teil Mehl mit $^1/_2$ Kilogramm harter, in Scheiben zerschnittener Butter und verrührt die beiden anderen Teile Mehl mit zwei Eiern, zwei Dottern, ein wenig Salz und einem knappen $^1/_2$ Liter Rahm, arbeitet diesen Teig gut durch und treibt ihn zu einem Kuchen auf, in dessen Mitte man den mit Butter vermischten Teig legt, über den man den anderen Kuchenteig zusammenschlägt. Man rollt das Ganze immer von neuem auf, legt es wieder so zusammen, daß der Butterteig in der Mitte bleibt, schlägt den Teig dann in ein Tuch, legt ihn einige Stunden in den Keller und rollt ihn schließlich zu einem zwei messerrückenstarken Kuchen aus, den man in dreieckige Stücke zerschneidet, nach Belieben mit einem Kaffeelöffel Eingemachtem füllt, zusammenrollt, krummbiegt, mit geschlagenem Ei überstreicht und bei mäßiger Hitze langsam dunkelgelb backen läßt.

Kipfel, Wiener, mit Mohn. Aus 375 Gr. Mehl, zwei ganzen Eiern und einem Dotter, 25 bis 30 Gramm aufgelöster Hefe, zwei Eßlöffeln Zucker, einer Prise Salz, 75 Gramm zerlassener Butter und etwas lauem Rahm macht man einen ziemlich festen Teig, läßt ihn aufgehen, schlägt und bearbeitet ihn tüchtig, treibt ihn zu einem messerrückenstarken Kuchen auf, zerschneidet denselben in dreieckige Stücke, belegt sie mit einer Fülle von Mohn, den man gestoßen und mit etwas Honig, Rahm und Butter aufgekocht hat, rollt sie zusammen, überstreicht sie mit Ei und bäckt sie auf einem Blech.

Kirchweih-Nudeln, bayrische. Man siebt 750 Gramm gewärmtes feines Mehl in eine Schüssel, löst 70 Gramm Hefe in $^1/_4$ Liter lauer Milch auf, schüttet dieselbe in eine mitten in dem Mehl gemachte Vertiefung, läßt das Hefenstück aufgehen, mischt $^1/_4$ Liter süßen und $^1/_4$ Liter sauren Rahm, zwei Eßlöffel voll Zucker, 200 Gr. zerlassene Butter, einen Theelöffel Salz, drei ganze Eier und zwei Dotter hinzu, bearbeitet den Teig gehörig mit einem Rührlöffel und schlägt ihn, bis er Blasen wirft, worauf man 180 Gramm gereinigte Sultanrosinen oder auch Korinthen darunter mengt, den Teig zudeckt und abermals eine Stunde gehen läßt. Nach Ablauf dieser Zeit sticht man mit einem Löffel eigroße Stücke davon ab, formt dieselben ordentlich rund oder länglichrund, läßt sie aufgehen und macht in jedes mit einem in heiße Butter getauchten Messer einige kleine Einschnitte, damit sie beim Backen aufspringen. Dann bäckt man sie entweder in heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimt, oder man läßt in einem flachen, mit festschließendem Deckel versehenen Kasserol 1 Kilogramm geklärte Butter heiß werden, gießt $^1/_4$ Liter Wasser zu, läßt dies mit der Butter zum Kochen kommen, legt immer nur eine kleine Anzahl der aufgegangenen Nudeln zugleich hinein, deckt sie zu und kocht sie darin durch, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind, nimmt sie dann heraus und giebt sie, mit Zucker bestreut, warm zu Tisch.

Kirsche, franz. cerise, engl. cherry, s. auch Amarelle und Herzkirsche. Diese höchst angenehme und nützliche Frucht, welche ursprünglich durch Lucullus aus Kleinasien nach Europa gekommen sein soll, gehört zum Steinobst und hat das zarteste und saftigste Fleisch unter allen Steinfrüchten; man zählt über 400 verschiedene Arten, die nach Farbe und Geschmack, sowie nach Gestalt der Baumblätter eingeteilt werden. Die Stammpflanzen für diese vielerlei jetzt bekannten Sorten sind der Sauerkirschbaum (Prunus cerasus) und der Süßkirschbaum (Prunus avium); letztere Bäume werden weit höher, dickstämmiger und kräftiger als die Sauerkirschbäume und man benützt daher auch die wilden Süßkirschbäume als Grundstamm für alle edleren Kirschsorten. Die Blätter der Süßkirschbäume sind größer, hängend, hellgrün und mehr saltig, während die Sauerkirschblätter kleiner, dunkelgrün, glatt, glänzend und mehr gerade und steifstehend sind. Beide Arten erfordern eine offene, freie, der Luft und Sonne ausgesetzte Lage, weshalb auch Bergabhänge, freie Plätze und die Landstraßen zu Alleen günstige Standplätze für sie bilden. Außer den bereits besprochenen zahlreichen Arten von dunklen und hellen Herzkirschen und Knorpelkirschen (s. Herzkirsche) hat man noch die wilden schwarzen und roten Süßkirschen oder Vogelkirschen, von denen es runde und längliche Sorten giebt, die in vielen Gegenden durch guten Boden und gute Pflege so veredelt worden sind, daß sie fast so groß und fleischig wie Herzkirschen werden; die kleine schwarze Waldkirsche wird in der Schweiz und im Schwarzwald zur Herstellung des berühmten Kirschwassers oder Kirschbranntweins benützt, ebenso gewinnt man auch vortrefflichen Kirschsaft oder Kirschsirup daraus. Die süßsauren Kirschen, wie Amarellen (s. d.) und die noch wohlschmeckenderen Maikirschen oder Süßweichseln, welche meist zu Anfang Juli reifen, haben große, aber sonst den Sauerkirschblättern ähnliche Blätter und sind nicht so volltragend wie die anderen Sorten. Am nutzbarsten erweist sich jedoch die gewöhnliche Sauerkirsche oder Weichsel, die sich ihres angenehmen, pikanten Wohlgeschmacks und reichen Saftes wegen am besten zur Herstellung von Speisen und Backwerk aller Art, zum Einmachen, zur Bereitung von Saft, Sirup und Mus, Kirschwein, Kirsch-Liqueur, zum Trocknen ꝛc. eignet und von denen man durch Kultur und Veredelung ebenfalls eine Anzahl verschiedener, in Größe, Farbe und Geschmack etwas voneinander abweichender Arten erzielt hat, unter denen wir besonders die vortrefflichen sogenannten Ostheimer Kirschen oder Buschkirschen hervorheben

wollen, welche an Zwergbäumen oder vielmehr großen Büschen wachsen, sehr reichlich tragen, Ende Juli reifen und einen sehr angenehmen, süßsauren Geschmack besitzen; sie eignen sich zum Einmachen und Trocknen wie zum Frischessen ausgezeichnet.

Kirsch-Auflauf. Man kernt 1 Kilogramm Sauerkirschen mit einem spitzigen Hölzchen oder krummgebogenen Draht vorsichtig aus, kocht sie mit 180 Gramm Zucker kurz ein und läßt sie erkalten; inzwischen rührt man $^1/_2$ Liter süßen Rahm mit 80 Gramm feinem Mehl und 60 Gr. Zucker über dem Feuer zu Brei ab, bis sich derselbe vom Gefäß ablöst, vermischt ihn nach dem Auskühlen mit sechs Eidottern, 125 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer Prise Salz und dem Schnee der sechs Eiweiße, füllt in eine mit Butter bestrichene Form erst eine Schicht von den Kirschen, dann eine Lage Brei und fährt damit fort, bis beides verbraucht ist, bestreut die oberste Breischicht mit Zucker und bäckt den Auflauf eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze, um ihn dann sofort in der Form aufzugeben. — Auf andere Art verfährt man, indem man 1 Liter fetten sauren oder süßen Rahm mit sechs Eiern, 180 Gramm geriebener Semmel, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm gebrühten und gestoßenen Mandeln gut zerquirlt und dann über die ausgekernten oder nicht ausgekernten Kirschen gießt, die man in eine butterbestrichene Form eingelegt und mit Zucker und Zimt vermischt hat; man läßt diesen Auflauf eine halbe Stunde backen und sticht ihn beim Herausnehmen aus dem Ofen einigemal mit der Gabel, da er sonst gleich zusammenfallen würde.

Kirsch-Auflauf, abgerührter. 125 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mengt nach und nach acht Eidotter, vier in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrötchen, 70 Gramm gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 125 Gramm Zucker nebst dem Schnee der acht Eiweiße und 750 Gramm ausgesteinte, mit Zucker und Zimt bestreute Sauerkirschen hinzu und bäckt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Kirsch-Auflauf von Kirschmus. 1—$1^1/_2$ Kilogramm schöne reife Sauerkirschen werden ausgesteint und mit $^1/_2$ Kilogramm bis 750 Gramm Zucker unter fleißigem Umrühren zu einem dicken Mus eingekocht, das man in eine Schüssel ausschüttet und erkalten läßt. Währenddem verrührt man $^1/_2$ Liter süßen Rahm mit 70 Gramm Mehl, 70 Gramm gebrühten und gestoßenen süßen und 30 Gramm bitteren Mandeln, sowie 50 Gramm Butter und 70 Gramm Zucker über dem Feuer zu einem dicken Brei, vermischt denselben, nachdem er ausgekühlt ist, mit sechs Eidottern, dem Kirschmus und dem Schnee der Eiweiße und bäckt den Auflauf in einer gutgebutterten Form drei Viertelstunden.

Kirschen frisch aufzubewahren. Man wählt hierzu feine Sauerkirschsorten, wie z. B. Ostheimer Kirschen, schneidet den Stiel mit einer Schere fast ganz ab, füllt sie in weithalsige ganz trockene und saubere oder mit Rum zuvor ausgespülte Glasflaschen, verkorkt und verpicht dieselben sehr gut und gräbt sie in einem tiefen kalten Keller in einen Sandhaufen oder legt sie in einen Eiskeller. — Oder man füllt in eine Glasbüchse eine Schicht recht sorgfältig getrockneten Fluß- oder Seesand, legt die behutsam gepflückten Kirschen, deren Stiele kurz abgeschnitten werden, mit dazwischengeschüttetem Sand hinein, so daß keine die andere berührt, überbindet das Glas fest mit Blase und verwahrt es in einem trockenen Keller, auf welche Art man die Früchte bis zu Neujahr frisch erhalten kann.

Kirsch-Beignets, s. Beignets.

Kirsch-Bonbons. Man kocht 250 Gramm in Stücke geschlagenen und in Wasser getauchten Zucker bis zum großen Flug (s. Zucker), fügt einen Eßlöffel voll Kirschsaft und einige Tropfen Citronensaft hinzu, verkocht den Zucker damit bis zum Bruch, bestreicht eine Marmortafel oder ein Weißblech mit Mandelöl, gießt den halb erkalteten Zucker darüber aus und zerschneidet ihn, nachdem er völlig ausgekühlt ist, zu Bonbons von beliebiger Größe.

Kirsch-Brandy, englischer. Zehn Kilogramm Sauerkirschen werden ausgesteint, die Kerne im Mörser zerstoßen und samt den Kirschen in zehn Liter vom besten Brandy (Cognac) gethan, in einem steinernen Topf sechs Wochen fest zugebunden hingestellt, dann mit 2 Kilogramm geläutertem Zucker vermischt, filtriert und auf Flaschen gefüllt, die man erst einige Monate lagern läßt, bevor man den Brandy in Gebrauch nimmt. — Oder man zerstampft 3 Kilogramm Sauerkirschen, ebensoviel sehr reife Amarellen und 1 Kilogramm Himbeeren, thut alles in ein Faß, fügt $1^1/_2$ Kilogramm Zucker, zwölf Gewürznelken, 15 Gramm gestoßenen Zimt, eine geriebene Muskatnuß und eine Handvoll Pfefferminzblätter hinzu, gießt sieben Liter feinen Brandy oder Gin darüber, läßt das Faß zehn Tage offen stehen, verspundet es dann und füllt nach zwei Monaten den Brandy auf Flaschen.

Kirschen-Brot, auf englische Art. 1 Kilogramm Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, gewaschen und samt den Kernen im Mörser zerstampft, worauf man sie nebst $^1/_2$ Liter Portwein und 375 Gramm Zucker in einem glasierten Topf zum Kochen bringt, abschäumt, nach einer Viertelstunde durch ein Sieb reibt und in eine Porzellanform schüttet. Inzwischen schält man von einem Dutzend Mundbrötchen die Rinde ab, schneidet sie oval zu und bäckt sie in geklärter Butter hellbraun, läßt sie abtropfen und legt sie rundherum dicht nebeneinander in den Kirschbrei, streut Zucker und Zimt darüber, stellt die Form auf einem Backblech oder einem Dreifuß in den Ofen, läßt das Kirschenbrot eine halbe Stunde langsam durchziehen und giebt es zu Tisch.

Kirschen-Brot, Mannheimer. Hierzu muß man zuerst die sogenannten Mannheimer Brötchen backen, indem man ½ Kilogramm feines Mehl mit 30 Gramm aufgelöster Hefe und ¼ Liter lauer Milch zu einem Hefenstück ansetzt, dann 125 Gramm Butter zu Schaum rührt, mit zwei Eßlöffeln Zucker und vier Eidottern, dem aufgegangenen Teig und etwas Salz vermischt, alles gut mit dem Rührlöffel verarbeitet, zu länglichen Brötchen formt und diese nach dem Aufgehen mit Ei bestreicht und hellbraun bäckt. Nachdem dieselben ausgekühlt oder noch besser einen Tag alt sind, reibt man die Rinde auf einem Reibeisen ab, weicht die Brötchen in Milch und Eiern und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten, bestreut sie mit Zucker und Zimt, richtet sie auf einer Schüssel an und übergießt sie mit einer heißen Kirsch-Sauce, die man aus 1 Kilogramm zerstoßenen Sauerkirschen, Zucker, Zimt, Citronenschale, etwas Biscuit oder geriebener Semmel und halb Wasser, halb Rotwein gekocht und durchgestrichen hat.

Kirsch-Charlotte. Drei bis vier Liter saure, oder 2 Liter saure und 2 Liter süße Kirschen steint man aus, dämpft sie mit Zucker, Zimt, Citronenschale und 50 Gramm frischer Butter unter öfterem Umschütteln in ihrem Saft weich und läßt sie auskühlen. Dann bestreicht man eine Form fett mit geklärter Butter, schneidet Mundbrötchen oder ungerösteten Zwieback in Scheiben, taucht diese in geschmolzene Butter und gestoßenen Zucker, legt sie fest nebeneinander in die Form, so daß der Boden und die Seiten derselben damit ausgekleidet sind, und schichtet hierauf abwechselnde Lagen von Kirschen und solchen Einback- oder Mundbrot-Scheiben darauf, deckt oben darüber eine Schicht der Brotscheibchen, träufelt noch etwas Butter darauf und bestreut sie mit Zucker, worauf man die Charlotte bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt und vor dem Aufgeben auf eine Schüssel ausstürzt.

Kirsch-Compot, s. auch Herzkirschen-Compot. ½ Kilogramm schöne, frische Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, gut gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet, während man 160 Gramm Zucker mit etwas Wasser und einem kleinen Glase Weißwein klarkocht. In diesem dünnen heißen Zucker-Sirup läßt man die Kirschen langsam weichdämpfen, wobei man das Gefäß öfters hin und her rüttelt, nimmt die Kirschen dann mit dem Schaumlöffel heraus, siedet den Saft noch etwas ein und gießt ihn über die Früchte, die man nach völligem Erkalten in einer Compotschüssel anrichtet, nachdem man die Zimtstückchen und die Citronenschale herausgelesen hat. Man kann auch den gestoßenen oder in Stücke geschlagenen Zucker gleich mit den Kirschen zusetzen, dieselben gut zugedeckt über gelindem Feuer damit weichdünsten, herausnehmen und später mit dem eingedickten Saft übergießen.

Kirsch-Compot von ausgesteinten Kirschen. Man kernt ½ Kilogramm Kirschen behutsam mit einem spitzigen Hölzchen oder einer dünnen Federspule aus, zerstößt 4—6 der Kerne und kocht sie in einer Obertasse Wasser mit etlichen Stückchen Citronenschale eine reichliche Viertelstunde aus, seiht das Wasser durch, klärt 150 Gramm Zucker darin, schüttet dann die Kirschen hinein und läßt sie bei gelinder Hitze unter mehrmaligem Umschwenken eine kurze Zeit dämpfen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und übergießt sie später mit dem eingekochten Saft. — Am besten ist die einfache Methode, daß man die ausgekernten Sauerkirschen dicht mit Zucker bestreut und so wohl zugedeckt einige Stunden stehen läßt, bevor man sie langsam im eigenen Saft dünstet.

Kirsch-Compot, auf englische Art. Große, sehr reife Sauerkirschen oder Amarellen werden mit einem weichen Tuch sauber abgewischt, worauf man bei allen die Stiele ein Stück abschneidet, so daß sie sämtlich 2 Centimeter lang bleiben; auf ½ Kilogramm Kirschen klärt man 180 Gr. Zucker in einer Obertasse Wasser, legt die Kirschen hinein, dünstet sie fünf Minuten darin, hebt sie vorsichtig heraus, legt sie mit den Stielen aufwärts in eine Schale, und gießt dann noch etwas eingekochten Sirup darüber.

Kirsch-Compot, auf französische Art. Von 1 Kilogramm großen und schönen Kirschen kürzt man den Stiel um die Hälfte, spült die Früchte in frischem Wasser ab, thut sie in ein Kasserol mit ⅛ Liter Wasser, 200 Gramm gestoßenem Zucker und einer Viertelschote Vanille oder einigen Löffeln Himbeersaft, bringt sie über gelindem Feuer zum Kochen, schöpft den Schaum ab, läßt die Kirschen 3—5 Minuten unter mehrmaligem sanften Umschütteln kochen, nimmt sie heraus, siedet den Sirup noch ein wenig ein und gießt ihn darüber.

Kirsch-Compot von getrockneten Kirschen. Man wäscht die getrockneten Kirschen gut ab, bringt sie mit kaltem Wasser (auf ½ Kilogramm Kirschen fast ½ Liter Wasser und 160 Gramm Zucker gerechnet), Zucker und ein wenig Citronen- oder Apfelsinenschale langsam zum Kochen, nimmt sie aus der Brühe, siedet dieselbe etwas kurz ein und schüttet sie über die Früchte, welche nach völligem Erkalten ein sehr angenehmes Compot geben; man kocht die getrockneten Kirschen indessen selten allein, sondern meist mit gebackenen Pflaumen, getrockneten Aepfeln oder Birnen zusammen, denen sie einen erfrischend pikanten Beigeschmack verleihen. In manchen Gegenden pflegt man die kurz eingekochte Sauce von den getrockneten Kirschen mit einer Obertasse fettem süßen Rahm zu vermischen und über den Kirschen aufzugeben.

Kirsch-Compot, auf holländische Art. 1½ Liter schöne Sauerkirschen werden ausgekernt und mit 250 Gramm Zucker, einer halben Flasche Wein, etwas Zimt und Citronenschale sehr langsam weichgedünstet, in einer flachen Schüssel oder Schale erhaben angerichtet und mit zierlich ausgeschnittenen, in Butter und Zucker gerösteten Scheiben von Weißbrotkrume garniert; hierauf schlägt man drei

bis vier Eiweiße zu festem Schnee, würzt denselben mit Vanillezucker und streicht ihn über das Compot, stellt die Schüssel auf einem Blech oder in einer Tortenform auf dem Dreifuß in einen mäßig warmen Ofen und läßt die Schneekruste eine Viertelstunde backen, während man die Semmelscheiben öfters mit dem Kirschsaft begießt. Das Compot wird dann sofort warm zu Tisch gegeben.

Kirsch-Confiture. Auf 2 Kilogramm süße schwarze Kirschen nimmt man 1 Kilogramm Amarellen und $^1/_2$ Kilogramm Himbeeren, kernt die Kirschen aus und kocht alles zusammen mit $1^1/_2$ Kilogramm Zucker unter fleißigem Umrühren und Abschäumen so lange ein, bis ein auf einen Teller geschütteter Tropfen des Saftes geléeartig erstarrt, worauf man die Confiture in steinerne Büchsen füllt, nach völligem Erkalten mit rumgetränktem Papier bedeckt, mit Blase überbindet und aufbewahrt. Dieselbe Art Confiture bereitet man aus halb Weichseln, halb Herzkirschen oder halb Amarellen, halb Himbeeren, halb Weichseln, halb Himbeersaft u. s. w.

Kirsch-Conserve, s. Conserve. Auf noch andere Art als dort angegeben bereitet man eine vortreffliche Kirsch-Conserve, indem man 1 Kilogramm ausgekernte Sauerkirschen und 70 Gramm ausgekernte, sehr reife rote Johannisbeeren über gelindem Feuer unter fortgesetztem Umrühren zu einem dicklichen Brei einkocht, während man in einem anderen Gefäß $1^1/_2$ Kilogramm Zucker mit 1 Liter Wasser zum Bruch siedet (s. Zucker). Dann rührt man die Kirschen rasch zu dem Zucker, läßt beides zusammen nochmals aufkochen und gießt die Conserve in die flachen, tafelförmigen Blechformen aus.

Kirsch Crème. Man steint 1 Kilogramm recht reife Sauerkirschen aus, zerstößt einen kleinen Teil der Kerne mit 3—4 Mandeln, kocht sie mit etwas Zimt, Citronenschale und zwei Gläsern Wein eine halbe Stunde aus und gießt die Flüssigkeit durch ein Haarsieb zu den Kirschen, siedet diese unter fortdauerndem Umrühren völlig weich, streicht sie durch ein Sieb, rührt $^1/_2$ Kilogramm Zucker, drei ganze Eier, sechs Dotter, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone nebst einem Glase Weißwein darunter, schlägt alles über dem Feuer zu steifem Schaum und läßt die Crème dann in einer Schale oder Schüssel erkalten, worauf man sie mit Makronen garniert. — Etwas abweichend ist folgendes Verfahren: 1—$1^1/_2$ Kilogramm ausgekernte saure oder süßsaure Kirschen werden mit $^1/_4$ Liter Wasser, sowie mit einem Glase Wein und 375 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben, zu Mus gekocht, durchgestrichen, abermals zum Sieden gebracht und mit einem Eßlöffel voll Stärke, welche man in kaltem Wein glattgerührt hat, unter fleißigem Umrühren einige Minuten verkocht. Man nimmt hierauf das Gefäß vom Feuer, zerquirlt drei bis vier Eidotter in ein wenig Wasser, gießt nach und nach den Kirschbrei zu, rührt alles gut durch, mischt zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Crème in eine Schale, läßt sie kalt werden und garniert sie mit Baisers und Makronen oder bestreut sie mit gestoßenen bitteren Makronen. — Eine vorzügliche Kirsch-Crème erhält man auch, indem man sechs Eidotter mit 20 Gramm Mondamin oder Kartoffelmehl, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Kirschsaft und $^1/_2$ Liter süßem Rahm zusammenquirlt und dann über dem Feuer verrührt, bis die Mischung beginnt dick zu werden. Dann rührt man den festen Schnee der Eiweiße hinzu, läßt die Crème nochmals aufkochen und dann in einer Schüssel oder Schale kalt und starr werden, um sie beim Servieren mit eingemachten Kirschen zu garnieren.

Kirsch-Croquetten. 1 Liter oder nach Belieben mehr gute Sauerkirschen werden ausgekernt und mit 180 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben hat, zu einem dicken Brei eingekocht, mit 250 Gramm geriebener, in Butter gerösteter Semmel, vier Eiern und etwas Zimt vermischt, auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Brett zu Würstchen geformt, in Ei, Mehl und Semmel umgewendet und in heißem Schmalz gebacken, worauf man sie warm, mit Zucker bestreut, aufgiebt.

Kirsch-Eierkuchen, s. Eierkuchen mit Kirschen.

Kirschen einzumachen, s. auch die Artikel Amarellen einzumachen und Herzkirschen einzumachen, **zum Belegen von Torten und Kuchen, zu warmen und kalten Mehlspeisen verschiedener Art.** Man kernt die abgestielten Sauerkirschen, Amarellen oder süßsauren Kirschen behutsam aus und legt sie in einen Steintopf, während man den dabei herausgelaufenen Saft mit Zucker einsiedet (auf 4—5 Liter Kirschen nimmt man 750 Gramm Zucker) und nach dem Erkalten über die Kirschen gießt. Nach zwei bis drei Tagen siedet man den abgegossenen Saft mit noch hinzugefügten 125 Gr. Zucker abermals auf, läßt ihn auskühlen, schüttet ihn über die Früchte aus und wiederholt dieses Verfahren nach Verlauf von einigen Tagen noch zweimal; bei dem letzten Aufsieden schüttet man die Kirschen samt dem Safte in das Kasserol, läßt sie einmal aufwallen, thut das Ganze zurück in die Töpfe und überbindet letztere nach dem Erkalten mit Blase.

Kirschen einzumachen in Dampf oder Dunst, s. Kirschen einzumachen in Flaschen.

Kirschen einzumachen in Essig. Hierzu wählt man besonders große und schöne Kirschen, namentlich die sogenannten Ostheimer, schneidet die Stiele halb ab und legt die Früchte in weiße Gläser, die man möglichst dicht bis oben herauf füllt; dann kocht man feinen weißen Weinessig, nimmt auf je $^1/_2$ Liter desselben 250 Gramm Zucker und einige kleine Stückchen sehr feinen ganzen Zimt, läßt ihn nach dem Aufsieden erkalten und gießt ihn über die Kirschen, bindet die Gläser fest zu, wiederholt nach acht Tagen das Aufkochen des Essigs und bewahrt dann die mit

Blase überbundenen Gläser auf. — Viele streuen den Zucker und den Zimt zwischen die in die Gläser geschichteten Kirschen und gießen den gekochten Essig ausgekühlt darüber, doch möchten wir erstere Methode mehr empfehlen.

Kirschen, ausgekernte, einzumachen in Essig. Einige Liter schöne Ostheimer Kirschen werden vorsichtig ausgekernt, und auf jedes $^1/_2$ Kilogramm der entkernten Früchte 250 Gramm Zucker und $^1/_8$ Liter feinster Weinessig gerechnet; die Hälfte des Zuckers läutert man mit dem Essig, gießt denselben siedend über die in einer Schüssel befindlichen Kirschen und läßt sie gut zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen, gießt den Saft ab, kocht ihn etwas ein und schüttet ihn wieder über die Früchte. Am dritten Tage kocht man den Saft mit der zurückbehaltenen zweiten Hälfte des Zuckers auf, läßt die Kirschen selbst einigemal darin aufwallen, nimmt die Kirschen heraus, legt sie in die Einmachgläser, siedet den Saft noch etwas ein, füllt ihn nach dem Auskühlen darüber und bindet später die Gläser mit Blase zu.

Kirschen einzumachen in Essig, auf englische Art. Große und schöne Sauerkirschen werden mit einem Tuch trocken abgewischt, worauf man den Stiel zur Hälfte abschneidet und die Früchte in Stein- oder Glasbüchsen legt; man kocht nun eine der Menge der Kirschen entsprechende Quantität Weinessig, fügt auf jedes Liter Essig $^1/_2$ Kilogramm Zucker und einige Körner Cayennepfeffer hinzu, läßt den Essig erkalten, färbt ihn mit ein wenig Cochenilletinktur und gießt ihn über die Früchte, bindet die Büchsen fest zu und bewahrt sie auf; nach drei bis vier Wochen sind sie zum Gebrauch geeignet.

Kirschen einzumachen in Flaschen, mit Zucker. Man siedet 1—$1^1/_2$ Kilogramm in Wasser eingetauchten Hutzucker zum Breitlauf ein und läßt ihn über Nacht erkalten, füllt schöne große Sauerkirschen oder Amarellen mit den Kernen oder ausgekernt in die sauber gereinigten, völlig trockenen weithalsigen Glasflaschen, welche bis an den Hals dicht voll sein müssen, und übergießt sie mit dem geläuterten Zucker, so daß er in gleicher Höhe mit den Kirschen steht. Dann überbindet man die Flaschen sehr fest mit Rindsblase, umwickelt sie mit Heu und stellt sie auf eine Unterlage von Heu oder Stroh in einen Kessel, legt auch Heu oder Stroh zwischen die einzelnen Flaschen, damit sie nicht aneinanderstoßen können, gießt soviel kaltes Wasser in den Kessel, daß es beinahe bis an den Hals der Flaschen reicht, bringt dies langsam zum Sieden, läßt die Flaschen eine Viertelstunde kochen, im Kessel über Nacht auskühlen und wischt sie hierauf sorgsam ab, um sie aufzubewahren.

Kirschen einzumachen in Flaschen, ohne Zucker. Große, sehr reife und trocken gepflückte Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, in Flaschen gefüllt, mit neuen Pfropfen verkorkt, fest verharzt oder mit Blase überbunden und in einem Kessel oder sehr großen eisernen Kasserol mit Heu umgeben, mit kaltem Wasser zugesetzt, eine reichliche Viertelstunde gekocht, vom Feuer genommen und über Nacht zum Auskühlen hingestellt. Am folgenden Tage trocknet man die Flaschen sauber ab, verpicht sie, falls sie zugekorkt sind, bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf und sieht in den ersten Wochen öfters nach, ob die Früchte gehörig vom Saft bedeckt sind. — Am sichersten und bequemsten thut man, die mit oder ohne Zucker einzumachenden Kirschen in Glasbüchsen mit hermetischem Patentverschluß einzuschichten und dann im Dunst zu kochen, wie eben beschrieben.

Kirschen einzumachen in Franzbranntwein. Die größten und schönsten Ostheimer Weichseln oder Amarellen werden ausgelesen, mit einem Tuche abgewischt, der Stiel halb abgeschnitten und die Früchte in weithalsige Glasflaschen eingeschichtet; dann läutert man auf jedes Kilogramm Kirschen und jedes $^1/_2$ Liter Branntwein $^1/_2$ Kilogramm Zucker, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit dem Branntwein, welcher vorzüglich guter Cognac sein muß, thut nach Belieben auch etwas ganzen Zimt hinzu und füllt den so versüßten Branntwein über die Früchte, die man fest mit Blase überbindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Zuweilen streut man auch geriebenen Zucker schichtweise zwischen die Früchte in die Gläser, gießt feinen Cognac darüber, überbindet die Gläser mit Blase und kocht sie, mit kaltem Wasser zugesetzt, in einem Kessel oder Wasserbad eine Viertelstunde. In Frankreich pflegt man die Kirschen mit halb abgeschnittenen Stielen in die Gläser zu thun, mit gutem Cognac zu übergießen, aber nicht bis zum Rande anzufüllen, sondern zwei Finger breit Raum zu lassen; man verkorkt und überbindet die Flaschen, läßt die Früchte sechs bis acht Wochen so stehen und füllt dann den leergebliebenen Raum mit geklärtem Zucker aus, worauf die Gläser wieder ebenso verwahrt werden.

Kirschen einzumachen in Frucht-Gelée. 2 Kilogramm Zucker werden mit $^1/_2$ Liter Himbeersaft und $^1/_2$ Liter Johannisbeersaft klargekocht und gut abgeschäumt; hierauf legt man $1^1/_2$ Kilogramm süße, ausgesteinte schwarze Kirschen und ebensoviel reife ausgekernte Amarellen oder Weichseln in den Sirup, läßt alles unter häufigem Umrühren kochen, bis der Saft geléeartig erstarrt, wenn man einen Tropfen auf einen Teller setzt, füllt die Kirschen samt dem Sirup in Steinbüchsen, läßt sie auskühlen, bedeckt sie mit Rumpapier und bindet sie gut zu; dieses besonders wohlschmeckende Eingemachte hält sich vortrefflich.

Kirschen einzumachen mit Honig. Man füllt ein kleines, sehr sauberes Fäßchen bis obenherauf mit guten, frischgepflückten, abgestielten Sauerkirschen, zwischen die man hin und wieder etwas ganzen oder gestoßenen Zimt einlegen kann, übergießt die Kirschen dann mit soviel zerlassenem, gutem Honig, als das Fäßchen aufzunehmen vermag, schlägt den Deckel fest darauf, wendet das Fäßchen einigemal um, legt es in den Keller und

läßt es ungeöffnet einige Monate stehen, wobei man es häufig einmal umwendet.

Kirschen einzumachen mit Johannisbeersaft, auf englische Art. Große reife und schöne Sauerkirschen oder Amarellen werden abgestielt und ausgekernt oder mit einer feinen Nadel ringsherum gestochen; dann siedet man auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Kirschen das gleiche Gewicht Zucker mit einer halben Obertasse voll rotem oder weißem Johannisbeersaft 10—15 Minuten lang, schüttet die Kirschen in den Sirup und läßt sie einigemal darin aufkochen, nimmt sie heraus, übergießt sie mit dem Sirup, wiederholt dies am folgenden Tage und füllt sie dann in die Büchsen, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem rumgetränkten Papier, überbindet sie mit Blase und hebt sie auf.

Kirschen einzumachen in Rum, s. Kirschen einzumachen in Franzbranntwein, wobei man nur an Stelle des Cognac feinen Rum anwendet.

Kirschen einzumachen im eigenen Saft. Ganz frischgepflückte Kirschen, sowohl süße als saure, letztere aber besonders hierzu empfehlenswert, werden von den Stielen befreit, mit einem feinen Tuch abgewischt und in einen steinernen oder einen neuen glasierten Topf gefüllt und dieser mit Leinwand und Blase sehr fest zugebunden, worauf man den Topf in ein großes Kasserol mit frischem Wasser stellt, letzteres in den Ofen setzt und das darin befindliche Wasser eine gute Viertelstunde sieden läßt. Man nimmt das Kasserol vom Feuer, läßt den Topf mit den Kirschen bis zum folgenden Tage darin stehen, trocknet ihn ab, bewahrt ihn an einem kühlen, trockenen Ort auf und findet die Früchte, wenn man nach Monaten den Topf öffnet, völlig frisch und sehr gut zur Bereitung von Compot geeignet. Das Verfahren ist im Grunde ganz dasselbe wie das Einkochen der Früchte in Flaschen.

Kirschen einzumachen, ungekocht. Sehr reife und große Sauerkirschen, am besten Ostheimer, werden abgestielt und schichtweise mit feingestoßenem Zucker, von dem man 250 Gramm auf $^1/_2$ Kilogramm Kirschen rechnet, sowie einigen Stückchen ganzem Zimt in weithalsige Einmachgläser gefüllt, mit Blase überbunden und 4—6 Wochen in die Sonne gestellt, wobei man sie während der ersten Woche täglich einmal umschüttelt; nach Verlauf dieser Zeit bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf.

Kirschen einzumachen mit Vanille, s. auch Herzkirsche. Man entfernt die Stiele und Kerne von 4—5 Liter schönen Sauerkirschen, schüttet die Früchte in eine Terrine, übergießt sie mit $^1/_4$ Liter Weinessig, schüttelt sie einmal damit durch und läßt sie bis zum folgenden Tage an einem kühlen Ort stehen, gießt dann den Saft ab, siebt $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker über die Kirschen und läßt sie wohl zugedeckt abermals 24 Stunden stehen. Hierauf kocht man den Saft mit 750 Gr. Zucker, nimmt den Schaum gut ab, siedet die Kirschen darin eine Viertelstunde über gelindem Feuer, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und füllt sie in die Gläser, siedet den Saft mit einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille dick ein, gießt ihn nach dem Erkalten über die Kirschen, bedeckt dieselben mit in Rum getauchtem Papier und überbindet sie mit Blase.

Kirschen einzumachen mit Zucker. Gute Sauerkirschen werden vorsichtig ausgekernt, auf 1 Kilogramm derselben $^1/_2$ Kilogramm Zucker in einer Obertasse Wasser geläutert, zu dünnem Sirup gekocht und gut abgeschäumt; man legt die Kirschen nach und nach in den Sirup, kocht sie darin weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, und thut sie in eine Terrine. Einen Teil der aufgeschlagenen Kirschkerne bindet man in ein sauberes Leinwandläppchen und kocht sie so lange mit in dem Saft, bis dieser genügend dicklich ist, nimmt sie dann heraus, gießt den heißen Saft über die Kirschen, schwenkt sie einigemal damit um, thut sie in die Gläser und überbindet sie nach dem Erkalten. — Auf andere Art kann man die Kirschen einkochen, indem man auf $^1/_2$ Kilogramm ausgekernter Kirschen 375 Gramm Zucker stößt und schichtweise zwischen die Früchte in ein großes Kasserol siebt, letzteres in den heißen Ofen stellt und, sobald die Früchte heiß zu werden beginnen, hin und her schiebt und umschüttelt, damit sich Zucker und Kirschen gehörig vermischen. Dieses Umschütteln setzt man fort, indem man den aufsteigenden Schaum abschöpft, bis die Kirschen weich sind, worauf man sie herausnimmt, den Saft einkocht und darübergießt. Nach völligem Erkalten füllt man sie in Glasbüchsen und verwahrt sie auf gewöhnliche Weise.

Kirsch-Eis. 1 Liter ausgekernte Sauerkirschen werden mit dem vierten Teil ihrer Kerne in einem Marmormörser gestoßen, in einer Schüssel mit $^1/_2$ Kilogramm in Wasser aufgelöstem Zucker und $^1/_4$ Liter Wasser vermengt, eine Stunde so stehen gelassen, durch ein Haarsieb gerieben und in die Gefrierbüchse gethan; auch kann man den Saft von zwei Citronen und ein wenig Nuß-Liqueur beifügen. In Ermangelung von frischen Kirschen nimmt man Kirschsaft, verdünnt denselben mit Wasser, vermischt ihn mit einigen bitteren, in kaltem Wasser gestoßenen Mandeln, seiht alles durch und läßt es gefrieren.

Kirsch-Eis mit Wein. Zu dem nach obiger Angabe bereiteten, sehr fest gefrorenen Kirsch-Eis gießt man nach und nach noch eine halbe Flasche feinen Rotwein, läßt denselben durch längeres Drehen und Abarbeiten ebenfalls mitgefrieren und serviert das so hergestellte Eis in Gläsern.

Kirsch-Essenz. Eine beliebige Menge recht reifer saurer Kirschen reibt man mit einem sauberen Holzlöffel durch einen irdenen Durchschlag, so daß nur die Kerne zurückbleiben, die man in einem Mörser zerstößt und mit dem Kirschmus vermischt, worauf man alles zwei Tage an einem kühlen Ort stehen läßt. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Saft gehörig ausgepreßt, wieder einen Tag hingestellt, klar vom Bodensatz abgegossen, durch einen

Flanellbeutel geseiht, mit kleingeschlagenem Hutzucker (auf 1 Kilogramm Saft $^1/_2$ Kilogramm Zucker) einmal aufgekocht, nochmals durchgeseiht und nach dem Erkalten in wohlverkorkten und verpichten Flaschen an einem kühlen Ort aufbewahrt. Einige Löffel von dieser Essenz geben einer Crème, einer süßen Sauce oder einer Bowle einen vorzüglich feinen Beigeschmack.

Kirsch-Essig, s. Essig, Kirschen-.

Kirsch-Flammeri, s. Flammeri von Kirschen.

Kirsch-Gelée. Sehr reife schwarze Herzkirschen oder auch Sauerkirschen und ebensoviel Johannisbeeren, von jedem beispielsweise $1^1/_2$ Kilogramm, werden in einen Topf gethan, den man zugedeckt in ein Kasserol mit Wasser stellt, zum Feuer setzt und kochen läßt, bis aller Saft aus den Früchten geflossen ist, dann preßt man diesen Saft völlig aus, nimmt auf $^1/_2$ Kilogramm Saft 375 Gramm Zucker, siedet beides zusammen, rührt den Saft häufig um, schäumt ihn gut ab und läßt ihn kochen, bis er in kleinen Flocken vom Löffel fällt und ein ausgeschütteter Tropfen davon rasch erstarrt. Das Gelée wird sofort in Stein- oder Glasbüchsen gefüllt, nach dem Erkalten zugebunden und aufbewahrt.

Kirsch-Gelée als Dessert. 1 Kilogramm ausgekernte, sehr reife Sauerkirschen werden mit 125 Gramm roten Johannisbeeren zerdrückt, worauf man den Saft durch Löschpapier filtriert. Inzwischen klärt man 375 Gramm Zucker, vermischt ihn nach dem Erkalten mit 45 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, einem Glase Weißwein und dem Kirschsaft, füllt das Ganze in eine Geléeform, läßt es auf Eis erstarren, taucht die Form dann in heißes Wasser und stürzt das Gelée aus. — Oder man zerstößt $^1/_2$ Kilogramm Sauerkirschen samt den Kernen, läßt sie eine halbe Stunde mit $^1/_2$ Liter Wasser kochen, seiht den Saft durch ein Haarsieb, vermischt ihn mit 45 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, thut $^1/_2$ Liter guten Rotwein, $^1/_2$ Kilogramm Zucker, an dem die Schale von einer Citrone zuvor abgerieben worden, den Saft der Citrone und etwas ganzen Zimt hinzu, klärt das Gelée über dem Feuer mit Eiweiß, seiht es durch ein Tuch, gießt es in die Form und läßt es auf Eis oder im Keller erstarren.

Kirschen, glasierte. Hierzu verwendet man in Franzbranntwein oder Rum eingemachte Kirschen, die man gut abtropfen und trocken werden läßt, worauf man sie mit einer Vanille- oder Kirschwasser-Glasur überzieht (s. Glasuren); Kirschwasser-Glasur stellt man sich her, indem man 125 Gr. Puderzucker nach und nach mit einigen Löffeln geläutertem Zucker-Sirup und einem Löffel Kirschwasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt, in die man die Kirschen eintaucht, welche man dann auf einem mit Mandelöl bestrichenen Blech trocknet, um sie als Dessert zu verwenden. — Oder man taucht die abgetrockneten Kirschen (auch frische, besonders große und schöne, an denen man den Stiel etwas verkürzt hat) in schaumig geschlagenes Eiweiß und wendet sie dann von allen Seiten in feingestoßenem und gesiebtem Zucker um, den man in einem flachen Geschirr sehr heiß gemacht hat, worauf man die Früchte auf einem Sieb trocknen läßt.

Kirsch-Gugelhupf, Wiener. Sechs Eidotter werden mit 250 Gramm Zucker sehr schaumig gerührt, wobei man die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone und nach und nach 180 Gr. geriebene Semmel, den Schnee der Eiweiße, nebst reichlich $^1/_2$ Kilogramm sehr reifer, von den Stielen befreiter Sauerkirschen hinzufügt, die Masse in eine gut gebutterte und mit Semmel ausgesiebte Napfkuchenform füllt (die fast ganz voll werden muß) und bei mäßiger Hitze fünf Viertelstunden langsam backen läßt, um den Gugelhupf dann erst nach dem Auskühlen zu stürzen.

Kirsch-Käse. Man steint etwa 2—$2^1/_2$ Kilogramm schöne, recht reife Sauerkirschen aus, thut sie in einen glasierten Topf, den man fest zudeckt, und stellt denselben in ein Gefäß mit siedendem Wasser, wo man die Früchte langsam völlig weichdämpfen läßt. Dann streicht man sie durch ein Sieb, fügt auf jedes $^1/_2$ Kilogramm von dem Fruchtbrei 375 Gramm feingesiebten Zucker und einige der aufgeschlagenen und blanchierten Kerne hinzu und siedet unter fortdauerndem Umrühren die Masse so lange ein, bis man den Löffel hineintauchen kann, ohne daß etwas von dem Brei daran hängen bleibt. Man gießt nun den Brei in flache Näpfe oder große Untertassen, die vorher mit Rum ausgespült sind, deckt dieselben gut zu und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf, bis man sie ausstürzt und als Dessert verwendet.

Kirsch-Kaltschale. Man kernt $1^1/_2$ Liter schöne Sauerkirschen aus, thut sie mit $^1/_2$ Liter Wein und $1^1/_2$ Liter Wasser, 180 Gr. Zucker, etwas ganzem Zimt und Citronenschale in ein Kasserol, läßt alles tüchtig kochen, bis die Kirschen völlig weich sind, rührt hierauf einen Eßlöffel Kartoffelmehl in kaltem Wasser glatt, mischt es unter fortwährendem Umrühren zu den Kirschen, kocht es einigemal damit auf, streicht alles durch ein Haarsieb und stellt es kalt. Bei dem Anrichten der Kaltschale legt man entweder geröstete Semmelscheiben, zerbrochenen Zwieback, ganzgebliebene, in Wein und Zucker gedünstete Kirschen, Schneeklößchen von Eiweißschnee, den man mit Citronenzucker gewürzt und gleich in die noch heiße Kirsch-Suppe eingesetzt hat, oder auch festgeschlagenen, mit Zucker versüßten Rahmschaum in dieselbe ein.

Kirschen, kandierte. Auserlesen schöne und große Sauerkirschen oder Amarellen werden mit einem weichen Tuch abgewischt, am Stiel gefaßt und in heißen, bis zum Bruch geläuterten Zucker eingetaucht, worauf man sie in einer ziemlich ausgekühlten Ofenröhre auf einem mit Mandelöl bestrichenen Blech eine halbe Stunde trocknen läßt und zum Dessert giebt.

Kirsch-Klöße. $^1/_2$ Kilogramm ausgesteinte Kirschen werden in ihrem eigenen Saft mit 250

Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone langsam weichgeschmort und zum Austühlen in eine Schüssel geschüttet. Hierauf fügt man etwa 40 Gramm zerlassene Butter, eine Messerspitze Salz, vier Eier und soviel geriebene Semmel hinzu, daß das Ganze nach gehöriger Vermischung einen steifen Teig bildet, aus dem man mittelgroße runde Klöße formt, die man in siedendes Wasser einlegt und etwa acht Minuten kochen läßt; am besten versucht man dies erst mit einem Kloß, um zu sehen, ob er im Wasser zusammenhält; sollte dies nicht der Fall sein, so muß man noch ein Ei und etwas mehr geriebene Semmel zu den übrigen thun. Die fertiggekochten Klöße bestreut man beim Anrichten mit Zucker und Zimt und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

Kirschen-Knödel, österreichische. Zu 60 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach zwei Eidotter, ein ganzes Ei, 40 Gramm Zucker, 3 Gramm Salz, $^1/_2$ Liter Mehl und 30 Gramm in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöste Preßhefe, schlägt den Teig so lange, bis er sich vom Löffel löst, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Dann legt man mit einem Blechlöffel gleichförmige Häufchen von dem Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wirkt sie etwas aus, drückt sie auseinander, füllt jedes Knödel mit vier bis fünf ausgekernten, gutgezuckerten Sauerkirschen, verteilt den Teig über denselben, formt die Knödel rund, läßt sie zugedeckt noch eine halbe Stunde aufgehen und kocht sie zuletzt beinahe eine Viertelstunde in einem bedeckten Gefäß mit siedendem, schwach gesalzenem Wasser gar, um sie mit brauner Butter übergossen und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut aufzugeben; nach Belieben kann man sie auch in heißem Schmalz ausbacken und mit Zucker bestreut servieren. — Eine andere Art Kirschen-Knödel bereitet man aus Kartoffelteig, indem man 10—12 große Kartoffeln kocht, schält und durchstreicht oder reibt, worauf man sie mit 3 Eidottern oder 2 ganzen Eiern, etwas Salz und dem nötigen Mehl vermischt, zu dem man auch etwas geriebene, in Butter geröstete Semmel thun kann, was den Wohlgeschmack der Knödel erhöht. Man formt runde Knödel aus dem Teig, in deren Mitte man 4—5 ausgekernte, mit Zucker bestreute Sauerkirschen füllt, und kocht die Knödel wie Kartoffelklöße in siedendem Wasser, um sie wie die obigen aufzugeben.

Kirschen-Koch. Man rührt 250 Gramm Reismehl in kalter Milch glatt, schüttet es in 1 Liter siedende Milch, zu der man einige Stückchen Zimt gethan hat, und kocht es unter sehr fleißigem Umrühren zu einem steifen Brei, den man zum Auskühlen ausschüttet, später mit 8—10 Eidottern, 100 Gramm geklärter Butter, dem Schnee der Eiweiße, einer Prise Salz und 1 Liter ausgekernten Kirschen nebst 250 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone vermischt. Die Masse wird in eine gut gebutterte Form gethan und bei gelinder Hitze eine halbe Stunde gebacken, worauf man das Koch sofort zu Tisch giebt.

Kirsch-Kreide, russische. Etwa 15—20 Liter schöne Sauerkirschen oder halb süße, halb saure Kirschen kernt man aus, schüttet sie ohne alle weiteren Zuthaten in einen gut verzinnten Kessel und kocht sie unter beständigem Umrühren mit einem Holzlöffel so dick als möglich ein, thut das Kirschenmus in einen Steintopf, läßt es darin erkalten, stellt den Topf am folgenden Tage in einen Backofen, in dem einige Stunden vorher Brot gebacken worden ist, und läßt ihn bis zum anderen Morgen daselbst, damit das Mus vollständig fest und trocken werde. Nachdem dasselbe gänzlich ausgekühlt ist, überbindet man den Topf mit Blase oder Pergamentpapier und bewahrt ihn an einem warmen trockenen Orte auf. Diese feste harte Kirschkreide hält sich auf solche Weise mehrere Jahre lang gut und giebt eine vortreffliche Sauce, wenn man ein Stück davon abschneidet und in heißem Wasser mit Zucker und beliebigem Gewürz verkocht.

Kirsch-Küchel, ausgebackene. $^1/_2$ Kilogramm weißes feines Mehl wird mit $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch, 70 Gramm zerlassener Butter, zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, drei Eßlöffeln Zucker, etwas Zimt und dem Schnee der beiden Eiweiße recht glatt verrührt, worauf man einen Teller voll sauber abgewischter, von den Stielen gepflückter Kirschen darunter mischt, mit einem in heißes Schmalz eingetauchten Löffel kleine runde Küchel oder Klößchen von dem Teig absticht, in einem Kasserol mit heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch giebt. Zuweilen bindet man die Kirschen auch büschelweise zu 6—8 Stück an den Stielen zusammen, taucht sie in den Teig ein und bäckt sie dann in dem heißen Schmalz.

Kirsch-Kuchen von Blätterteig. $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 375 Gramm Butter, ein Eßlöffel Zucker, ein Ei, eine Obertasse fetter süßer Rahm und ein Eßlöffel Rum nebst einer Prise Salz werden am Tage vor dem Gebrauch zu einem Blätterteig (s. d.) zusammengearbeitet, in ein Tuch geschlagen, über Nacht in den Keller gestellt und am folgenden Morgen sechsmal aufgerollt und wieder zusammengeschlagen, wobei man nicht vergessen darf, daß der Teig an einem möglichst kühlen Orte bereitet werden muß, wenn der Kuchen gelingen soll. Man treibt zuletzt einen fingerdicken runden oder viereckigen Kuchen davon aus, legt denselben auf ein Blech, versieht ihn mit einem Rand, bestreicht ihn mit Ei, überstreut ihn ziemlich dick mit gestoßenem Zwieback oder geriebener Semmel, damit der Saft der Früchte nicht durch den Teig dringen könne, belegt ihn dicht mit ausgekernten Sauerkirschen, die man auf einem Siebe abtropfen läßt, überstreut dieselben stark mit Zucker, läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde backen, zerquirlt hierauf drei Eier mit $^1/_4$ Liter saurem oder süßem Rahm, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone, einigen Eßlöffeln Zucker und ein wenig gestoßenem Zimt, gießt diese Mischung über den halbgar gebackenen Kuchen und bäckt denselben dann noch eine kleine Viertelstunde.

Kirsch-Kuchen, brauner, auf Wiener Art. Nachdem man 300 Gramm feingestoßenen Zucker mit 8—10 Eidottern $^3/_4$ Stunden recht schaumig gerührt, mischt man nach und nach 250 Gramm mit etwas Citronensaft gestoßene süße Mandeln, 200 Gr. geriebene Vanillenchocolade, den Schnee der Eiweiße und 125 Gramm feines Mehl unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgesiebte Tortenform, belegt den Kuchen mit ausgekernten, stark gezuckerten Sauerkirschen und läßt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze backen, um ihn am folgenden Tage zu Tisch zu geben. — Oder man rührt 240 Gramm Butter zu Schaum, fügt allmälich 300 Gramm Zucker, eine halbe Schote gestoßene Vanille, 8—10 Eidotter und eine Prise Salz zu, verrührt alles $^3/_4$ Stunden und mischt zuletzt den festen Schnee der Eiweiße, 200 Gramm geriebene Chocolade und 125 Gramm Mehl zu dem Teig, den man wie oben in die Form füllt, mit Kirschen belegt und bäckt.

Kirsch-Kuchen, auf englische Art. Man kernt die Kirschen aus und siedet sie mit reichlichem Zucker auf, nimmt die Früchte mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen und siedet den Saft sehr dick ein; während die Kirschen auskühlen, bereitet man folgenden Teig: 375 Gramm Mehl werden auf ein Brett gesiebt, mit 375 Gramm fester, in kleine Stückchen zerschnittener Butter, 250 Gramm geschälten und feingehackten Mandeln, 375 Gramm gestoßenem Zucker, der kleingeschnittenen Schale und dem Saft einer Citrone nebst drei Eiern gut vermischt, zu einem halbfingerdicken Kuchen aufgerollt, mit ziemlich breitem Rand versehen, auf ein gebuttertes Blech geschoben und dicht mit den Kirschen belegt, mit Zucker bestreut und drei Viertelstunden gebacken. Wenn er aus dem Ofen genommen und völlig erkaltet ist, vermischt man den dick eingesottenen Saft mit 1—2 Eßlöffeln Kirschwasser, gießt ihn über den Kuchen und übersiebt ihn nochmals mit etwas Zucker.

Kirsch-Kuchen von Hefenteig. $^1/_2$ Kilogramm feines, erwärmtes Mehl wird in eine Schüssel gesiebt; in die Mitte desselben macht man eine Vertiefung, gießt 40—50 Gramm in Milch aufgelöste Preßhefe hinein, verrührt sie mit einem Teil des Mehls, deckt die Schüssel zu und läßt das Hefenstück aufgehen. Nachdem dies geschehen, mengt man 100 Gramm gestoßenen Zucker, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise geriebene Muskatnuß, zwei Eier, drei Gramm gestoßene bittere Mandeln, 125 Gramm frische Butter und $^1/_8$ Liter lauwarme Milch hinzu, schlägt und bearbeitet den Teig, bis er Blasen wirft, läßt ihn beinahe eine Stunde an einer warmen Stelle gehen, knetet ihn noch etwas durch, rollt ihn dann auf einem mit Mehl bestreuten Blech dünn aus, biegt den Rand etwas in die Höhe und kneift ihn zierlich ein, stellt ihn noch eine Weile zum Aufgehen an den Ofen und überstreicht ihn mit zerlassener Butter. Hierauf belegt man ihn sehr dicht mit ausgekernten, abgetropften Sauerkirschen, überstreut ihn mit sehr reichlichem Zucker, läßt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen beinahe garbacken, quirlt inzwischen den von den Kirschen abgetropften Saft mit $^1/_4$ Liter saurem oder süßem Rahm, einem ganzen Ei, drei Eidottern und 100 Gramm Zucker zusammen, gießt dies über den beinahe fertigen Kuchen und läßt ihn noch zehn Minuten mit dem Guß überbacken. Will man keinen Guß auf den Kuchen machen, so bestreut man ihn, bevor er in den Ofen kommt, mit einem Gemisch von geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback, 125 Gramm Zucker, etwas gestoßenem Zimt und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, träufelt zerlassene Butter darüber und läßt den Kuchen eine halbe Stunde backen.

Kirsch-Kuchen von mürbem Teig. Wir wollen hier einige verschiedenartige, zu Kirsch-Kuchen besonders geeignete Mürbteige angeben, unter denen man die Auswahl treffen kann; sie müssen jedoch sämtlich rasch bearbeitet, womöglich an einem kühlen Ort hergestellt und vor dem Ausrollen eine halbe Stunde ins Kalte gelegt werden. 1) $^1/_2$ Kilogramm Mehl wird auf ein Brett geschüttet, mit 250 Gramm in Stückchen zerpflückter, sehr kalter Butter, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einem halben Glase Weißwein schnell zusammengewirkt, in ein Tuch geschlagen, in den Keller oder in eine Schüssel gelegt, die man in sehr kaltes Wasser stellt. — 2) 375 Gramm Mehl, 180 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, ein ganzes Ei, zwei Dotter und ein hartgekochtes, durch ein Sieb gestrichenes Eidotter werden nach obiger Angabe verarbeitet und kaltgestellt. — 3) $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 375 Gramm Butter, einige Löffel Rahm, 70 Gramm Zucker, zwei ganze Eier, vier Dotter und eine Messerspitze Salz werden verarbeitet und eine halbe Stunde kaltgestellt. — 4) 375 Gramm feines Mehl, 250 Gramm Butter, ein ganzes Ei, ein Dotter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone mengt man untereinander, schlägt den Teig in ein Tuch und läßt ihn eine Weile im Kalten ruhen, bevor man ihn verwendet. — Einen von diesen Teigen rollt man dann auf einem mehlbestreuten Papier zu einem dünnen Kuchen aus, kneift einen zollhohen Rand ringsherum in die Höhe und umgiebt denselben mit einem etwas breiteren Papierstreifen, den man mit Eiweiß und Mehl zusammenklebt. Dann schiebt man den Kuchen samt dem Papier auf ein Blech, überstreut ihn mit Zucker, belegt ihn dicht mit ausgesteinten, abgetropften sauren Kirschen, besiebt diese mit reichlichem Zucker und bäckt den Kuchen eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze, worauf man einen Guß von 60 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, vier Eiern, zwei geriebenen und mit dem abgetropften Kirschsaft sowie einer Tasse Rahm angefeuchteten Semmeln und 100 Gramm Zucker tüchtig zusammenquirlt, über den Kuchen schüttet und letzteren hierauf noch zehn Minuten in den Ofen stellt. Ebenso kann man die Mandeln mit saurem Rahm, einigen Eiern und Zucker vermischen oder eine Glasur aus dem festgeschlagenen, mit

Zucker versüßten und mit dem abgetropften Kirschsaft rotgefärbten Schnee von 9—10 Eiweißen über den Kuchen streichen, mit Zucker überstreuen und einige Minuten im Ofen fest werden lassen.

Kirsch-Kuchen von Schwarzbrot. Man rührt 125 Gramm Butter mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, fügt nach und nach zehn Eidotter, 250 Gramm geriebenes, mit Rotwein angefeuchtetes Schwarzbrot, die abgeriebene Schale einer Citrone, 90 Gramm feingeschnittenes Citronat und 70 Gr. gehackte Mandeln, 1 Kilogramm schöne, sauber gelesene und gewaschene, aber nicht ausgekernte Sauerkirschen sowie den festen Schnee von drei Eiweißen hinzu, füllt alles in eine mit Butter bestrichene und mit Brot ausgesiebte Form und bäckt den Kuchen eine reichliche Stunde bei mäßiger Hitze.

Kirsch-Limonade. Man kann diese Limonade aus eingekochtem Kirschsaft herstellen, von dem man etwas in ein Glas Wasser gießt, aber ebensowohl läßt sich eine sehr angenehme Limonade aus frischen Kirschen bereiten, indem man 1 Kilogramm schöner Sauerkirschen von Stielen und Kernen befreit, in eine Terrine thut, mit einem Holzlöffel noch gehörig zerdrückt und mit $2^1/_2$—3 Liter kochendem Wasser übergießt. Einen Teil der Kerne schlägt man auf, legt sie mit in die Terrine, deckt dieselbe fest zu und läßt alles zwei bis drei Stunden ziehen, worauf man die Flüssigkeit filtriert, mit 1 Liter geläutertem Zucker-Sirup oder mit einer beliebigen Menge gestoßenem Zucker vermischt und an einem kühlen Ort erkalten läßt. Ein Löffel Rum oder feiner Arak zu jedem Glas vermehrt den Wohlgeschmack dieser Limonade noch bedeutend.

Kirsch-Limonade für Kranke. Zu 1 Liter Wasser bedarf man 250 Gramm getrocknete Sauerkirschen, die man samt den Kernen im Mörser zerstampft, mit dem Wasser, der feinabgeschälten Schale einer halben Citrone und einem Stückchen Zimt eine Stunde langsam kochen läßt, durchseiht, mit Zucker versüßt und nach dem Erkalten in einer Flasche aufbewahrt.

Kirsch-Liqueur oder Kirsch-Ratafia. Zur Bereitung eines guten Kirsch-Liqueurs auf kaltem Wege geben wir hier mehrere Vorschriften von einfacher und mühsamerer, mehr zusammengesetzter Art. 1) Man füllt $1^1/_4$ Liter feinen reinen Branntwein (echter Kornbranntwein, Cognac, Kirschwasser u. dergl. eignen sich am besten dazu) nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker, 1 Kilogramm im Mörser gestoßenen Kirschen, von denen die Hälfte süße, die Hälfte saure sind, einer Obertasse voll schwarzer Johannisbeeren und 3 Gramm Zimt in eine große Flasche, läßt dieselbe unter jeweiligem Umschütteln drei Tage in der Sonne stehen und filtriert dann den Liqueur, zieht ihn auf Flaschen und läßt ihn einige Wochen liegen, bevor man ihn in Gebrauch nimmt. — 2) 4 Kilogramm Sauerkirschen werden ausgekernt und nebst ihrem Saft in einen großen Steintopf gethan; dann fügt man noch $^1/_2$ Kilogramm Himbeeren, 250 Gramm abgestielte Johannisbeeren, 45 Gramm ungeschälte, grobgestoßene Mandeln, 7 Gramm Nelken, 16 Gramm Zimt und ebensoviel Muskatblüte hinzu, übergießt alles mit 4 Liter Branntwein, deckt das Gefäß fest zu oder überbindet es mit Blase, läßt es drei Wochen an einem gleichmäßig warmen Ort stehen, wobei man es täglich einmal umschüttelt, setzt hierauf $1^1/_2$ Kilogramm geläuterten Zucker zu, filtriert den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen. — 3) Man zerstampft 1 Kilogramm sehr reife Sauerkirschen, thut sie in eine Flasche mit weitem Hals, gießt 1 Liter Branntwein darüber, läßt denselben vier Wochen wohlverkorkt stehen, preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch, stellt sie hierauf nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker, 8 Gramm Zimt und 4 Gramm Nelken abermals drei Wochen an eine sonnige Stelle, indem man die Flasche öfters umschüttelt, filtriert den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen.

Kirsch-Liqueur, auf französische Art. Eine genügende Menge sehr reifer Kirschen, wozu man halb süße, halb saure nimmt, werden abgestielt, zerdrückt und der Saft durch ein Haarsieb passiert, so daß man 2 Liter Saft erhält, den man in eine Terrine schüttet; man fügt noch 1 Liter Johannisbeersaft, 1 Kilogramm gestoßenen und gesiebten Zucker und die gewaschenen und im Mörser zerstampften Kirschkerne hinzu und rührt die Mischung öfters um, damit der Zucker vollständig zergehen könne. Sobald dies geschehen ist, gießt man 4 Liter feinen Franzbranntwein zu, läßt alles fest zugedeckt sechs Tage ziehen, filtriert dann den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen. — Oder man thut einige Kilogramm sehr reife, etwas zerquetschte Sauerkirschen in eine große Terrine, fügt ein Sechstel ihres Gewichtes reife, ebenfalls etwas zerdrückte Himbeeren und eine Handvoll aufgeschlagene Kirschkerne hinzu, läßt alles unter öfterem Umrühren 8 Tage stehen, seiht den Saft hierauf durch, mischt auf je 3 Liter Saft ebensoviel guten Branntwein bei, füllt den Liqueur in eine große Glasflasche, schüttelt ihn oft um, setzt ihn 3—4 Wochen der Sonne aus, filtriert ihn und zieht ihn auf Flaschen.

Kirsch-Marmelade. 1 Kilogramm süße schwarze Kirschen und 1 Kilogramm Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, ausgekernt und in ein Kasserol geschüttet, worauf man $^1/_2$ Kilogramm in Stücke geschlagenen Zucker hinzufügt und die Früchte damit unter fortdauerndem Umrühren so lange einkocht, bis die Marmelade vom Löffel rutscht; man füllt sie in kleine Steinbüchsen, läßt sie erkalten, legt ein mit Rum getränktes Papier darüber und bindet sie mit Blase zu. — Oder man läßt die abgestielten Kirschen weichkochen und streicht sie dann durch ein ziemlich grobes Haarsieb, damit die Kerne zurückbleiben, was rascher von Statten geht als das Auskernen; der Zucker wird inzwischen zu einem dicken Sirup geläutert und mit dem Fruchtbrei unter unaufhörlichem Umrühren auf die angegebene Art eingekocht; auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Kirschen oder jedes $^1/_2$ Liter durchgeschlagenen Fruchtbrei rechnet man 125 Gramm Zucker. — Ebenso kann man auch den Zucker läutern, die ausgekernten Kirschen hinzuschütten und nach Be-

lieben ein wenig Zimt beifügen, was indessen den so angenehmen eigentümlichen Kirschgeschmack beeinträchtigt, und alles zusammen zu Marmelade einkochen.

Kirsch-Mehlspeise. Man rührt 250 Gramm gestoßenen Zucker mit acht Eidottern zu Schaum, fügt die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 200 Gramm geriebene Semmel, 1 Liter ausgesteinte Sauerkirschen und den steifen Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt alles in eine butterbestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form, bäckt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde, stürzt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und serviert eine Kirsch-Sauce dazu.

Kirsch-Mehlspeise mit Maraschino. 200 Gramm Butter werden schaumig geschlagen, 6—8 Eidotter, 250 Gramm gestoßener Zucker, auf dem man vorher die Schale einer Citrone abgerieben, 125 Gr. süße und 2 Gr. bittere ungeschälte, feingehackte Mandeln und 90 Gr. Semmelkrume, die man mit Maraschino angefeuchtet hat, nach und nach hinzugerührt; zuletzt zieht man den Schnee der Eiweiße und $^1/_2$ Kilogramm ausgekernte Kirschen unter die Masse, bäckt dieselbe in einer gutgebutterten und mit Zwieback ausgesiebten Form eine Stunde lang und giebt sie ohne Sauce zu Tisch.

Kirsch-Mehlspeise mit Rahmguß. Eine runde glatte Blechform pinselt man fett mit Butter aus, belegt den Boden derselben mit butterbestrichenen Semmelscheiben und diese mit einer Schicht ausgekernter Sauerkirschen, welche man dick mit Zucker und Zimt bestreut; dann kommen wieder gebutterte Semmelscheiben, Kirschen u. s. w., bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Hierauf quirlt man $^1/_2$ Liter sauren oder süßen Rahm, zwei ganze Eier, zwei Dotter, einen Kaffeelöffel feines Mehl und einige Eßlöffel zerlassene Butter gut durcheinander, schüttet es über die Semmeln und Kirschen in der Form, streut reichlichen Zucker und geschnittene Mandeln darüber und bäckt die Speise eine Stunde bei gelinder Hitze. — Auf ähnliche, aber doch etwas abweichende Art bereitet man diese Speise, indem man 2 Liter ausgekernte saure Kirschen mit Zucker wie zum Compot weichkocht, mit dem Schaumlöffel herausnimmt und auf einem Siebe abtropfen läßt; einen Teil der Kirschkerne zerstößt man, kocht sie mit ein wenig Wasser eine Viertelstunde aus, seiht dieses Wasser durch und gießt es zu dem Kirschsaft, den man dick einsiedet und nach dem Erkalten, mit $^1/_2$ Liter fettem sauren Rahm, zwei ganzen Eiern und vier Eidottern verquirlt und über die Kirschen gießt, die man gut damit durchmischt. Eine gebutterte Form legt man mit in Butter gerösteten Semmelscheiben aus, füllt dann eine Lage von der Kirschen- und Rahm-Mischung darauf und fährt mit den abwechselnden Schichten fort, bis die Form ziemlich voll ist, streut Zucker darauf und bäckt die Speise eine Stunde.

Kirsch-Mehlspeise mit Schwarzbrot. Man rührt 375 Gramm Zucker mit acht Eidottern zu Schaum, mischt nach und nach die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, 90 Gramm geriebene Chocolade, 270 Gramm hellbraun geröstetes, feingestoßenes Schwarzbrot, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße und ein Kilogramm ausgesteinte, auf einem Sieb abgetropfte Sauerkirschen hinzu, füllt alles in eine fettgebutterte, mit Brot ausgesiebte Form und bäckt die Speise bei gelinder Hitze fast zwei Stunden. — Oder man verrührt sechs ganze Eier mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 70 Gramm süßen und drei Gramm bitteren gestoßenen Mandeln, 4 Gramm gestoßenem Zimt und einer Prise gestoßenen Nelken eine halbe Stunde nach einer Seite hin und mischt zuletzt 300 Gramm geriebenes altbackenes Schwarzbrot hinzu, thut eine Schicht dieser Masse in eine fettgebutterte Form, legt eine Schicht ausgekernter Sauerkirschen darauf, überstreut dieselben dick mit Zucker und fährt mit diesen abwechselnden Brot- und Kirsch-Lagen fort, bis die Form beinahe voll ist, streut auf die oberste Brotschicht Zucker, Zimt und kleine Butterstückchen und bäckt die Speise eine reichliche Stunde bei mäßiger Hitze.

Kirsch-Mus zum Aufbewahren. Eine hinreichende Menge sehr reifer Sauerkirschen werden in einem großen Kasserol ohne weitere Zuthaten ganz zerkocht und durch ein grobes Sieb gestrichen, so daß nur die Kerne zurückbleiben, worauf man den Fruchtbrei unter unausgesetztem Umrühren über schwachem Feuer dick einkocht wie Pflaumenmus und dann in großen Steintöpfen aufbewahrt. — Noch pikanter wird der Geschmack, wenn man einen Teil der Kirschkerne zerstößt, mit ganz wenig Wasser zum Kochen bringt, dasselbe durch ein Tuch preßt und zu den Kirschen gießt, um letztere dann unter fleißigem Umrühren langsam zu Mus einzusieden.

Kirsch-Mus, süddeutsches, als warme Zuspeise zu Mehlspeisen, Klößen u. dergl. $1^1/_2$ Kilogramm halb saure, halb süße Kirschen werden ausgesteint und mit 160 Gramm Zucker, etwas Zimt und 125 Gramm in Butter gerösteten geriebenen Schwarzbrot oder ebensoviel gerösteter Semmel zu Mus gekocht und angerichtet.

Kirschmus-Kuchen. Ein guter Hefenteig wird zu einem dünnen nicht zu großen Kuchen aufgerollt, auf ein mit Butter bepinseltes Blech gelegt und nach dem Aufgehen mit einer reichlichen Obertasse voll Kirschmus, das man mit drei ganzen Eiern und $^1/_4$ Liter Rahm nebst einigen Eßlöffeln Zucker verrührt hat, dick bestrichen; man belegt den Kuchen nun noch mit kleinen Butterstückchen und läßt ihn bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde backen. — Ebenso läßt sich der Kuchen aus Blätter- oder Mürbteig bereiten und mit einem Gitter von demselben Teig versehen.

Kirsch-Pfanne. Eine irdene Pfanne wird mit Butter ausgestrichen, worauf man eine 1 Centimeter hohe Schicht geriebene Semmel mit Zucker, Zimt und Citronenschale vermischt hineinschüttet und diese mit ausgesteinten Sauerkirschen belegt,

welche man mit reichlichem Zucker bestreut; die nächste Semmelschicht wird mit etwas Butter beträufelt und wieder mit Kirschen belegt; obendarauf kommt ein Guß von $1^1/_2$ Liter Milch, acht Eiern, 125 Gramm Zucker und einem Löffel Zimt. Die Pfanne wird auf einen Dreifuß in den Ofen gestellt und die Speise eine reichliche halbe Stunde bei nicht zu starker Hitze gebacken. — Oder man schüttet in eine irdene, mit Butter ausgestrichene Pfanne 2 Kilogramm ausgesteinte, mit reichlichem Zucker vermischte Kirschen, zerquirlt dann $^1/_2$ Kilogramm Mehl, acht Eier und 125 Gramm Zucker nebst einer Prise Salz in $1^1/_2$—2 Liter Milch oder Rahm, gießt dies über die Kirschen, läßt die Speise eine reichliche halbe Stunde backen und giebt sie in der Pfanne zu Tisch.

Kirsch-Pie, englischer. Man liest und wäscht 2 Liter abgestielte aber nicht ausgekernte, recht reife Sauerkirschen, durchschüttelt dieselben mit sehr reichlichem gestoßenen Zucker, stellt sie in einem Kasserol in den Ofen und schwenkt sie häufig hin und her, bis sie weich zu werden beginnen, worauf man sie ausschüttet und erkalten läßt. Von einem tags zuvor bereiteten und über Nacht im Keller gestandenen mürben Pie-Teig (s. d.) rollt man einen großen, dünnen Kuchen aus, schneidet einen zwei Finger breiten Streifen davon ab, den man als Rand um die Pie-Schüssel legt und mit Ei darauf befestigt, schichtet hierauf die Kirschen bergartig in der Form auf, überstreut sie mit Zucker und Zimt, bedeckt sie mit einem Deckel von demselben Teig und verbindet diesen Deckel gehörig durch festes Andrücken mit dem Teigrand, bestreicht Deckel und Rand mit Ei, macht oben in der Mitte des Deckels eine ganz kleine runde Oeffnung, stellt die so vorbereitete Pie-Schüssel eine Stunde in den Keller und setzt sie dann auf einem Dreifuß in den Ofen, wo der Pie drei Viertelstunden backen muß.

Kirsch-Pudding. $^1/_2$ Kilogramm abgeschältes Mundbrot schneidet man in dünne Scheiben, weicht dieselben in lauwarmer Milch ein, drückt sie aus und rührt sie über dem Feuer mit 90 Gramm zerlassener Butter zu einem steifen Brei ab, den man zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet, sobald er sich vom Kasserol zu lösen beginnt. Hierauf vermischt man ihn durch fortgesetztes Umrühren nach einer Seite hin mit 160 Gramm Zucker, sechs Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas gestoßenem Zimt, rührt zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee der Eiweiße sowie 250 Gramm ausgesteinte Sauerkirschen (nach dem Auslösen der Kerne gewogen), die man auf einem Siebe abgetropft hat, und 50 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln unter die Masse, füllt dieselbe in eine gut gebutterte Form und kocht den Pudding entweder $1^1/_2$ Stunden im Wasserbad oder bäckt ihn auf dem Dreifuß bei mäßiger Ofenhitze eine Stunde, um ihn dann mit einer aus dem abgelaufenen Saft bereiteten Kirsch-Sauce aufzugeben. — Auf etwas andere Art stellt man ihn her, indem man 125 Gramm Butter zu Schaum rührt, nach und nach acht Eidotter, 625 Gramm abgeschältes, in Milch geweichtes Mundbrot, 200 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel Zimt, die abgeriebene oder feingehackte Schale einer halben Citrone und 60 Gr. gestoßene Mandeln, zuletzt 1 Kilogramm ausgesteinte Sauerkirschen und den Schnee der acht Eiweiße hinzumischt und den Pudding in einer fett mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel besiebten Form $1^1/_2$ Stunden bäckt.

Kirsch-Pudding, auf englische Art. Man legt eine glatte, runde, mit Butter bestrichene Form mit einem dünn ausgerollten mürben Teig aus, den man aus 125 Gramm Nierenfett, 200 Gramm Mehl, einer Prise Salz und etwas kaltem Wasser bereitet hat, füllt die Form dann mit gewaschenen und abgestielten, sehr reifen Kirschen, bestreut dieselben mit Zucker und feingehackter Citronenschale, legt einen Teigdeckel darüber, drückt ihn am Rande gut fest, indem man den oberen Teil des inwendig eingelegten Teiges überschlägt, bindet die Form in eine Serviette, hängt sie in ein Kasserol mit siedendem Wasser und kocht den Pudding zwei volle Stunden darin.

Kirsch-Pudding mit Gries. In 1 Liter kochende Milch rührt man soviel mittelfeinen Gries, daß man einen dicken Brei erhält, welcher unter fortgesetztem Umrühren glattgekocht wird und keine Klümpchen haben darf, worauf man ihn ausschüttet und erkalten läßt. Man reibt nun 200 Gr. Butter zu Schaum, thut allmählich 6—8 Eidotter, 60 Gramm gestoßene Mandeln, 160 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, einen Kaffeelöffel gestoßenen Zimt, den Griesbrei, den Schnee der Eiweiße und 1 Kilogramm ausgesteinte Sauerkirschen hinzu, füllt alles in eine gebutterte Form und bäckt den Pudding eine reichliche Stunde bei mäßiger Hitze.

Kirsch-Ratafia, s. Kirsch-Liqueur.

Kirsch-Röster. Eine Form wird mit geklärter Butter ausgepinselt und mit gestoßenem Zwieback oder geriebener Semmel bestreut, worauf man 1 Kilogramm ausgekernte, reife und schöne Amarellen oder Weichseln hineinlegt, stark mit Zucker und Zimt bestreut oder untermischt und mit einer gut verrührten Crème aus $^1/_2$ Liter schaumig geschlagenem sauren Rahm, 70 Gramm Zucker, acht Eidottern, einer feingestoßenen halben Schote Vanille, einem gehäuften Eßlöffel feinem Mehl und dem Schnee der acht Eiweiße übergießt. Man bäckt diese Speise $1^1/_2$ Stunden bei mäßiger Hitze und giebt sie warm, aber noch häufiger kalt, ohne Sauce zu Tisch. — Ein einfacherer Guß wird aus $^1/_2$ Liter Rahm, fünf Eiern, 60 Gramm zerlassener Butter, zwei Eßlöffeln Zucker, etwas Zimt und Citronenschale hergestellt; sehr gut wird der Kirsch-Röster auch, wenn man die Kirschen in der Form mit einer Biscuit-Masse überstreicht, indem man sechs Eidotter mit 125 Gr. Zucker eine Viertelstunde nach einer Seite hin rührt, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, den Schnee der sechs Eiweiße und 90 Gramm Kartoffelmehl daruntermischt, das

Ganze über die Kirschen schüttet, gleichmäßig ausbreitet, die Speise hierauf eine reichliche Stunde backen läßt und kalt serviert.

Kirsch-Saft, eingekochter, oder **Kirsch-Sirup.** Sehr reife Sauerkirschen werden gelesen, abgestielt, gewaschen und samt den Kernen in einem Mörser zerstoßen, nach zwölf Stunden ausgepreßt und der Saft durch ein Haarsieb oder rein ausgewaschenes Tuch geseiht. Auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Saft nimmt man 375 Gramm Zucker, läutert denselben, kocht ihn, bis er Blasen wirft, gießt den Saft hinzu, schäumt ihn gut ab, kocht ihn zum kleinen Faden, schüttet ihn aus und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man verkorkt, verpicht und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt. — Ebenso kann man die Kirschen auskernen, mit ein wenig Wasser einmal aufkochen lassen und den Saft dann durch ein aufgespanntes Tuch seihen; den in kleine Stücke zerschlagenen Zucker legt man in den Saft, läßt ihn darin zergehen und siedet den Saft hierauf über gelindem Feuer unter fleißigem Abschäumen klar, bis sich kein Schaum mehr zeigt, läßt ihn in einer Terrine erkalten, füllt ihn in Flaschen, verkorkt dieselben gut, kocht sie dann nochmals im Wasserbade fünf Minuten (vom Moment des Wasserkochens an gerechnet), verpicht sie und bewahrt sie auf; das abermalige Kochen des Safts im Wasserdampf macht den Saft sehr haltbar.

Kirsch-Saft, roher. Von 5 Liter abgestielten Sauerkirschen kernt man die Hälfte aus, stößt dann alle zusammen in einem großen Stein-Napf mit einer Reibekeule und läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen; inzwischen reibt man $1^1/_4$ Kilogramm feinen Hutzucker, siebt ihn in eine große Terrine, schüttet die Kirschen auf ein aufgespanntes Tuch und läßt den Saft in die untergestellte Terrine mit dem Zucker laufen. Am folgenden Tage rührt man den Zucker gut um, stellt die Terrine offen an einen kühlen Ort und wiederholt das Umrühren täglich, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, füllt den Saft in Flaschen, die man nach Belieben auch in einem Kasserol mit kaltem Wasser zusetzen, einige Minuten kochen und dann in dem Wasser auskühlen lassen kann, wodurch sich der Saft besser hält, den viele jedoch auch ohne dieses Verfahren in den verkorkten und verpichten Flaschen lange aufbewahren, falls sie einen sehr kühlen und trockenen Keller zur Verfügung haben. — Eine etwas abweichende Methode ist auch folgende: Nachdem die Kirschen samt den Kernen zerstoßen sind, läßt man sie 24 Stunden stehen, drückt den Saft durch ein leinenes Tuch und rechnet auf jedes $^1/_2$ Liter desselben 375 Gr. Zucker, den man feingestoßen zu dem Saft schüttet und drei Viertelstunden mit einem silbernen oder Porzellanlöffel nach einer Seite hin verrührt; hierauf füllt man den so versüßten Saft in saubere Flaschen, läßt dieselben eine Woche unzugestöpselt, aber mit Papier überbunden an einem kühlen Ort stehen und schüttelt sie täglich einmal um, filtriert den Saft dann nochmals, gießt ihn wieder in die Flaschen, die man gehörig verkorkt und verpicht, und bewahrt ihn so auf. Will man den Kirsch-Saft ohne Zucker haben, so füllt man den filtrierten Saft in die Flaschen, verschließt dieselben mit Korkstöpsel und Blase und kocht sie eine Viertelstunde im Wasserbade oder in einem Kessel.

Kirsch-Sauce. Man steint etwa $^1/_4$—$^1/_2$ Kilogramm gute reife Sauerkirschen aus, dämpft sie mit sehr wenig Wasser, etwas ganzem Zimt und Citronenschale weich und streicht sie durch ein Sieb; einen Teil der Kerne zerstampft man im Mörser, gießt einige Löffel Wasser darüber, läßt sie einmal damit aufkochen und seiht die Flüssigkeit zu dem Kirschmus, das man mit Rotwein verdünnt, mit reichlichem Zucker versüßt und mit einem gehäuften Kaffeelöffel Kartoffelmehl, das man in kaltem Wein zerrührt, zu einer sämigen Sauce verkocht. — Häufig zerstößt man auch die Kirschen samt den Kernen, kocht sie mit Wasser, Zimt, Citronenschale und reichlichem Zucker weich, streicht sie durch ein Haarsieb und fügt dann, sobald die Sauce wieder ins Kochen kommt, einen kleinen Löffel in Wein zerquirltes Kartoffelmehl bei. Liebt man das Verdicken der Sauce mit Kartoffelmehl nicht, so verkocht man gleich anfangs einige Zwiebacke oder altbackene Semmelschnitten mit den Kirschen.

Kirsch-Sauce aus Kirsch-Marmelade. Im Winter thut die eingekochte Kirsch-Marmelade zur Bereitung von Saucen vortreffliche Dienste; man löst einige Löffel voll in Wasser über gelindem Feuer auf, fügt Citronenschale, Zucker und einige gestoßene bittere Mandeln sowie etwas Wein hinzu und siedet dies langsam zu einer sämigen Sauce, die man vor dem Aufgeben durch ein Sieb streicht.

Kirsch-Sauce, auf englische Art. $^1/_2$ Kilogramm Kirschen werden ausgesteint und die Kerne aufgeschlagen und im Mörser gestoßen; hierauf vermischt man einen Theelöffel Arrowroot mit ein wenig kalter Milch zu einem glatten Brei, gießt $^1/_4$ Liter siedende Milch zu, kocht dieselbe mit dem Arrowroot unter fleißigem Umrühren einige Minuten lang, fügt die Kirschen samt den Kernen hinzu, ebenso einen Theelöffel feingeschnittene Citronenschale, etwas geriebene Muskatnuß, einige Löffel Zucker und ein Weinglas Portwein, läßt alles leise kochen, bis die Kirschen völlig weich sind, streicht sie durch ein grobes Sieb, kocht die Sauce noch einmal auf und serviert sie sehr heiß.

Kirsch-Sauce aus getrockneten Kirschen. 250—375 Gramm derselben werden gewaschen und im Mörser gestoßen, mit Wasser, Citronenschale, Zimt und zwei zerbrochenen Zwiebacken oder etlichen gerösteten Semmelscheiben weichgekocht, durch ein feines Sieb geseiht, mit einem Glase Wein, Zucker und dem Saft einer halben Citrone aufgekocht und angerichtet. Man giebt diese Sauce zu kruſtiertem Wildschwein- oder Hirsch-Ziemer und zu Mehlspeisen.

Kirschen, saure, mit Rahmschaum. Man kernt die erforderliche Menge, etwa 1 Liter, sehr reife und besonders schöne Sauerkirschen aus, bestreut sie dicht mit Zucker und Zimt und übergießt

sie mit ein wenig Madeira oder sehr feinem Rum, läßt sie 1—2 Stunden so in einem zugedeckten Gefäß unter öfterem Umschütteln stehen, ordnet sie dann in einer tiefen Glas-Schale oder Schüssel und belegt sie mit einer dichten, bergartigen Schicht von festgeschlagenem, mit Vanille-Zucker gewürztem Rahmschaum, was eine sehr angenehme und erquickende Schüssel bei Damen-Kaffees oder Abendessen im Sommer abgiebt.

Kirschen-Schaum. Von 4 bis 6 Eiweißen schlägt man einen steifen Schnee, thut hierauf 4 bis 6 Eßlöffel voll eingemachte, sehr gut abgetropfte Kirschen nebst 155 Gramm gestoßenem Zucker in eine Schüssel, fügt allmählich eßlöffelweise den Schnee hinzu und verrührt jeden Eßlöffel voll mindestens 5 Minuten, so daß sich der Schnee mit den Kirschen und dem Zucker völlig vermischt. Dann türmt man alles bergförmig auf eine Schüssel, besiebt den Schaum mit Staubzucker, hält eine glühende Backschaufel darüber und garniert die Schüssel mit Makronen oder Biscuit und eingemachten Kirschen.

Kirsch-Sirup, s. Kirsch-Saft, eingekochter.

Kirsch-Soufflé. $1^1/_4$ Kilogramm schöne Sauerkirschen werden ausgekernt, ein Teil der Kerne gestoßen und mit ein wenig Rotwein oder Rum ausgekocht, die Flüssigkeit durchgeseiht und über die Kirschen gegossen, die man mit 250 Gramm Zucker langsam weichdünstet. Die eine Hälfte davon streicht man durch ein Sieb, verrührt dieses Mus mit 50 Gramm Zucker, den man mit sechs Eidottern und zwei ganzen Eiern zu Schaum gerieben hat, mischt einen Kaffeelöffel voll Zimt, zwei Eßlöffel geriebenen Zwieback und den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße hinzu, legt die andere Hälfte der weichgedämpften Kirschen in die Soufflé-form, schüttet die Masse darüber, bestreut sie dick mit Zucker und bäckt das Soufflé 15 bis 20 Minuten, worauf man es sofort zu Tisch giebt.

Kirsch-Strudel. 2 Liter gute Sauerkirschen werden ausgekernt und mit Zucker und Zimt halb weich gedünstet, worauf man den Saft davon abgießt und die Früchte auskühlen läßt. Indessen bereitet man einen festen Strudelteig (s. Apfel-Strudel und Strudelteig), rollt und zieht denselben gehörig aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn mit den Kirschen, überstreut dieselben mit einem Gemisch von 80 Gramm geschälten und feingehackten Mandeln, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und einem geriebenen Mundbrot, rollt den Strudel dann zusammen, legt ihn schneckenförmig in ein mit Butter bestrichenes Kasserol, überpinselt ihn mit Butter und bäckt ihn bei guter Oberhitze auf einem Dreifuß schön hellbraun, stürzt ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und giebt ihn ohne Sauce oder mit einer aus dem Saft der Kirschen bereiteten Sauce zu Tisch.

Kirsch-Sulz, s. Kirsch-Gelée.

Kirsch-Suppe. Etwa $^1/_2$ Kilogramm oder 750 Gramm Sauerkirschen werden ausgesteint, die Kerne zerstoßen, mit ein wenig Wasser ausgekocht, das Wasser durchgeseiht und zu den Kirschen geschüttet, welche mit 4—6 zerbrochenen Zwiebacken, 2 Liter Wasser, einem Stückchen Zimt und etwas Citronenschale weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen werden. Sobald die Suppe dann wieder kocht, thut man 125—150 Gramm Zucker, eine Prise Salz und etwas Wein hinzu und richtet sie über Mandelklößchen, gerösteten Semmelwürfeln oder Biscuit an. — Oder man bereitet eine hellbräunliche Mehlschwitze aus 70 bis 90 Gramm Butter und einem großen Kochlöffel Mehl, verkocht dieselbe mit $1^1/_2$ bis 2 Liter Wasser, etwas Zimt und $^1/_2$ Kilogramm unausgekernten Sauerkirschen, bis letztere völlig weich sind, und reibt sie durch einen Durchschlag. Einen Teil der Kerne schlägt man auf, blanchiert sie, zerstampft sie und thut einen Theelöffel voll davon, zwei Eßlöffel Zucker und 250 Gramm ganze, besonders schöne Kirschen in die Suppe, würzt sie mit einem reichlichen Glase Portwein und einer Prise Salz, läßt sie kochen, bis die hineingelegten Kirschen weich sind, und giebt sie über gerösteten Semmel-Croutons, Makronen oder Biscuits auf. — Auch aus eingemachten Kirschen kann man Kirsch-Suppe bereiten, wozu man namentlich solche, die ohne Zucker in Flaschen eingekocht wurden, verwendet; man zerstößt sie im Reibstein, fügt zu dem Saft noch das nötige Wasser (zu jeder gewöhnlichen Flasche Kirschen 1 Liter Wasser) hinzu, läßt sie einigemal aufkochen, streicht sie durch ein Sieb, thut Zucker und Zimt und etwas Wein hinzu, zieht sie mit Kartoffelmehl ab und giebt sie zuletzt über gerösteter Semmel auf.

Kirsch-Suppe von getrockneten Kirschen. $^1/_2$ Kilogramm derselben werden im Mörser leicht zerstoßen, mit Zimt, Citronenschale und altbackenem Mundbrot oder 6—7 Zwiebacken nebst 2 Liter Wasser zugesetzt, weichgekocht, durchgeschlagen, mit Zucker versüßt, mit einem Glase Wein und ein wenig Salz noch eine Weile gekocht, nach Belieben mit zwei Eidottern legiert und über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet. In manchen Gegenden kocht man die Kirschen mit etwas Hafergrütze und Wasser weich, schlägt sie durch und verfährt dann auf gleiche Art.

Kirsch-Suppe von Kirsch-Saft. 1 Liter Kirsch-Saft wird mit 2 Liter Wasser, 375 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt und Citronenschale sowie 6—7 Zwiebacken aufgekocht, abgeschäumt, durchgeschlagen und über Semmel-Croutons, Biscuit oder kleinen Makronen aufgegeben; anstatt der Zwiebacke kann man auch zwei Löffel Kartoffelmehl zum Verdicken der Suppe anwenden.

Kirsch-Tarteletten. Nachdem man einen guten Brösselteig (s. d.) oder Blätterteig bereitet und nicht zu dünn ausgerollt hat, legt man kleine, butterbestrichene Tortenförmchen damit aus, streut auf den Boden etwas gestoßenen Zwieback, legt einen Löffel voll ausgesteinte, auf einem Siebe abgetropfte

Sauerkirschen hinein, bestreut sie mit reichlichem Zucker, stellt die Formen auf ein Blech und bäckt die Tarteletten gar, worauf man sie bloß mit Zucker und Zimt bestreut oder mit einem Guß von dem Kirschsaft, etwas süßem oder saurem Rahm, Zucker, einem ganzen Ei und mehreren Eidottern überstreicht und noch eine Weile damit überbacken läßt; auch versüßter und mit abgeriebener Citronenschale gewürzter Eiweißschnee eignet sich gut als Guß oder Glasur auf die Tarteletten. Hat man keine Tortenförmchen, so sticht man kleine runde Kuchen aus dem Teig, biegt die Ränder in die Höhe, kneift sie ein und verfährt ganz auf dieselbe Weise.

Kirsch-Tischel. Am Abend vor der Zubereitung des Gerichtes stielt man 3—4 Schock recht reife Sauerkirschen ab, wäscht sie, läßt sie abtropfen und vermischt sie mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und ein wenig gestoßenem Zimt; am folgenden Morgen weicht man drei zerschnittene Semmeln (ungefähr $^1/_2$ Kilogramm Semmel) in zwei Liter Milch ein, quirlt sie nach einer Stunde völlig klar, verrührt sie mit 6—8 Eiern, zwei Löffeln Mehl, etwas Salz, Zucker und Zimt und zuletzt mit den eingezuckerten Kirschen, schüttet das Ganze in eine gut gebutterte, irdene Pfanne und bäckt die Speise eine Stunde auf dem Dreifuß bei ziemlicher Hitze. Bei dem Aufgeben bestreut man sie mit Zucker und Zimt, läßt sie aber erst etwas auskühlen, bevor man sie auf den Tisch bringt.

Kirsch-Torte. Den Teig zu dieser Torte stellt man her, indem man $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl auf das Kuchenbrett siebt, mit 300 Gramm ausgewaschener, in kleine Stückchen zerpflückter Butter vermengt, dann in die Mitte des Mehls eine Vertiefung macht, in die man $^1/_4$ Liter sehr fetten Rahm, zwei gehäufte Eßlöffel Zucker und eine Prise Salz schüttet, worauf man mit einem Löffelstiel oder Messer das Mehl zu diesen Zuthaten verrührt, bis man den Teig mit den Ballen der Hände leicht verarbeiten und mehrmals auseinanderdrücken und wieder zusammenschlagen kann. Dann legt man den Teig am besten über Nacht oder doch wenigstens einige Stunden in den Keller, rollt die Hälfte desselben zu einem runden Tortenblatt aus, bestreut es mit einigen Löffeln gestoßenem Zwieback, legt einen reichlichen Suppenteller voll ausgesteinter, abgetropfter, mit Zucker und Zimt vermischter Sauerkirschen darauf, macht von der anderen Hälfte des Teiges ein Gitter darüber und bäckt die Torte auf einem Blech bei mäßiger Hitze. Den Saft siedet man mit Zucker zu einem dicken Sirup ein, von dem man in jedes Gitter der ausgekühlten Torte ein wenig gießt. Anstatt des Teiggitters kann man auch einen Guß über die Torte machen, welche man in diesem Fall ein wenig dicker und größer aufrollt und mit einem zwei Finger breiten, in die Höhe gebogenen Rand versieht, um den man beim Backen einen gebutterten Papierstreifen heftet. Zu dem Guß schlägt man $^1/_4$ Liter sauren Rahm mit dem abgetropften Kirschsaft, 125 Gr. Zucker, vier bis fünf Eidottern, etwas abgeriebener Citronenschale und Zimt, schüttet dies über die beinahe halbfertige Torte und läßt sie vollends gar backen.

Kirsch-Torte von Blätterteig. Nachdem man ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit federspulendick ausgerolltem Blätterteig (s. d.) ausgelegt hat, streut man gestoßenen Zwieback darüber, belegt den Teig dicht mit ausgesteinten, abgetropften, mit Zucker vermischten Sauerkirschen, läßt die Torte bei ziemlicher Hitze halb durchbacken, verrührt inzwischen sechs Eidotter mit 160 Gramm Zucker und 125 Gramm gestoßenen Mandeln nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, mischt $^1/_4$ Liter sauren Rahm und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, füllt dies über die Torte und bäckt sie vollends gar.

Kirsch-Torte von Mürbteig. Man rollt einen fingerstarken Boden aus gutem Mürbteig (s. d. u. s. auch Kirsch-Kuchen von Mürbteig) aus, versieht ihn mit einem in die Höhe eingekniffenen Rand und bäckt ihn auf einem gebutterten Blech oder in einer Tortenform hellbraun; inzwischen hat man von ausgekernten Kirschen mit einem Teil ihrer zerschlagenen und in etwas Wasser gekochten Kerne, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und reichlichem Zucker ein halb weiches Compot gekocht, die Kirschen aus dem Saft genommen, diesen noch stark eingedickt und über die Früchte gegossen. Sobald letztere völlig ausgekühlt sind, läßt man den Saft ablaufen, füllt die Kirschen in den Tortenboden, macht ein Gitter von dünn ausgerolltem rohen Mürbteig darüber, bestreicht dasselbe mit Ei, überstreut das Ganze mit Zucker und läßt das Teiggitter bei guter Oberhitze hellbraun backen. An dessen Stelle kann man aber auch die Kirschen mit festgeschlagenem, stark versüßtem Eiweißschnee überstreichen, mit Zucker besieben und bei gelinder Wärme die Schneekruste hellgelb backen. Ebenso kann man Kirsch-Torte aus einem feinen Hefenteig machen und nach Belieben mit einem der bei Kirsch-Kuchen angegebenen Güsse überziehen.

Kirschen zu trocknen. Große reife Süß- oder Sauerkirschen stielt man ab, schüttet sie auf große Bogen von Packpapier oder noch besser auf Bast-Siebe, Back-Horden u. dergl., doch so, daß sie einzeln nebeneinander liegen, und trocknet sie entweder in der Sonnenhitze oder in einem ausgekühlten Back- oder Bratofen, wobei man sie hin und wieder umdreht, ganz allmählich, denn wenn man sie in einen zu warmen Ofen legte, würde der Saft auslaufen und die Früchte würden zusammenschrumpfen und verbrennen. Sobald sie gehörig abgewelkt und trocken sind, füllt man sie in Papiersäcke oder leinene Beutel und hängt sie an einem trockenen Orte auf.

Kirschwasser, Baseler. Dieser allbekannte und berühmte feine Branntwein wird in der Schweiz, namentlich in der Gegend um Basel, sowie im Schwarzwald aus den Früchten des wilden Vogelkirschbaumes, und zwar aus den sehr süßen schwarzen Vogelkirschen bereitet, indem man dieselben sehr reif werden läßt, bei trockenem Wetter pflückt, von den

Stielen befreit und in großen Bottichen mit hölzernen Stampfen zerquetscht, so daß auch die Kerne teilweise mitzerstoßen werden, worauf man die Masse ohne irgend einen Wasserzusatz in die Fässer füllt, die man zu zwei Dritteln voll macht und zudeckt oder, falls die Fässer auf dem Lager liegen, mit einer Gärröhre versieht. Die bald eintretende Gärung dauert etwa 2—3 Wochen; sobald sie beendigt und die Masse wieder ganz ruhig geworden ist, bringt man letztere in einen Destillierapparat und setzt bei gelindem Feuer die Destillation so lange fort, bis reines, helles Wasser oder vielmehr wasserheller, farbloser Kirschbranntwein in die Vorlage übergeht. Dieses Destillat wird einer abermaligen Destillation unterworfen, das Kirschwasser dann auf Flaschen gefüllt und eine zeitlang gelagert, wodurch der Geschmack desselben sehr an Lieblichkeit gewinnt. Man hat vielfach versucht dasselbe künstlich nachzuahmen, z. B. durch eine Zusammensetzung von Weinsprit, Wasser, Bittermandelwasser und Himbeeressig, allein diese Mischung wie alle ähnlichen erreichen nicht entfernt das feine Arom des echten Kirschwassers.

Kirschwasser-Crème. Sechs Eidotter werden mit dem Saft von drei Citronen, $^1/_4$ Liter Kirschwasser und $^1/_2$ Liter frischem Wasser nebst 250 Gr. Zucker zerquirlt, dann über gelindem Feuer bis zum Kochen geschlagen, vom Feuer genommen, bis zum Erkalten weiter geschlagen und in einer Crèmeschale angerichtet. — Eine andere Methode zur Bereitung dieser Crème ist folgende: Man übergießt 70 Gramm bittere Makronen in einer Schüssel oder Schale mit einem Liqueurglas Kirschwasser, in dem man sie aufweichen läßt; inzwischen bringt man $^1/_2$ Liter süßen Rahm mit 60 Gramm Zucker und einem Stückchen ganzen Zimt langsam zum Kochen, seiht ihn unter fortwährendem Umrühren zu sechs zerquirlten Eiern, schlägt dies zusammen über dem Feuer zu einer dicklichen Crème und schüttet sie über die Makronen. Schließlich schlägt man $^1/_2$ Liter fetten süßen Rahm mit einem Gläschen Kirschwasser und 90 Gramm Zucker zu festem Schaum und schichtet denselben bergartig auf der Crème-Schüssel auf, die man dann sofort serviert.

Kirschwasser-Eis. 2 Liter Rahm werden mit 375 Gramm Zucker und zwanzig Eidottern über dem Feuer zu einer dicklichen Crème geschlagen, vom Feuer genommen, bis zum Erkalten weiter gerührt, in die Gefrierbüchse gethan, gedreht und abgearbeitet; sobald die Masse halb gefroren ist, gießt man $^1/_4$ Liter Kirschwasser hinzu, mischt dasselbe gut mit dem Gefrorenen, schließt die Büchse und dreht sie sehr rasch, damit das Eis vollends starr werde. Mit der Hälfte dieser Bestandteile erhält man schon genügendes Gefrorenes für 6—8 Personen.

Kirschwein. Zur Herstellung dieses sehr schmackhaften Getränks bedient man sich entweder ebenfalls der wilden schwarzen Süß- oder Vogelkirschen oder auch der gewöhnlichen Sauerkirschen; beide Arten müssen sehr reif sein und werden zerquetscht, ohne daß die Kerne mitzermalmt werden dürfen. Hat man eine genügende Masse solcher schwarzer Vogelkirschen, so stielt man sie ab, liest alle Blätter heraus, zerdrückt sie mit einer Reibkeule und preßt den Saft durch ein Tuch; auf jedes Liter von dem Saft setzt man 1 Liter Wasser zu, ebenso schüttet man auf die ausgepreßten Trestern noch etwas Wasser, läßt es vierundzwanzig Stunden darauf stehen, arbeitet es tüchtig durcheinander und seiht die Flüssigkeit durch, um sie zu der Saft- und Wasser-Mischung zu gießen, die man mit etwas Zucker versüßt, indem man auf jedes Liter Flüssigkeit 125 Gramm gestoßenen Zucker zusetzt und mehrmals gut verrührt. Alles zusammen wird nun in ein Faß gefüllt, welches ganz voll werden, ruhig liegen und gehörig ausgären muß, wobei man das Spundloch nur mit einem Mull-Läppchen bedeckt, damit kein Staub in das Faß komme. Nach beendigter Gärung schlägt man den Spund fest zu, läßt den Wein etwa ein halbes Jahr im Faß, zieht ihn dann auf Flaschen und lagert ihn noch eine zeitlang, denn jung hat er einen stumpfen schalen Geschmack und wird erst mit der Zeit klar, feurig und wohlschmeckend. Nimmt man Sauerkirschen dazu, die mehr Saft geben, so mischt man kein Wasser zu, sondern nur auf jedes Liter Saft 125 Gramm gestoßenen Zucker, den man gut mit dem Saft verrührt, und verfährt im übrigen ganz nach obiger Angabe.

Kirschwein mit Honig, auf russische Art. (Wischniak.) In ein festes, mit eisernen Reifen beschlagenes Tönnchen füllt man reife, von den Stielen befreite, sauber gelesene Sauerkirschen, und zwar soviel, daß nur etwa 4—6 Centimeter leerer Raum bleibt; dann übergießt man die Kirschen langsam mit reinem, weißem, ungekochtem Honig ohne jede Beimischung von Wachs, und füllt jeden leeren Raum zwischen den Kirschen mit dem Honig aus. Sobald die oberste Schicht Kirschen mit Honig fast bedeckt ist, schlägt man den Deckel fest auf das Fäßchen, spundet es zu, verharzt und verpicht den Spund sowie den Deckel und womöglich die ganze Außenseite des Fäßchens, damit die Luft nirgends Zutritt habe; man legt das Faß nun in den Keller oder gräbt es am besten daselbst in Erde oder Sand ein und läßt es drei Monate so ruhig liegen; während dieser Zeit geht die Gärung vor sich, wobei das Fäßchen sehr leicht zerspringt, wenn es nicht fest gearbeitet und mit Eisenreifen beschlagen ist. Nach Verlauf dieser drei Monate ist der Kirschwein oder Kirschmeth ganz fertig; man öffnet das Faß, seiht den Wein durch, füllt ihn auf Flaschen, die man gut verkorkt und versiegelt, und kann ihn so mehrere Jahre aufbewahren, aber auch gleich in Gebrauch nehmen.

Kirschapfel oder sibirisches Aepfelchen, sibirischer Eisapfel, engl. crab apple, lat. Pyrus astrachanica. Die Kirschäpfel sind die kleinen, runden, langgestielten, gelben und roten, zuweilen fast durchscheinenden, außerordentlich hübsch aussehenden, aber herb schmeckenden Früchte einer Art Apfelbaum mit länglichrunden, zugespitzten, fast doppeltgesägten Blättern. Der Baum wächst in Sibirien, namentlich in der Gegend um Astrachan, wild und

wird bei uns in Deutschland sowie in England und Nordamerika hier und da angepflanzt um der niedlichen Früchte willen, die jedoch roh gar nicht zu genießen, sondern höchstens zum Aufputz einer Obstschale zu verwenden sind; außerdem macht man sie auf verschiedene Weise ein und kocht sie zu einem ganz vortrefflichen Gelée.

Kirschäpfel-Compot. Man thut am besten, wenn man dieses Compot womöglich einige Tage vor dem Gebrauch bereitet, denn die Aepfelchen sind so herb, daß sie längerer Zeit bedürfen, um den Zucker gehörig in sich aufzunehmen. Die gut geputzten, von der Blüte und dem halben Stiel befreiten Früchte werden in den kochenden Zucker-Sirup gelegt, nachdem man auf jedes $^1/_2$ Kilogramm Früchte etwa 625 Gramm Zucker bis zum Faden geläutert hat; sobald die Aepfelchen beginnen weich zu werden, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel sofort heraus, da sie sehr leicht zerkochen, dann läßt man den Zucker noch etwas eindicken und gießt ihn kalt darüber.

Kirschäpfel einzumachen. Man schneidet die Stiele zur Hälfte ab, sticht die Blüte aus, wischt die Früchte mit einem Tuche ab und wiegt sie; auf jedes $^1/_2$ Kilogramm derselben klärt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker und kocht ihn zu dickem Sirup, schüttet die Aepfelchen hinein, läßt sie langsam zum Kochen kommen, einmal aufsieden und nimmt sie dann sofort wieder heraus, kocht den Zucker noch ein wenig ein, läßt ihn auskühlen und gießt ihn über die Früchte. Zwei Tage darauf schüttet man den Zucker ab, kocht ihn auf, füllt ihn nach dem Erkalten wieder über die Kirschäpfel und wiederholt das Aufsieden nach abermals zwei Tagen, wobei man die Früchte einmal mit in dem Zucker aufkochen läßt, schnell herausbebt, in die Gläser legt und den noch etwas eingedickten Sirup kalt darüber gießt.

Kirschäpfel in Essig einzumachen. Zu 1 Kilogramm Kirschäpfeln nimmt man dasselbe Gewicht Zucker, fast $^3/_4$ Liter feinen Weinessig und 10 Gr. ganzen Zimt; wenn der Essig mit dem Zucker und Zimt klargekocht und abgeschäumt ist, läßt man die sauber geputzten Früchte einmal darin aufsieden, legt sie heraus, kocht den Essig ein und gießt ihn nach dem Erkalten darüber; nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, siedet ihn mit noch ein wenig Zucker wieder auf, läßt auch die Aepfelchen noch einmal darin überwallen, legt sie in die Büchsen und schüttet den noch eine Weile eingedickten Essig kalt darüber.

Kirschäpfel-Gelée. Die von dem Stiel und der Blüte befreiten Früchte werden in einem glasierten Kasserol mit kaltem Wasser übergossen, zugedeckt und über raschem Feuer völlig weichgekocht, über Nacht kaltgestellt und am folgenden Tage durchgeseiht. Auf jedes $^1/_2$ Liter Saft nimmt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker, schlägt ihn in Stücke, läßt ihn in dem Saft zergehen, kocht dann beides rasch unter häufigem Umrühren und Abschäumen so lange ein, bis der Saft gallertartig vom Löffel rutscht, füllt das Gelée in die Büchsen und überbindet dieselben nach dem Erkalten mit Blase.

Kissel, russischer. Ein kaltes Gericht oder eine Art Gelée, welches ungefähr unserem Flammeri entspricht und mit verschiedenem Beigeschmack, aber übrigens stets mit Hilfe von Kartoffelmehl bereitet wird.

Kissel, Apfel-. Man zerschneidet sechs bis acht große, vom Kernhaus befreite, aber ungeschälte Aepfel in Stücke und kocht sie mit etwas ganzem Zimt und Citronenschale in etwa $1^1/_2$ Liter Wasser völlig weich, so daß sie zerkocht und zu Saft aufgelöst sind, worauf man denselben durchseiht und ein reichliches Liter davon mit 125 Gr. Zucker zum Kochen bringt, $^1/_4$ Liter Kartoffelmehl in kaltem Wasser zerrührt, hinzufügt, unter fortdauerndem Umrühren damit verkocht und in eine Schüssel oder Form schüttet. Nachdem der Kissel im Keller völlig erkaltet ist, giebt man ihn, auf eine Schüssel gestürzt, mit Zucker und süßem Rahm auf.

Kissel, Beeren-. $^1/_2$ Kilogramm Himbeeren, Johannisbeeren, Preißelbeeren oder unreife Stachelbeeren werden gelesen, mit dem nötigen Wasser, Zimt und Citronenschale zerkocht und durchgepreßt; 1 Liter Saft wird hierauf mit 250 Gr. Zucker und $^1/_4$ Liter in kaltem Wasser oder Weißwein aufgelöstem Kartoffelmehl unter fleißigem Umrühren zu einem dicken Brei gekocht, zum Erkalten in einer naßgemachten Form hingestellt, ausgestürzt und mit Zucker und Rahm aufgetragen. Auf dieselbe Art macht man auch den Kissel aus Kirschen, Pflaumen und anderem Obst.

Kissel, Chocoladen-. 125 Gramm gute Chocolade werden gerieben und mit zehn Eidottern nebst einigen Eßlöffeln gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, ebenso fügt man nach und nach eine Obertasse voll Kartoffelmehl und $^1/_2$ Liter kalte Milch hinzu, verdünnt die Masse mit einigen Löffeln kochender Milch und schüttet dann alles in $1^1/_2$ Liter siedend gemachte Milch, verrührt den Kissel über dem Feuer zu einem dicken Brei, schüttet ihn in eine tiefe Schüssel und serviert ihn nach dem Erkalten mit Rahmschaum.

Kissel, heißer. $^1/_2$ Kilogramm Himbeeren, Johannisbeeren oder andere beliebige Beeren kocht man mit Wasser, seiht den Saft durch, von dem man etwa $1^1/_2$ Liter haben muß, kocht ihn mit 250 Gramm Zucker und etwas Zimt auf, mischt $^1/_8$ Liter in kaltem Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl hinzu, rührt es gut mit dem Saft durch und giebt den Kissel heiß auf.

Kissel, Mandel-. 250 Gramm süße und zehn Stück bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, gestoßen, mit $1^1/_4$ Liter Wasser oder Milch verdünnt und durchgeseiht, worauf man die Mandelmilch nochmals mit den zerstoßenen Mandeln verrührt und durchseiht, mit 150 Gramm Zucker aufkocht, mit $^1/_4$ Liter in Wasser oder Milch aufge-

löstem Kartoffelmehl zu dickem Brei siedet und denselben nach dem Erstarren mit Fruchtsaft zu Tisch giebt.

Kißli Stschi oder moussierender Kwas. Dieses in Rußland außerordentlich beliebte säuerliche Getränk, welches auch viel zu kalten Suppen verwendet wird, bereitet man in folgender Weise. Man rührt $2^1/_2$ Kilogramm Gerstenmalzmehl mit warmem Wasser und etwas Salz in einem hölzernen großen Bottich an, siebt allmählich 5 Kilogramm grobes Roggenmehl und $^1/_2$ Kilogramm Buchweizenmehl hinzu und mischt davon mit heißem Wasser einen dünnen Teig zusammen, in den man einige glühendheiß gemachte große Steine legt, die man so lange darin liegen läßt, bis sie abgekühlt sind, so daß man sie mit der Hand herausnehmen kann. Hierauf verdünnt man den Teig mit zehn Liter kaltem Wasser, thut noch $^1/_2$ Kilogramm Weizenmehl und eine halbe Tasse abgewässerte Bierhefe hinzu, gießt abermals 20—25 Liter kaltes Wasser an und rührt alles gehörig durcheinander, seiht die Flüssigkeit durch ein feines Sieb, füllt sie in ein Faß und stellt dasselbe in den Keller. Sobald die Flüssigkeit zu gären beginnt, verspundet man das Faß sehr fest und legt es auf Eis oder man füllt den Kwas in starke Flaschen, verkorkt sie sehr fest, verwahrt die Korke mit Bindfaden und legt die Flaschen auf Eis; nach einigen Tagen ist der Kwas brauchbar.

Kladderadatsch, ein in verschiedenen sächsischen und preußischen Städten übliches Gebäck aus feinem Hefen-Butterteig, der ganz so wie zu den Plunderbrezeln (s. d.) bereitet und mit Korinthen vermischt wird. Man formt den Teig zu handbreiten, länglich viereckigen Stücken, läßt dieselben gut aufgehen und überstreicht das fertige, bei ziemlicher Hitze gebackene Gebäck mit einer Zuckerglasur.

Klären, s. auch Abklären. In der Küche ist man sehr oft genötigt, nicht ganz klare, durch schleimige und eiweißartige Stoffe getrübte Flüssigkeiten, wie Fleischbrühe, Fruchtsäfte, zerlassenen Zucker, geschmolzene Butter, Honig oder auch Liqueure, wenn man dieselben selbst herstellen will, zu klären oder zu läutern, was entweder durch ein- oder mehrmaliges Filtrieren, durch Ablagern, durch Aufkochen und Abschäumen allein oder durch Aufkochen mit Eiweiß bewirkt wird.

Klären von Butter, s. Abklären.

Klären von Citronensaft, s. Citronensaft.

Klären von Fleischbrühe. Trübe Fleischbrühe, von längere Zeit aufbewahrtem Fleisch oder Knochen, Kopf u. s. w. gekocht, klärt man, indem man auf jedes Liter derselben ein bis zwei Eiweiße nimmt, mit etwas Brühe zerquirlt und dann mit der ganzen Brühe verrührt, die nur lauwarm sein darf, worauf man sie unter fortgesetztem Rühren aufkocht, dann zugedeckt an der Seite sachte fortkochen oder ziehen läßt, bis sich das Eiweiß zu weißen Flocken zusammengezogen hat und die Brühe durchgeseiht werden kann. Ganz in derselben Art klärt man die Brühen zu Fleisch- und Fisch-Gelées.

Klären von Fruchtsäften, s. auch Citronensaft zu klären. Alle Fruchtsäfte klärt man dadurch, daß man sie wiederholt aufkochen und dann durch einen mit weißem Löschpapier ausgelegten Glas- oder Porzellantrichter laufen läßt oder durch ein in heißem Wasser ausgespültes, aufgespanntes Tuch seiht.

Klären von Zucker. Wünscht man Zucker außerordentlich klar zu haben, um ihn zu Gelées zu verwenden, so klärt man ihn gleichfalls mit Eiweiß, indem man ihn in Stücke zerschlägt, in Wasser auflöst und dann mit etwas in Wasser zerquirltem Eiweiß (auf 4—5 Kilogramm Zucker genügt ein Eiweiß, zu weniger Zucker nimmt man nur ein halbes) vermischt, worauf man das Ganze zum Kochen bringt und gut achtgeben muß, daß der Zucker dann nicht plötzlich herausschießt. Man gießt im Augenblick, wo der Zucker in die Höhe zu steigen beginnt, etwas kaltes Wasser zu, stellt das Kasserol an eine weniger heiße Stelle und läßt ihn unter jeweiligem Zugießen von ein wenig kaltem Wasser so lange leise fortkochen, bis er wasserhell ist und das Eiweiß sich auf der Oberfläche als bläuliche Masse zusammenzieht, die man mit dem Schaumlöffel abschöpft, worauf man den Zucker durch eine Serviette seiht.

Klare oder Backklare, s. v. w. Ausbacketeig, s. d.

Klarifizieren oder **klären,** s. auch abklären. Vom Klarifizieren der Butter haben wir bei Abklären gesprochen. Gelées klärt man mit Eiweiß, und Fleischbrühe, welche z. B. durch das Mitkochen von Knochen trübe aussieht, läßt man erkalten, nimmt das Fett ab, und vermengt die Brühe mit etwas feingewiegtem, magerem, rohem Rindfleisch, das mit einem Eiweiß durchmischt ist, verrührt die Brühe damit über dem Feuer bis zum Sieden und seiht sie durch ein Tuch.

Klarkochen. Diese Bezeichnung wendet man an, wenn man Saucen und Suppen an einer nicht zu heißen Stelle langsam kochen läßt, um das darin enthaltene Fett, welches auf diese Art auf die Oberfläche kommt, abschöpfen zu können.

Klarmehl. Zum raschen Verdicken von Saucen, Suppen oder Gemüsen verwendet man zuweilen Weizen- oder Kartoffelmehl, das man in Fleischbrühe, Wasser, Milch oder Wein zuvor ganz glatt und klar verrührt hat und dann mit diesem Namen bezeichnet.

Kleienbrot, süddeutsches. Man wirkt einen Teig aus 250 Gramm feinem Mehl, 125 Gr. Butter, 70 Gramm Zucker, drei Eidottern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, treibt denselben auf einem mit Mehl bestreuten Blech zwei Messerrücken stark aus, sticht mit einem Weinglas oder einer beliebigen Form kleine Kuchen davon aus und bestreicht dieselben mit dem festen Schnee von vier Eiweißen, den man mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 250 Gramm roh gestoßenen Mandeln gehörig vermischt hat, worauf man die Brötchen bei gelinder Hitze bäckt. Ebenso pflegt

man den Schnee zum Bestreichen der Brötchen außer mit Mandeln und Zucker noch mit 70 Gr. feingeschnittenem Citronat, ebensoviel kandierter Pomeranzenschale, 4 Gramm gestoßenem Zimt und 4 Gramm gestoßenen Nelken zu mischen, indem man alles eine Viertelstunde lang mit dem Schnee verrührt.

Kleientörtchen. $^1/_2$ Kilogramm ungeschälte Mandeln werden feingestoßen, wobei man sie mit Eiweiß oder Rosenwasser anfeuchtet, und dann mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von zwei Citronen, 8 Gramm Zimt, 16 Gramm kleingeschnittenem Citronat, 125 Gramm gestoßenen Haselnüssen und einigen Löffeln Orangenblütenwasser tüchtig vermischt, mit dem Schnee von acht bis zehn Eiweißen verrührt und in kleinen butterbestrichenen Blechformen bei ziemlicher Hitze bäckt.

Kletzenbrot, s. v. w. Hutzelbrot, s. d.

Klippfisch, s. v. w. Stockfisch, s. d.

Klöben oder Klöven, Bremer. $1^1/_2$ Kilogramm erwärmtes Mehl werden in eine große Schüssel gesiebt, worauf man in die Mitte des Mehls eine Vertiefung macht, $^1/_2$ Kilogramm ausgewaschene, etwas erwärmte Butter in dieselbe thut, 250 Gramm Zucker, $^3/_4$ Liter lauwarme Milch, drei Kaffeelöffel Salz und 100 Gramm Hefe zusammenquirlt und hineinschüttet, alles erst mit einem Messer oder Löffelstiel verrührt und den Teig dann mit der Hand bearbeitet und tüchtig schlägt. Man läßt ihn, mit einem warmen Tuche bedeckt, $1^1/_2$ Stunden langsam aufgehen, rollt ihn dann zwei Finger dick zu einem langen Streifen aus, den man in der Mitte mit dem Rollholz der Länge nach eindrückt und an dieser Stelle mit 375 Gramm gewaschenen Korinthen, 125 Gramm Zucker, 70 Gramm geschälten, in Streifen zerschnittenen Mandeln und 30 Gramm Citronat bestreut und übereinanderschlägt. Hierauf biegt man den Klöben in Form eines Halbmondes krumm, macht mit einem in zerlassene Butter getauchten Messer einige Einschnitte in die Rückseite, läßt ihn auf einem Blech gehörig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei ziemlich starker Hitze eine reichliche Stunde.

Klößchen in Suppen oder Ragouts und Fricassées. Bei der Bereitung aller Klößchen und größeren Klöße, diesem durch und durch deutschen National- und Lieblingsgericht, hat man sehr genau auf die richtige Zusammensetzung und das gehörige Mengenverhältnis der Bestandteile, auf die Feinheit und Trockenheit des Mehls, die Frische der Eier und die genügende Bearbeitung des Teiges zu sehen, wenn die Klöße geraten sollen. Es ist namentlich Anfängerinnen zu raten, jedesmal erst einen Probekloß in das kochende Salzwasser oder die Fleischbrühe einzulegen, um zu sehen, wie derselbe gerät, und danach zu beurteilen, ob die Teigmischung richtig ist; fällt der Kloß beim Kochen auseinander, so muß man dem übrigen Teig etwas mehr Mehl oder geriebene Semmel und Eidotter zusetzen, wird der Probekloß zu fest, so fügt man dem übrigen Teig etwas Milch oder Wasser oder auch ein ganzes Ei zu, um die anderen lockerer zu machen. Eine Hauptbedingung des Gelingens ist es, alle Arten Klöße nur in stark wallende Flüssigkeit einzulegen, sei dies nun Wasser, Fleischbrühe oder Milch; gewöhnlich deckt man den Topf, worin die Klöße kochen, nicht zu; kommen die Klöße auf die Oberfläche, so rüttelt man den Topf oder das Kasserol etwas hin und her und läßt die Klöße nur noch wenige Augenblicke kochen, um sie dann heraus zu nehmen und sofort in die Suppe oder als selbständige Schüssel zu Tisch zu geben, da jeder Kloß durch das Stehen, nachdem er fertig ist, fest wird und seinen Wohlgeschmack verliert. Die verschiedenen und sehr mannigfaltigen Arten von Klößchen in Suppen oder Ragouts s. bei deren Hauptbestandteilen, wie z. B. Apfelklößchen, Austernklößchen, Butterklößchen, Chocoladenklößchen, Eier-, Farce-, Fisch-, Fleisch-, Graupen-, Gries-Klößchen 2c.

Klößchen, abgebrannte. $^1/_2$ Liter Wasser wird mit 125 Gramm Butter zum Kochen gebracht, worauf man unter fortdauerndem Umrühren 250 Gramm Mehl hineinschüttet und über dem Feuer zu einem steifen Brei verrührt, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst, wonach man ihn vom Feuer nimmt, ein wenig auskühlen läßt und nach und nach fünf gut zerquirlte Eier, einen Kaffeelöffel Salz und eine Prise Muskatnuß mit noch ein wenig Butter hinzumischt, alles nochmals über dem Feuer klar rührt, dann nach dem Erkalten auf einem mehlbestreuten Brett kleine runde Klößchen daraus formt, dieselben in Salzwasser gar kocht und in Fisch- und Bouillon-Suppen einlegt.

Klöße. Von diesen gilt ganz dasselbe, was wir bereits bei den Klößchen erwähnt haben, nur daß die Klöße größer gemacht, entweder mit den Händen rund geformt oder mit einem in siedendes Wasser eingetauchten Löffel abgestochen und meistens in Salzwasser gargekocht werden (außer den Fleischklößen und den gebackenen Klößen), worauf man sie entweder zu Braten, Schinken, Bratwurst, auch zu gekochtem Fleisch mit irgend einer Sauce giebt, oder auch mit gekochtem Obst sowie irgend einer Fruchtsauce, zuweilen auch nur mit brauner Butter übergossen, als selbständiges Gericht aufträgt. S. bei den verschiedenen Hauptbestandteilen, z. B. Apfelklöße, Birkhuhn-, Birnen-, Brot-, Buchweizenmehl-, Fleisch-, Gries-, Grütz-, Kartoffel-Klöße 2c.; ebenso s. unter Brand-, Brüh-, Fränkische Klöße, Frankfurter, Kapuziner-, Karlsbader, Kartäuser-, Koburger, Saure, Schäl-, Schwäbische, Schweden-, Servietten-, Thüringische, Topf-, Türkische, Wickel-Klöße.

Klops. Diese Benennung ist aus dem französischen Worte „Escalopes" oder dem englischen „Collops" entstanden und die Klopse sind auch im ganzen etwas Aehnliches in gewöhnlicherem Stil wie die feineren Escalopes (s. d.), denn unter Klops versteht man teils ebenfalls Fleisch-Scheiben,

welche geklopft und in einer pikanten Sauce zubereitet werden, teils längliche Klößchen von feingehacktem Fleisch mit einer Citronen-, Kapern-, Sardellen- oder Senf-Sauce.

Klops mit Citronen-Sauce. $^1/_2$ Kilogramm gutes, mageres Rindfleisch oder 250 Gramm Rind- und ebensoviel Schweinefleisch, zwei Eier, 200 Gr. geriebenes Weißbrot, ein wenig Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß, nach Belieben auch einige feingehackte, in Butter weichgedünstete Chalotten werden gut untereinandergemischt und zu länglichen, daumengroßen Klößen geformt; hierauf bereitet man eine hellgelbe Mehlschwitze aus 70 Gramm Butter und einem Eßlöffel Mehl, verkocht dies mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, legt die Klopse hinein, läßt sie darin gar kochen, würzt die Sauce dann mit der dünn abgeschälten Schale einer halben und dem Saft einer ganzen Citrone nebst einem Stückchen Zucker, kocht sie einigemal darin auf, legiert sie mit zwei in ein wenig Weißwein zerquirlten Eidottern und giebt sie nebst geschmorten Kartöffelchen zu Tisch.

Klops mit Hering oder Sardellen. 1 Kilogramm feingehacktes Fleisch, bloßes Rindfleisch oder halb Rind-, halb Schweinefleisch, ein gewässerter, ausgegräteter und gehackter Hering, zwei in Butter weichgeschwitzte, gehackte Chalotten, 250 Gramm geriebene Semmelkrume, 125 Gramm in ganz kleine Würfel geschnittenes Nierenfett, fünf bis sechs Eier, etwas Salz und Pfeffer werden tüchtig vermengt, zu länglichen Klößchen geformt und in gebräunter Butter erst auf beiden Seiten angebraten, worauf man $^3/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe zugießt, die Klopse vollends gar darin kocht, Citronenscheiben und Kapern zu der Brühe thut, die man mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback verdickt, und das Gericht mit Salz- oder Schmorkartoffeln aufgiebt. Anstatt des Herings kann man 70 bis 80 Gramm ausgegrätete, gehackte Sardellen zu dem Fleisch thun, auch die Chalotten weglassen und statt deren etwas feingeschnittene Citronenschale nehmen.

Klops von Hirschfleisch. Man befreit 1 Kilogramm Hirschfleisch aus der Keule oder vom Halse von Haut und Sehnen, hackt es nebst 250 Gramm Speck sehr fein, thut zwei Eier, zwei Dotter, zwei geriebene Semmeln, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, macht Klößchen daraus, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel, brät sie in gebräunter Butter und giebt sie mit einer Trüffel- oder Madeira-Sauce oder auch mit Salat, gedämpftem Kraut u. dergl. auf.

Klops als Pfeffer-Klops. 1 — $1^1/_2$ Kilogramm schönes, saftiges Rindfleisch, womöglich von der Lende, werden in Scheiben geschnitten, mit einem hölzernen Hammer geklopft und schichtweise mit dazwischengestreutem Pfeffer, Salz und Zwiebelscheiben in ein Kasserol mit 125 Gramm gebräunter Butter gelegt, mit einer Tasse Fleischbrühe oder Wasser übergossen und gut zugedeckt über gelindem Feuer weichgedämpft, worauf man die Klopse mit ihrer Sauce und Kartoffeln serviert. Häufig fügt man zuletzt auch noch etwas geriebene Semmel und einige Löffel Wein zu der Sauce.

Klops mit saurem Rahm. Aus 1 Kilogramm derbem, gehacktem Rindfleisch, 125 Gramm gehacktem Nierenfett, 60 Gramm in Wasser eingeweichter und ausgedrückter Semmel, vier bis fünf ausgegräteten, kleingeschnittenen Sardellen, ein wenig gehackter Citronenschale, Pfeffer und ganz wenig Salz nebst zwei Eiern macht man kleine, flachgedrückte oder längliche Klöße, wendet sie in Mehl um, brät sie in 60 Gramm Butter, worin man etwas gehackte Zwiebel und Petersilie geschwitzt hat, auf beiden Seiten hellbraun, gießt $^1/_2$ Liter sauren Rahm zu und läßt sie darin beinahe eine Viertelstunde kochen.

Klops, preußischer, oder Königsberger. $^1/_2$ Kilogramm Rindfleisch und 250 Gramm Schweinefleisch werden nebst einer Zwiebel und 125 Gramm ausgegräteten Sardellen sehr fein gehackt, mit einem in Milch geweichten und einem geriebenen Mundbrot, ein wenig Pfeffer und gehackter Citronenschale nebst ein bis zwei Eiern vermischt und zu länglichrunden Klößen geformt. Hierauf röstet man einen Kochlöffel Mehl in 200 Gramm Butter hellbraun, thut einige Pfeffer- und Pimentkörner, eine Zwiebel, 100 Gramm gehackte Sardellen, einen Löffel Essig, zwei Löffel Wein, einen Löffel feinen Senf, einen Löffel Kapern und ein Stückchen Zucker hinzu, läßt alles einmal aufkochen und dämpft die Klopse wohl zugedeckt eine halbe Stunde langsam darin.

Klops als Rühr-Klops. 1 Kilogramm Rindslende oder anderes sehr saftiges Rindfleisch klopft man so lange mit einer hölzernen Keule, bis das Fleisch einen Brei bildet, entfernt alle Häutchen, Adern und Sehnen daraus, bestreut es mit Salz und gestoßenem Pfeffer, legt es in ein Kasserol mit 200 Gramm hellbraun gemachter Butter und brät das Fleisch unter fortwährendem Umrühren mit einem hölzernen Löffel, bis sich keine rohen roten Stellen mehr zeigen, worauf man es mit der gewonnenen Brühe anrichtet.

Klops, sächsischer. 250 Gramm Rindfleisch, 250 Gramm Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch werden feingehackt, mit 60 Gramm zerlassener Butter, zwei Eiern, 80 Gramm geriebener Semmel, etwas Salz und gestoßener Muskatblüte vermischt, zu länglichen Klößchen geformt und mit geriebener Semmel bestreut, worauf man die Klopse in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun brät, nach und nach etwas siedendes Wasser, süßen Rahm und Salz hinzufügt und die Klößchen drei Viertelstunden langsam dämpfen läßt, um sie dann mit ihrer Sauce zu geschmorten Kartöffelchen aufzugeben.

Klops mit Sardellen-Sauce. Aus 70 Gramm Butter und einem Löffel Mehl macht man eine hellbraune Einbrenne, verkocht dieselbe mit Fleischbrühe und 90 Gramm ausgegräteten, feingehackten

Sardellen, legt eine Anzahl Klopse aus 250 Gr. Rind- und 250 Gr. Schweinefleisch, 80 Gr. geriebener Semmel, einem Ei und einem Dotter nebst ein wenig Salz und Pfeffer, alles gut vermischt und zu länglichen Klößchen geformt, in die Sauce, läßt sie darin langsam gardämpfen und fügt zuletzt noch einen Löffel Kapern hinzu.

Klops, saurer. Eine Mehlschwitze aus 60 Gr. Butter und einem Löffel Mehl kocht man mit der nötigen Fleischbrühe glatt, läßt die erforderliche Menge Klopse aus bloßem Rindfleisch oder gemischtem Fleisch darin gardünsten, thut dann etwas Estragon-Essig, Citronenscheiben und einen Löffel Kapern in die Sauce, läßt sie noch einmal damit aufkochen und giebt sie zu Tisch.

Klops mit Senf-Sauce. Die aus halb Rind-, halb Schweinefleisch mit einem Ei und einer Prise Salz bereiteten Klopse werden in Butter auf beiden Seiten angebraten, worauf man kräftige Fleischbrühe zugießt und sie darin langsam weichkocht; zuletzt zerquirlt man 2—3 Eidotter und einen Eßlöffel Senf in einem Glase Weißwein, zieht die Sauce damit ab, thut auch zwei Eßlöffel Kapern hinzu und läßt die Klopse noch einige Minuten an einer mäßig warmen Stelle damit durchziehen, ohne daß die Sauce nochmals zum Kochen kommen darf.

Klukwa oder **Klukva,** die russische Benennung für die Moosbeeren und daraus bereiteten Saft, Gelée, Marmelade 2c., welche in Rußland sehr beliebt sind. S. Moosbeere.

Kluski. Eine Art in Polen üblicher Klöße, die entweder aus Mehl, lauem Wasser, Eiern, Hefe, Zucker und Salz, unseren Hefenklößen ähnlich bereitet werden, oder noch häufiger aus Käsequark, indem man z. B. sechs gehäufte Eßlöffel Quark mit 250 Gramm Butter, sechs Eiern, 3 bis 4 geriebenen Semmeln, Salz, Zucker, Muskatnuß und etwas Rahm gut vermischt, mit den in Mehl getauchten Händen runde Klöße aus der Masse formt, in Salzwasser kocht und mit gebräunter Butter übergießt.

Knackwurst. Etwa $1^1/_2$ Kilogramm rohes, mageres Schweinefleisch vom Schinken, den Seiten oder dem Rücken, nebst $^1/_2$ Kilogramm rohem Speck werden mäßig fein gehackt, mit Salz, gestoßenem Pfeffer, ein wenig Salpeter und Kümmelkörnern gehörig vermischt, in dünne Därme fest gestopft, ungefähr 12 Centimeter lang abgebunden und dann geräuchert; häufig werden die Würste auch vor dem Räuchern 20 Minuten gekocht.

Knepfs oder **Quenèfes, Quenelles.** Kleine, ovale Klößchen aus Fleisch- oder Fisch-Farce, die man mittels zweier in heißes Wasser getaucher Kaffeelöffel formt, in Mehl umwendet und in Salzwasser oder Fleischbrühe einige Minuten kocht, worauf man das Kasserol vom Feuer weg an eine weniger heiße Stelle setzt und die Klößchen noch zehn Minuten ziehen läßt. Man legt sie dann in Suppen und Ragouts ein.

Knickebein. Ein gemischtes Getränk, welches man herstellt, indem man in ein großes Liqueurglas oder kleines Weinglas etwas Cognac oder Punschessenz und ebensoviel Rosen-Liqueur oder sonst einen feinen Liqueur gießt, so daß das Glas zur Hälfte voll ist; dann thut man ein vorsichtig vom Eiweiß getrenntes, möglichst frisches Eidotter hinzu und füllt das Glas vollends mit Maraschino. — Gewöhnlicher Knickebein wird aus ein wenig Cognac oder Rum, gutem Kümmel-Liqueur und einem in das Liqueurglas gelegten ganzen Eidotter gemacht.

Knickerbocker. In ein geschliffenes Wasserglas thut man den Saft von einer halben Citrone, 1 Eßlöffel Himbeer-Sirup, 1 Weinglas feinen Rum, 1 Eßlöffel Curaçao und eine Schnitte Ananas, füllt das Glas zum dritten Teil mit gestoßenem Eis, schüttelt alles mehrmals in zwei Gläsern hin und her und serviert das namentlich in Amerika sehr übliche Getränk.

Knoblauch, franz. ail, engl. garlic, lat. Allium sativum. Ein aus dem Orient stammendes, jetzt im ganzen südlichen Europa einheimisches Zwiebelgewächs, welches in den nördlicheren Ländern häufig in den Gärten angebaut wird, da die Zwiebeln oder Knoblauchzehen in vielen Gegenden ein beliebtes Küchengewürz bilden. Die Pflanze selbst hat einen 60—80 Centimeter hohen, runden Stengel, lang zugespitzte Blätter, langgestielte, weißliche Blüten und ovale, aus mehreren länglichen, gekrümmten, von trockenen Schalen umgebenen Zwiebelchen oder Zehen bestehende Zwiebeln, die gleich der ganzen Pflanze einen starken, eigentümlich unangenehmen Geruch und einen scharfen, süßlichen Geschmack besitzen. Man benützt sie meist zur Bereitung von Saucen, zur Würze an Fleisch, namentlich Hammelfleisch, auch als Zuthat zu verschiedenen Wurstsorten, vor allem zu der berühmten Salamiwurst, ja selbst, wie z. B. in Rußland, als Gewürz beim Gurkeneinlegen oder, wie in Frankreich und England, als Würze an Salate. Im Ganzen wird der Knoblauch in der feineren Küche nur sehr vorsichtig und in sehr geringem Maßstabe verwendet, schon weil man befürchten muß, danach zu riechen; desto freigebiger ist man damit im südlichen Frankreich, wo die Luft förmlich mit Knoblauchduft erfüllt sein soll, in Spanien, auch im südlichen Italien, ebenso in der polnischen, russischen und israelitischen Küche. Schon im Altertum kannte man den Knoblauch sehr gut und die Aegypter liebten ihn sehr, auch die Römer verzehrten ihn mit Vergnügen, während die feiner organisierten Griechen ihn dagegen verabscheuten. Athenäus erzählt, daß kein Knoblauch-Esser die der Cybele geweihten Tempel betreten durfte; ebenso eifert Horaz gegen den Knoblauch, aber nur, weil er sich einst den Magen gründlich damit verdorben hatte. Aus späterer Zeit hören wir, daß der energische König Alfons XI. von Castilien 1330 einen Orden stiftete, in dessen Statuten ein Paragraph enthalten war, demzufolge diejenigen Ordensritter, welche Knoblauch oder Zwiebel gegessen hatten, nicht bei Hofe erscheinen und mindestens während

eines Monats nicht mit den übrigen Rittern verkehren durften — eine Verordnung, welche der feinen Nase des Königs Alfons oder vielleicht der seiner Geliebten, der schönen Leonore Guzman, alle Ehre macht, ihm aber unter den knoblauch- und zwiebelliebenden Spaniern manchen Feind erworben haben mag. Wir können dem tapferen Alfonso nur Recht geben, namentlich da der Knoblauch noch dazu sehr unverdaulich ist und von den Aerzten als Magenverderber bezeichnet wird; liebt man denselben jedoch so, daß man ihn nicht missen mag, so sollte man wenigstens nur die Schüssel, in welche das damit zu würzende Gericht kommen soll, mit einem Stückchen Knoblauch einreiben oder in den Salat ein Schnittchen mit Knoblauch eingeriebenes Brot eine kurze Zeit legen, wie dies in feineren Küchen zu geschehen pflegt.

Knoblauch-Butter, s. Butter.

Knoblauch-Butter, provençalische, s. Ailloli.

Knoblauch einzumachen, auf englische Art. $^1/_2$ Kilogramm Knoblauchzehen werden auseinandergemacht, abgeschält und in einer Schüssel, mit reichlichem Salz vermischt, zwei bis drei Tage stehen gelassen. Dann wischt man sie mit einem Tuch ab, legt sie in die Sonne zum Trocknen, kocht 1 Liter Weinessig mit einem Theelöffel Salz, 30 Gramm Pfefferkörnern und 30 Gramm zerquetschten Senfkörnern; nachdem der Essig ordentlich abgeschäumt ist, thut man den Knoblauch hinein, läßt ihn aber nur ein einzigesmal darin aufkochen, schüttet dann alles in einen Steintopf und überbindet denselben nach dem Auskühlen mit Blase.

Knoblauch-Essenz. In eine Flasche guten Weißwein, den man in ein Kasserol geschüttet hat, legt man 5—6 Knoblauchzehen, ebensoviel Gewürznelken, zwei Lorbeerblätter und ein kleines Stückchen Zucker von der Größe einer Haselnuß, läßt alles so lange sieden, bis der Wein zur Hälfte eingekocht ist, schäumt gut ab und filtriert den Wein dann durch einen Trichter, dessen Mündung mit einem Wattebündelchen verstopft ist, so daß die Essenz nur tropfenweise durchsickert. Man bewahrt sie in gut verkorkten Flaschen auf und verwendet sie in Italien und Südfrankreich als Zuthat zum Fischsud und an eine Menge Saucengerichte.

Knoblauch-Essig. 90—100 Gramm Knoblauch werden geschält, in einem Mörser zerquetscht und in einen Steintopf gethan, wonach man einen Theelöffel Salz, sechs Gewürznelken und 15 Gramm ganzen Ingwer hinzulegt, 1 Liter feinen Weinessig darübergießt, den Topf fest zugedeckt 10 bis 12 Tage stehen läßt und den Essig dann abgießt und in Flaschen füllt. Zwei bis drei Tropfen von demselben genügen, um einer Sauce oder einem Salat einen leichten Knoblauchbeigeschmack zu geben.

Knoblauch-Ragout. Eine Anzahl Knoblauchzehen werden abgeschält und in siedendes Wasser geworfen; nach fünf Minuten schüttet man das Wasser ab, gießt von neuem kochendes Wasser zu und wiederholt dies aller fünf Minuten, bis die Zwiebeln beinahe weich sind. Hierauf legt man sie in braune Kraftbrühe, läßt sie noch eine kurze Zeit darin dämpfen und giebt sie dann zu Hammelbraten.

Knoblauch-Sauce. $^1/_2$ Liter dicklich eingekochte braune Coulis wird mit einem Kaffeelöffel voll Knoblauch-Butter (s. d.) verrührt und dann sofort aufgegeben. — Oder man blanchiert zwei Knoblauchzehen zweimal in siedendem Wasser, läßt sie trocken werden, stößt sie in einem Mörser mit einer Prise Salz, einer Messerspitze Pfeffer und 60 Gramm Butter, preßt die Mischung durch ein Haarsieb, rührt sie in $^1/_4$ Liter zerlassener Butter und fügt den Saft einer Citrone hinzu.

Knoblauch-Suppe, spanische. Diese Lieblings-Suppe der Spanier wird auf folgende einfache Art bereitet. Man thut ein großes Stück Fett in ein Kasserol, zerläßt es, röstet 1—2 Knoblauchzehen darin braun, gießt Wasser zu, salzt die Suppe tüchtig, läßt sie mehrmals aufkochen, schneidet in eine Suppenschüssel dünne Brotschnitten, schlägt mehrere frische Eier darüber und schüttet die kochende Suppe darauf.

Knoblauch-Würstchen. Zu $1^1/_4$ Kilogramm magerem Schweinefleisch nimmt man 250 Gramm rohen Speck, hackt alles sehr fein und würzt es mit einer Handvoll Salz und einem Theelöffel gestoßenem Pfeffer; am Tage vorher hat man eine geschälte Knoblauchzwiebel kleingeschnitten und mit einer Obertasse kaltem Wasser übergossen, welches Wasser man nun durchseiht und zu dem gehackten Fleisch schüttet, denn man darf durchaus nicht den Knoblauch selbst unter das Wurstfleisch thun, da die Wurst sonst einen widerlich scharfen Geschmack erhält. Die Fülle wird ziemlich fest in dünne Därme gestopft, ohne daß man die Därme dabei sticht, weil die Brühe herauslaufen würde; man bindet die Würstchen gut ab, hängt sie einen Tag in die Esse und kocht sie vor dem Gebrauch in Salzwasser, um sie warm oder kalt aufzutragen. Sollen sie längere Zeit aufbewahrt werden, so thut man ein wenig Salpeter mit unter das Fleisch und räuchert die Würste einige Tage lang; in vielen Gegenden kocht man sie vor dem Essen einige Stunden in Braunbier, falls die Wurst schon etwas trocken ist, frische dagegen läßt man in siedendem Wasser nur einmal aufkochen.

Knochen. Daß man die Knochen, welche sich an dem zur Suppe bestimmten Fleisch befinden, mitauskocht, ist ja selbstverständlich, allein manche sparsame Hausfrauen bereiten auch aus bloßen Knochen Bouillon, welche dann fett, fade und scharf gesalzen schmeckt, noch überdies trübe ist und keinesfalls eine gute Suppe hergiebt. Für diesen Fall erteilen wir den Rat, erstens mit dem Salz bei dem Auskochen der Knochen sehr sparsam zu sein und zweitens unbedingt solcher Brühe etwas Fleisch-Extrakt beizufügen, wodurch sie außerordentlich verbessert und zu einer ganz leidlichen Bouillon

gemacht wird, indem sie durch diese Zuthat die ihr fehlenden Stoffe erhält. Große Bratenknochen und Geflügelgerippe zerhackt man in mehrere Stücke und kocht sie neben dem Suppenfleisch noch einmal mit aus oder kocht sie auch für sich besonders, um die Brühe zu Ragouts, dunklen Saucen und mancherlei Gemüsen mitzuverwenden.

Knödel, s. v. w. Klöße.

Knödel, süddeutsche, von Gänseblut. Das beim Schlachten aufgefangene Blut einer Gans wird gerührt, bis es kalt ist (denn die Knödel müssen von ganz frischem Blut bereitet werden), dann durchgeseiht und mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter und sieben bis acht Eidottern durchgearbeitet. Nun fügt man unter fortdauerndem Rühren 125 Gramm geriebene Semmel, etwas Salz, eine Prise pulverisierten Majoran, einen Löffel feingehackte, in Butter geschwitzte Zwiebel und etwas feingehackte Citronenschale hinzu, formt auf einem mehlbestreuten Brett runde Knödel daraus, kocht sie in siedendem Salzwasser gar, bestreut sie beim Anrichten mit in Butter gerösteter, geriebener Semmel und giebt eine Zwiebel- oder Citronen-Sauce dazu.

Knöpflein, Knopf, der schwäbische Ausdruck für Klöße.

Knollenziest, japanischer, lat. Stachys tuberifera, heißt in Japan Choro-gi und wird in Frankreich und England Crosnes genannt, nach einem Orte bei Paris, wo man die Pflanze im großen für den Markt anbaut. Ein neues, aus Japan eingeführtes und auch in Deutschland bereits beliebt gewordenes Knollengemüse, dessen Knollen die Länge und Stärke eines Daumens erreichen und erst Ende November, nach den ersten Frösten, geerntet werden, wonach sie sich, im Keller in Sand aufbewahrt, bis zum Ende des Frühlings halten. Die wohlschmeckenden Knollen genießt man entweder gebacken, indem man sie zuerst in Wasser abbürstet, dann fünf Minuten in siedendem Wasser blanchiert, abtropfen läßt, in Schmelzbutter goldbraun bäckt und mit feinem Salz bestreut, oder man kocht sie in siedendem Salzwasser weich und dämpft sie hierauf noch einige Minuten in einer kräftigen holländischen, Béchamel- oder Krebssauce. Am besten eignen sie sich zu Salat, indem man sie in Salzwasser weichkocht und dann mit Essig und Oel oder einer Salatsauce anmacht.

Knüppel-Kuchen oder Knüppel-Torte. Man verarbeitet 625 Gramm feines Mehl, 250 Gramm Zucker, zwei Löffel Rahm, zwei ganze Eier und sechs Dotter zu einem soliden Teig, macht auf einem mehlbestreuten Kuchenbrett lauter daumendicke Rollen daraus, zerschneidet sie in 2 Centimeter große Stücke und bäckt dieselben in heißem Schmalz hellbraun, worauf man sie auskühlen läßt. Inzwischen brüht und schält man 250 Gr. süße Mandeln, zerschneidet sie in Streifen, schneidet 125 Gramm Citronat und 90 Gramm kandierte Pomeranzenschale würflig, stößt 16 Gramm Zimt und 8 Gramm Nelken und reibt die Schale einer Citrone auf Zucker ab. Dann läutert man 250 Gr. Zucker mit einigen Löffeln Rosenwasser, thut die ausgebackenen Teigstückchen sowie sämtliche Gewürze hinzu und rührt alles tüchtig durcheinander, schüttet es in eine Springform und läßt es darin völlig erkalten. Will man später den Rand der Form abnehmen, so legt man ein in kochendes Wasser getauchtes Tuch darum, löst im Inneren vorsichtig mit einem spitzigen Messer das Gebäck ringsherum ab und hebt den Rand der Form ab. Schließlich verziert man den Kuchen mit gesponnenem Zucker, indem man etwas Zucker zum Flug kocht, ihn heiß stehen läßt, einen silbernen Löffel hineintaucht und schnell damit kreuz und quer über den Kuchen fährt.

Koburger Klöße. Man zerläßt 70 Gramm Butter und 180 Gramm kleingeschnittenes Rindsnierenfett, läßt beides etwas auskühlen und rührt es unter vier zerquirlte Eier, mischt dann $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl, $^3/_8$ Liter Milch, etwas Salz und Muskatnuß sowie 375 Gramm in Butter geröstete Semmelwürfel hinzu und formt die Masse zu runden, ziemlich großen Klößen, die man in Mehl umwendet und in siedendem Salzwasser garkocht, um sie dann zu Braten, geschmortem frischen Obst oder gekochtem Backobst aufzugeben.

Koch, österreichische Benennung für Auflauf, s. Apfel-, Aprikosen-, Biscuit-, Brot-, Chocoladen-, Hagebutten-Koch u. s. w.

Koch-Geschirre, s. Küchengeschirre.

Koch-Oefen. Eigentlich gehört dieses Thema nicht in unser Bereich, da wir vielmehr bestrebt sind, die Bereitung aller Arten von Speisen, Backwerken, Getränken u. s. w. auf möglichst leichte, einfache und gute Weise anzugeben, so daß dieselbe in fast jedem Kochofen glückt, denn was würde es nützen, wollten wir alle neuen und sinnreichen Erfindungen in Bezug auf Kochherde und Oefen hervorheben, deren täglich neue angekündigt werden, wir könnten sie unseren freundlichen Lesern und Leserinnen doch nicht zugänglich machen. Nicht jeder besitzt ein eigenes Haus oder so große Räume und Mittel, um sich einen Kochherd nach allen Anforderungen der feinen Kochkunst herstellen lassen zu können; in sehr vielen Mietwohnungen lassen im Gegenteil die Küchenöfen sehr viel zu wünschen übrig und man muß sich eben so einzurichten und zu behelfen verstehen, daß man trotzdem die Speisen gut bereitet. Im allgemeinen hörten wir von allen Fachleuten die Ansicht aussprechen, daß die gemauerten Koch-Herde oder Koch-Maschinen, deren Seitenwände mit glasierten weißen oder bunten Kacheln ausgesetzt sind, viele Vorzüge vor den sonst recht praktischen und ziemlich sparsam feuernden, transportablen, gußeisernen Koch-Herden haben, weil letztere soviel Wärme ausstrahlen, daß sie im Sommer die Küche zu einem unerträglichen Aufenthalte machen; auch halten sich Speisen, Wasser u. dergl. in den gemauerten Kochöfen bedeutend länger warm, nachdem man das Feuer schon hat ausgehen lassen, weil die Hitze durch

das Mauerwerk besser und nachhaltiger konzentriert bleibt und nicht durch Ausstrahlung nach außen hin verloren geht. — Den in Amerika allgemein üblichen Gas-Kochöfen, die sich mehr und mehr auch bei uns einbürgern, rühmt man nach, daß sie sich in allen Fällen, wo es auf Erhaltung einer dauernden, gleichmäßigen Hitze ankommt, außerordentlich praktisch erweisen, sehr wenig Raum einnehmen, sich leicht regulieren lassen, keinen Rauch verursachen u. s. w., indessen findet man sie in Deutschland immerhin noch nicht überall in Gebrauch, da das Leuchtgas sich dem Holz und den Kohlen gegenüber meist als ein zu kostspieliges Brennmaterial erweist und überdies die Köchinnen nicht recht damit umzugehen verstehen. — Die Petroleum-Koch-Apparate sind für kleinere Familien und zur Selbstbereitung der Speisen recht billig und praktisch, besonders die Petroleum-Dampf-Kochmaschinen, in denen die Speisen durchaus wohlschmeckend und rasch hergestellt werden können; sie erfordern jedoch sehr große Reinlichkeit und Vorsicht in der Behandlung, so daß man sie den Händen von Dienstboten nicht anvertrauen kann, und sind für größere Haushaltungen nicht anwendbar, da sich weder größere Braten noch Mehlspeisen darin bereiten lassen; wir werden übrigens bei dem Artikel Petroleum-Kocher nochmals näher darauf zurückkommen.

Kölle, s. v. w. Bohnen- oder Pfefferkraut.

Königin-Brot. Man rührt 250 Gramm feingesiebten Zucker mit drei ganzen Eiern zu Schaum, mischt die feingehackte Schale einer Citrone, 250 Gramm geschälte, gröblich geschnittene und im Ofen gelb geröstete Mandeln sowie 250 Gramm sehr feines Mehl hinzu und verrührt alles eine halbe Stunde nach einer Seite hin, treibt den Teig dann messerrückendick auf, zerschneidet ihn zu länglichen Brötchen und bäckt dieselben auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Blech bei mittelmäßiger Hitze.

Königin-Plinsen. Man quirlt $^1/_2$ Liter lauen Rahm oder gute Milch, acht Löffel Mehl, vier ganze Eier und sechs Eidotter, 60 Gramm zerlassene Butter, einen Eßlöffel Zucker, eine reichliche Prise Salz und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone sehr gut durcheinander, läßt die Masse eine halbe Stunde stehen, mischt hierauf den Schnee der sechs Eiweiße darunter und bäckt aus diesem Teig dünne, auf beiden Seiten hellbraune Eierkuchen. Jeden dieser Kuchen läßt man sofort aus der Pfanne auf eine Schüssel gleiten, belegt ihn mit eingezuckerten Erdbeeren oder Himbeeren, legt den nächsten Kuchen darüber, überstreut ihn wieder mit Früchten und fährt damit fort, bis der sämtliche Teig verbraucht ist. Dann schlägt man aus vier Eiweißen einen sehr festen Schnee, den man mit vier Eßlöffeln gesiebtem Zucker versüßt, überstreicht mit einem Teil des Schnees die Plinsen, füllt den übrigen Schnee in eine steife, unten abgeschnittene Papierdüte und spritzt damit Verzierungen über das Ganze, stäubt noch etwas Zucker obendarüber und läßt den Schnee in einem mäßig warmen Ofen gelblich backen.

Königin-Sauce. Das Brustfleisch von zwei gebratenen jungen Hühnern wird feingehackt und mit zehn geschälten süßen und zwei bitteren Mandeln im Mörser gestoßen; inzwischen kocht man $^3/_4$ Liter weiße Coulis mit etwas Geflügelbrühe und $^1/_4$ Liter süßem Rahm zu $^1/_2$ Liter Flüssigkeit ein, mischt das Fleisch nebst den Mandeln darunter, verrührt alles eine kurze Zeit über dem Feuer, ohne daß die Sauce wieder kochen darf, streicht sie durch ein Haarsieb, thut 40 Gramm frische Butter daran und giebt sie zu gedämpften oder am Spieß gebratenen Kapaunen und Hühnern. — Etwas einfacher stellt man diese Sauce her, indem man das Brustfleisch eines gekochten Huhns mit vier hartgesottenen Eidottern, 40 Gr. süßen und 20 Gramm bitteren Mandeln stößt, zu einer hellen Mehlschwitze aus einem Eßlöffel Mehl und 60 Gramm Butter thut, mit $^1/_2$ Liter kräftiger Geflügelbrühe, etwas Salz und gestoßenem Macis verkocht, durchstreicht und aufgiebt.

Königin-Suppe, s. auch Suppe à la Reine. Ein ziemlich großes, fleischiges Huhn wird saftig gebraten und nach dem Erkalten das Brustfleisch davon abgeschnitten, während man das übrige Fleisch und die Knochen in Stücke schneidet und nebst 70 Gramm in Wasser aufgequelltem Reis und zwei hartgekochten Eidottern in einem Mörser zu Brei stößt. Diesen Brei thut man mit etwas Spargel, Carotten, Petersilienwurzel, 125 Gramm rohem, kleingeschnittenem Schinken und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel in ein Kasserol, füllt etwa 3 Liter kräftige helle Fleischbrühe darauf, deckt das Gefäß zu und läßt die Brühe langsam $1^1/_2$—2 Stunden kochen; dann streicht man alles durch ein Haarsieb, bringt die Brühe wieder zum Kochen, legiert sie mit zwei Eidottern und giebt sie mit dem kleingeschnittenen Hühner-Brustfleisch und beliebigen Nocken oder Klößchen auf.

Königsberger Fleck, s. Fleck.

Königs-Brötchen. Zu 250 Gramm frischer, schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach vier ganze Eier, 90 Gramm Zucker, 250 Gr. Mehl und etwas fetten süßen Rahm, läßt den Teig eine halbe Stunde ruhen, rollt ihn dann auf einem mit Mehl bestreuten Brett zwei Messerrücken stark auf, sticht runde Brötchen davon aus, setzt sie auf ein gebuttertes Blech, überstreicht sie mit Eiweiß und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

Königs-Crème. $1^1/_2$ Liter guten, leichten Weißwein, acht Eidotter, zwei ganze Eier, 125 Gramm gestoßenen Zucker, auf dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben hat, und ein kleines Weinglas voll Arak quirlt man gehörig durcheinander, seiht es durch ein Haarsieb in eine passende Schüssel oder Schale, stellt dieselbe auf ein Kasserol mit siedendem Wasser, deckt einen eisernen oder kupfernen Deckel darüber, den man mit glühenden Holzkohlen belegt, und läßt die Crème

so lange stehen, bis sie fest geworden ist; dann gießt man einige Löffel Arak darüber, zündet ihn an und giebt die Crème rasch brennend zu Tisch.

Königs-Kuchen. Nachdem man ½ Kilogramm geklärte Butter zu Schaum gerieben hat, mischt man unter fortdauerndem Umrühren nach einer Seite hin zwölf Eidotter, ½ Kilogramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 90 Gr. geschälte und gestoßene süße und 30 Gr. bittere Mandeln hinzu, schlägt die Masse auf diese Art drei Viertelstunden, zieht hierauf noch ½ Kilogramm sehr feines Mehl, 70 Gr. kleingeschnittenes Citronat, 200 Gramm gereinigte Korinthen und den Schnee der Eiweiße gut darunter, füllt den Teig in eine butterbestrichene länglichviereckige Blechform oder Papierkapsel und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine reichliche Stunde, schneidet ihn nach dem Erkalten in Scheiben und röstet dieselben auf einem Blech im heißen Ofen auf beiden Seiten hellbraun.

Königs-Kuchen, feiner. 250 Gramm süße und 60 Gr. bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, mit Hinzufügung von zwei Eiern im Reibstein sehr fein gestoßen, in einen Napf geschüttet und mit 250 Gramm Zucker und 16 Eidottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin gerührt; hierauf mischt man ½ Kilogramm zerlassene Butter, eine halbe, gut gestoßene Schote Vanille, 8 Gramm gestoßenen Zimt, ein wenig gestoßenen Macis und die abgeriebene Schale von zwei Citronen hinzu, rührt wieder eine Weile, thut löffelweise 250 Gr. feinstes Stärkemehl zu und zieht zuletzt den sehr festgeschlagenen Schnee der 16 Eiweiße darunter. Nun füllt man eine dünne, etwa ½ Centimeter hohe Schicht von der Masse in eine butterbestrichene, länglichviereckige oder ovale Blechform mit einem 7—8 Centimeter hohen Rand, stellt diese Form auf einem Blech über den auf der Herdplatte stehenden Dreifuß, deckt einen mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel auf die Form und legt ebenso glühende Holzkohlen unter den Dreifuß. Sobald die erste Schicht Teig gut durchgebacken ist, thut man eine zweite darauf, nimmt einige der unter dem Dreifuß befindlichen Kohlen hervor und legt sie noch auf den Deckel, um die Hitze von unten zu vermindern und von oben zu verstärken; wenn die zweite Lage goldgelb geworden, trägt man abermals eine neue auf und fährt auf diese Art fort, indem man das Feuer unter der Form immer schwächer macht und endlich ganz beseitigt, so daß der Deckel mit um so mehr glühenden Kohlen belegt ist, wobei man sehr gut achthaben muß, daß die Teigschichten nicht von oben verbrennen, sondern stets rechtzeitig mit einer neuen Lage überstrichen werden. Ist aller Teig verbraucht und der Kuchen fertig, so läßt man ihn auskühlen, stürzt ihn aus der Form, überzieht ihn mit einer Vanillen-, Orangen-, Punsch-, Chocoladen- oder sonst beliebigen feinen Glasur und läßt dieselbe in einem gelind warmen Ofen fest werden. Das Backen des Kuchens erfordert viel Geduld und Behutsamkeit, allein er sieht dann zerschnitten sehr hübsch aus und schmeckt vorzüglich gut.

Königs-Kuchen, kleine. Man rührt 250 Gr. geklärte Butter zu Schaum, fügt allmählich sechs Eidotter, 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 10 Gramm feingestoßene bittere Mandeln, 250 Gramm feines Weizenmehl oder 280 Gramm gesiebtes Kartoffelmehl (löffelweise), 125 Gramm gereinigte Korinthen und den festen Schnee der sechs Eiweiße hinzu, streicht kleine Tortenförmchen mit Butter aus, füllt sie etwas über die Hälfte mit der Masse und bäckt die Kuchen bei gelinder Hitze eine halbe Stunde.

Königs-Punsch. Man reibt die Schale einer Citrone an 400 Gramm Zucker ab, gießt den Saft von drei Citronen darüber und löst den Zucker in ½ Liter kochendem Wasser auf. Dann überbrüht man 20 Gramm feinsten Peccothee mit ½ Liter siedendem Wasser, läßt ihn 1—2 Minuten ziehen und gießt den Theeauszug durch ein Sieb zu dem aufgelösten Zucker. Außerdem gießt man ½ Liter Ananassaft, zwei Flaschen Rheinwein, sowie zwei Gläschen Maraschino hinzu, brennt ¼ Liter Rum, den man auf ein in einem silbernen Löffel liegendes größeres Stück Zucker nach und nach gießt und jedesmal anzündet, über dieser Mischung ab, setzt noch eine Flasche guten Schaumwein hinzu und serviert diesen vortrefflichen Punsch kalt oder nach Belieben auch warm.

Königs-Schnitten. 200 Gramm geklärte Butter werden schaumig gerührt, sechs Eidotter, 200 Gr. Zucker, 125 Gramm sehr feines Weizenmehl und 125 Gramm Kartoffelmehl, 30 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 30 Gramm gereinigte Korinthen, ebensoviel Sultan-Rosinen, die abgeriebene Schale einer Citrone und der Schnee der sechs Eiweiße nach und nach hinzugefügt und die Masse in butterbestrichene steife Papierkapseln gefüllt oder ½ Centimeter hoch auf ein gebuttertes Blech gestrichen, bei gelinder Hitze langsam gebacken, nach dem Erkalten in längliche Schnitten zerteilt und mit Citronenglasur überzogen.

Königs-Suppe, s. Königin-Suppe.

Königs-Torte. Man rührt ½ Kilogramm geklärte Butter zu Schaum, fügt allmählich ½ Kilogramm gestoßenen Zucker, zehn Eidotter, 125 Gramm geschälte und gestoßene süße und 60 Gr. bittere Mandeln sowie die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, verrührt alles mindestens drei Viertelstunden lang und zieht zuletzt ½ Kilogramm Kartoffelmehl und den steifgeschlagenen Schnee der zehn Eiweiße unter die Masse, ohne dieselbe noch länger rund herum zu rühren. Dann bäckt man in butterbestrichenen Papierkapseln von der Größe eines Tortenbleches zwei gleich große und dicke Tortenboden aus dem Teig, bestreicht den einen derselben mit Aprikosen-Marmelade oder belegt ihn mit eingemachten Kirschen, deckt den anderen Boden darüber, überzieht die Oberfläche desselben mit einer Vanillenglasur und verziert sie mit Frucht-Gelée oder eingemachten Früchten.

Köpflein, gebackenes, auf Schweizer Art. Man läßt sich bei einem Bäcker ein etwa ½ Kilo-

gramm schweres rundes Brötchen aus feinem Mundbrotteig backen, reibt am folgenden Tage die Rinde davon ab, weicht das Brötchen entweder in Rahm, der mit einigen Eidottern und Zucker zerquirlt ist, oder in Rotwein, den man mit Zucker und etwas Vanille aufgekocht hat, läßt es dann abtropfen, bäckt es in heißer Butter hellbraun, besteckt es mit geschälten, in Streifen zerschnittenen Mandeln und giebt Chaudeau oder Rotwein-Sauce dazu. Noch besser schmeckt das Köpflein, wenn man das Brötchen in fingerdicke Schnitten teilt, ohne dieselben völlig durchzuschneiden, so daß das Ganze an einer Seite noch zusammenhängt, worauf man eine Mandelfülle aus 375 Gr. geschälten, feingestoßenen Mandeln, zwei Eiern, drei schaumig gerührten Eiweißen, der feingehackten Schale einer halben Citrone und 250 Gramm Zucker bereitet und zwischen die Einschnitte streicht, das Brötchen zusammenbindet, mit heißem Wein übergießt, abtropfen läßt, in heißer Butter bäckt und mit Rotwein-Sauce serviert.

Körbel, s. Kerbel.

Köster-Pudding. Auf 250 Gramm Zucker reibt man die Schalen von vier schönen Apfelsinen leicht ab, schabt dieses Abgeriebene in eine Schüssel, preßt den Saft der Früchte hinzu, stößt hierauf den übriggebliebenen Zucker, rührt ihn mit 8—10 Eiern zu Schaum, thut $^1/_2$ Liter Rahm, in dem man 3—4 Löffel feines Mehl klargequirlt hat, den Orangezucker mit dem Saft und $^1/_4$ Liter Weißwein nebst einer Messerspitze Salz daran, schüttet alles in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgesiebte Form, stellt dieselbe zugedeckt in ein Gefäß mit siedendem Wasser, legt glühende Kohlen auf den Deckel des Wassergefäßes und läßt den Pudding langsam drei Viertelstunden kochen. Sobald der Pudding vollständig fest ist, stellt man ihn kalt, stürzt ihn dann behutsam auf eine Schüssel aus und serviert ihn mit Weinschaum-Sauce.

Kofern, schwäbische. Zu 90 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach drei Eier, 90 Gramm Zucker, 60 Gramm gestoßene Mandeln, 125 Gramm feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, einen Kaffeelöffel gestoßenen Zimt und eine Prise gestoßene Nelken, verdünnt die Masse mit soviel süßem Rahm, daß sie wie ein Eierkuchenteig ist, bestreicht das Koferneisen (eine Art Hippeneisen) nach dem Erhitzen mit Speck, gießt einen Löffel Teig hinein, bäckt ihn auf beiden Seiten schön gelb und biegt die warmen Kofern dann über ein rundes Holz.

Kohl, franz. chou, engl. cabbage, lat. Brassica oleracea. Eine schon bei den alten Griechen und Römern bekannte, von Cato und Cicero belobte, in sehr vielen Abarten in ganz Europa auf Feldern und in Gärten angebaute Gemüsepflanze, unter deren verschiedenen Arten man namentlich solche unterscheidet, von denen die Blütenstiele nebst den Blütenknospen gegessen werden, wie z. B. beim Blumenkohl und Broccoli, und solche, von denen man die mehr oder weniger festgeschlossenen Blätter als Speise benützt. Diese letzteren, die eigentlichen Kohl- und Kraut-Arten, haben insgesamt eine ziemlich zähe Faser und gelten deshalb als schwer verdaulich, da sie, in großen Mengen genossen, Blähungen, Magendrücken und Kolik bewirken, doch kommt es hierbei wohl sehr auf die geeignete Zubereitung der Gemüse an. Man teilt diese Kohlarten wiederum in mehrere Klassen ein; in solche, deren Blätter sich zu Köpfen schließen, wie bei dem Kopfkohl oder Kraut (s. d.), dem Welsch- oder Wirsingkraut und dem Rosenkohl; solche, deren Blätter keine festen Köpfe bilden, wie der Grünkohl, Schnittkohl u. s. w., und solche, deren Stengel über oder unter der Erde einen Knollen treiben, wie bei dem Kohlrabi und den Kohlrüben. Alles Nähere über die einzelnen Sorten s. unten.

Kohl, baumartiger, s. Palmkohl.

Kohl, Braun-, s. Grünkohl.

Kohl, Brüsseler, s. Rosenkohl.

Kohl, chinesischer, s. Pe-Tsai.

Kohl, Grün-, s. Grünkohl.

Kohl, Kopf-, s. Kraut.

Kohl, Kraus-, s. Grünkohl.

Kohl, Meer-, s. Meer- oder See-Kohl.

Kohl, römischer, s. Mangold.

Kohl, roter, s. Kraut.

Kohl, Savoyer, s. Welschkohl.

Kohl, Schnitt-, s. Grünkohl.

Kohl, weißer, s. Kraut.

Kohl-Pudding. Man verrührt vier in Wasser oder Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemmeln (Franzbrötchen) mit 2 ganzen Eiern, 4 Dottern, einem knappen Kaffeelöffel Salz, 1 Kilogramm feingehacktem oder gemahlenem Schweinefleisch, 2—3 kleinen, feingehackten und in Butter gelbgedünsteten Zwiebeln nebst ein wenig gehackter Citronenschale. Inzwischen hat man zwei ganze Köpfe Weißkohl (Weißkraut) in Wasser gekocht, bis die Blätter so ziemlich weich sind, dann legt man eine gebutterte, mit Semmel ausgestreute Puddingform mit einer Schicht Kohlblätter aus, bedeckt dieselben mit einer Schicht Fleischfarce und fährt mit diesen abwechselnden Schichten fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Schicht beträufelt man mit Butter, worauf man den Pudding fest zugedeckt zwei Stunden im Wasserbad kochen läßt.

Kohl-Suppe, s. auch Grünkohl-Suppe. Man nimmt hierzu die nötige Menge Schnittkohl nebst einem Kopf Welschkohl, liest das Gemüse, wäscht es mehrmals und läßt es abtropfen; dann blanchiert man den Kohl mit siedendem Wasser, drückt ihn aus und hackt ihn nebst zwei gebrühten Zwiebeln oder etwas Porree sehr fein, thut ihn in 2—3 Liter kochende Fleischbrühe, streicht $^1/_4$ Liter in Wasser dick ausgequellte Hafergrütze durch ein Sieb hinzu und läßt alles unter öfterem Umrühren $1^1/_2$—2

Stunden langsam durchkochen, wonach man die Suppe über gerösteten und abgeschälten Kastanien, zuweilen auch über feinen, geschmorten Kartöffelchen und würfliggeschnittenem Rind-, Rauch- oder Pökelfleisch anrichtet.

Kohl-Suppe von weißem Kohl oder Kraut. Ein großer Kohlkopf oder zwei kleinere werden von den äußeren Blättern und den Blattstrünken befreit, auf einem Krauthobel ganz fein geschnitten und in $2^1/_2$—3 Liter kochende Hammelfleischbrühe gethan, wobei man die Suppe mit einem Löffel Salz, einer kleinen Zwiebel und einem halben Löffel gestoßenem Kümmel würzt und $^1/_4$ Liter Hafergrütze hineinstreut. Nachdem alles fast 2 Stunden langsam unter häufigem Umrühren gekocht hat, fügt man noch eine Prise weißen Pfeffer hinzu und richtet die Suppe an.

Kohl-Suppe, russische, oder **Stschi.** Man hackt oder hobelt einen Weißkrautkopf, so daß man etwa $^3/_4$ Liter von allen Strünken befreites, feingeschnittenes Kraut hat, und nimmt ebensoviel gesäuertes Kraut (Sauerkraut) und zwei feingehackte Zwiebeln, bestäubt alles mit einem gehäuften Löffel Weizenmehl und kocht es in fetter Rindsbrühe oder in halb Rinds-, halb Schinkenbrühe weich, gießt noch soviel Fleischbrühe zu, als man zur Suppe bedarf, z. B. 2—$2^1/_2$ Liter, quirlt $^1/_4$ Liter sauren Rahm und etwas gehackte Petersilie darunter und giebt die Suppe über würflig geschnittenem Rindfleisch oder gebratenen und in Scheiben geschnittenen Würstchen auf, während man Kasche (s. d.), d. h. braungebackene Buchweizengrütze dazu reicht. Bereitet man die Kohl-Suppe, welche zu den russischen Lieblingsgerichten gehört, bloß aus frischem Kohl, so verfährt man auf folgende Art: $1^1/_4$—$1^1/_2$ Kilogramm fettes Rindfleisch werden in zollgroße Würfel zerschnitten und mit Wasser, Salz, Zwiebeln, reichlichem Wurzelwerk und ein wenig Gewürz weichgekocht, worauf man die Brühe durchseiht und einen in ziemlich kleine Stücke zerschnittenen Weißkohlkopf langsam darin garsiedet, die Suppe mit einer hellbraunen Mehlschwitze verdickt, zuletzt mit etwas Pfeffer, gehackter Petersilie und gehacktem Dill würzt und über dem Rindfleisch anrichtet,

Kohl-Suppe, saure, aus frischem Kohl, auf russische Art. $1^1/_2$ Kilogramm fettes Rindfleisch werden mit 3—4 Liter Wasser, zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern und 10—12 Pimentkörnern unter fleißigem Abschäumen gehörig weichgekocht und die Brühe dann durchgegossen. Inzwischen zerkocht man 10—12 kleine saure Holzäpfel mit etwas Wasser in einem besonderen Topf, zerhackt einen frischen Kohlkopf sehr fein, salzt ihn, drückt ihn aus, kocht ihn in der Fleischbrühe auf und gießt den Saft von den Aepfeln hinzu, worauf man den Kohl langsam weichsieden läßt. Eine Viertelstunde vor dem Aufgeben bräunt man einen Löffel Mehl und zwei gehackte Zwiebeln in Butter, thut dies nebst $^1/_4$ Liter saurem Rahm zu der Suppe, kocht sie einigemal damit durch und giebt sie über dem Fleisch auf.

Kohl-Suppe aus gesäuertem Kohl (Sauerkraut), russische. Nachdem man $1^1/_2$ Kilogramm fettes Rindfleisch oder 1 Kilogramm Rindfleisch und $1^1/_4$ Kilogramm Schinken mit Wasser, Salz (von dem man natürlich sehr wenig nimmt, wenn Schinken mitgekocht wird), einigen Lorbeerblättern, Gewürzkörnern und getrockneten Pilzen weichgekocht hat, seiht man die Brühe durch, schmort $^1/_2$ Kilogramm Sauerkraut mit einer feingehackten Zwiebel und etwas gestoßenem Pfeffer erst eine zeitlang in 100 Gramm Butter und läßt es dann in der Bouillon vollends weichkochen, verrührt einen Löffel Mehl in $^1/_4$ Liter saurem Rahm, schüttet denselben zu der Suppe und richtet letztere über dem kleingeschnittenen Fleisch oder gebratenen Würstchen an, während man gebackene Buchweizengrütze dazu serviert.

Kohl-Suppe, schottische (Kale Brose). Ein Rindsfuß wird gründlich gereinigt und mit 3 Liter Wasser und einem Löffel Salz zugesetzt, langsam vier Stunden gekocht und gut abgeschäumt. Inzwischen liest und wäscht man zwei große Hände voll Grünkohl, schneidet denselben sehr fein, thut ihn mit in die Brühe und läßt ihn darin weichkochen; außerdem röstet man $^1/_4$ Liter Hafermehl und rührt es sehr rasch mit einem Holzlöffelstiel in $^1/_2$ Liter abgegossene und zum Sieden gebrachte Brühe, so daß es kleine Knötchen bildet, sich aber nicht in einen ganzen Klumpen zusammenballen kann. Man schüttet dieses eingerührte Hafermehl mit zu der übrigen Suppe, fügt Salz und Pfeffer hinzu, läßt alles noch einigemal aufkochen und richtet die Suppe sehr heiß an.

Kohlkeimchen, Schnittkohl, s. auch Grünkohl, franz. chou-vert, engl. sprouts. Eigentlich eine Art Raps (Brassica Napus), welcher jedoch durch die Kultur verändert und veredelt ist und in grünen, braunen und krausblätterigen Spielarten gezogen wird. Man schneidet ihn ganz jung ab, da er sonst rasch in Blüte schießt, und verwendet ihn als ein zartes und wohlschmeckendes Frühjahrsgemüse. Auch die ersten Schößlinge der im Winter eingeschlagenen Kohlstengel nennt man Kohlkeimchen; beide Arten werden ganz wie der Grünkohl zubereitet, brauchen aber nicht solange zu kochen, da sie bedeutend zarter sind und rascher weich werden. Man blanchiert sie einige Minuten in siedendem Salzwasser, gießt dasselbe ab, läßt den Kohl auf einem Siebe ablaufen, läßt ihn nach Belieben ganz oder schneidet ihn meistens klein, schüttet kräftige Fleischbrühe zu, die man mit einer hellbraunen Mehlschwitze verdickt hat, reibt etwas Muskatnuß darüber, läßt den Kohl unter häufigem Umrühren gut damit verkochen und garniert ihn beim Anrichten mit kleinen Schmorkartöffelchen oder Kastanien; Bratwurst, Schweins-Coteletten, Schinken, Fricandellen, Pökelfleisch, Hamburger Rauchfleisch, Pökelzunge u. dergl. sind passende Beilagen. Häufig schmort man auch eine gehackte Zwiebel und zwei Eßlöffel Mehl in Butter hellbraun, läßt den gehackten Kohl eine Viertelstunde damit durchschwitzen und gießt dann erst die nötige Fleischbrühe daran.

Kohlkeimchen-Salat. Sehr junge und zarte Kohlkeimchen werden gelesen, gewaschen und in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann auf einen Durchschlag geschüttet und mit frischem Wasser abgekühlt; nachdem sie vollständig abgetropft sind, macht man sie mit Salz, reichlichem Oel, Essig und Pfeffer an; viele lieben auch die Beimischung von ein wenig abgebrühter und feingehackter Zwiebel.

Kohlrabi oder **Oberrübe**, franz. chou-rave, engl. cole rape, turnip cabbage, lat. Brassica oleracea gongyloides. Eine Abart des Kohls, welche dicht über der Erde runde Knollen am Stengel ansetzt und von der sowohl diese rübenartigen Knollen als auch die Blätter, solange sie jung und ganz frisch benützt werden, genießbar sind; man hat verschiedene Sorten davon, und zwar 1) den weißen Kohlrabi, von dem man frühen englischen zieht, mit kleinen, aber zarten Knollen, und den sogenannten weißen Glas-Kohlrabi, mit größeren Knollen und sehr dünner Schale; 2) grünen Kohlrabi mit sehr großen, länglich runden Knollen, welche jedoch meist von reichlichen Holzfasern durchdrungen sind und sich daher mehr zum Viehfutter eignen; 3) blauen und rötlichen Kohlrabi, dessen äußere Schale und Blattrippen rötlichblau sind; man hat davon frühe kleine und spätere, sehr große Sorten, wie z. B. den englischen frühen blauen Glas-Kohlrabi und den späten blauen Riesen-Kohlrabi, welche unter allen Kohlrabi-Arten die zartesten und schmackhaftesten sind. Man steckt die Pflanzen, welche einen lockeren, gut gedüngten, nicht zu schweren Boden lieben, ziemlich weit auseinander, weil sie sonst leicht Samenstengel treiben, bevor der Knollen ausgewachsen ist. Zur Aufbewahrung für den Winter schlägt man ihn in Sandbeete im Keller ein oder legt ihn in Erdgruben; die Kohlrabi werden auf verschiedenartige Weise zubereitet und geben, besonders solange sie jung sind, ein sehr schmackhaftes, wenn auch nicht ganz leicht verdauliches Gemüse, auch benützt man sie neben anderem Wurzelwerk als Zuthat zur Fleischbrühe.

Kohlrabi à l'asperge. Große Kohlrabi-Knollen werden geschält, sorgfältig von allen holzigen Teilen befreit und in 6—8 Centimeter lange Stückchen wie Brechspargel geschnitten, die man mit einem Gemüsemesser zierlich einkerben kann; hierauf kocht man sie in Salzwasser vollständig weich, läßt sie auf einem Sieb ablaufen und richtet sie auf einer Schüssel an, indem man sie mit einer holländischen Sauce (s. d.) aus schaumig geschlagener Butter, etwas Mehl, mehreren Eidottern, dem Saft einer Citrone und einem Teil des Wassers, worin der Kohlrabi gekocht worden, übergießt.

Kohlrabi, braungedünstet. Die geschälten und in beliebige Stückchen zerschnittenen Kohlrabi werden mit kochendem Wasser gebrüht, abgegossen und in ein Kasserol gethan, worin man zuvor ein reichliches Stück Butter oder abgeschöpftes Rindsfett nebst einem Stückchen Zucker hellbraun gemacht hat. Man schwenkt sie häufig damit um und läßt sie darin weich dünsten, stäubt dann etwas Mehl darüber, schüttet Fleischbrühe an, salzt sie ein wenig, läßt sie gehörig damit verkochen und giebt sie mit gekochtem Fleisch, Coteletten, Fricandellen u. dergl. zu Tisch.

Kohlrabi, gefüllt. Mittelgroße Kohlrabiköpfe, von einer guten, nicht holzigen Sorte, wozu sich blaue am besten eignen, werden sehr glatt abgeschält und rund zugeschnitten, worauf man von oben eine dicke Scheibe zum Deckel abschneidet, die Knollen inwendig aushöhlt, so daß nur eine etwa $1^1/_2$ Centimeter dicke Schale bleibt, und die Kohlrabi nebst ihren Deckeln eine Viertelstunde in Salzwasser kocht. Nachdem sie dann wieder abgelaufen und abgekühlt sind, füllt man sie mit einer schmackhaften Farce aus gebratenem Kalbfleisch, gehacktem rohen Schinken, etwas Speck, Citronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einigen Sardellen 2c., die man mit schaumig gerührter Butter, zwei Eiern und etwas eingeweichter Semmel verrührt, legt die Deckelscheiben obendarauf, bindet sie mit Zwirn fest und setzt die Kohlrabi dicht nebeneinander in ein Kasserol, dessen Boden mit Speck- und Schinkenscheiben belegt ist, übergießt sie mit kräftiger Bouillon und läßt sie gut zugedeckt langsam weichdämpfen. Wenn sie herausgenommen sind, entfettet man die Brühe, zieht sie mit etwas Mehl und saurem Rahm oder einigen Eidottern ab, oder bereitet eine mit Eidottern und Citronensaft legierte Butter-Sauce und giebt sie über dem Kohlrabi auf, von dem man die Fäden entfernt hat; außerdem kann man die Schüssel noch mit Scheiben von rohem Schinken oder Cervelatwurst garnieren.

Kohlrabi, junge. Am wohlschmeckendsten bereitet man dieselben, indem man die Knollen schält, in nicht zu dünne Stücke schneidet und alles zartere Grün von den Blättern abstreift, das Grüne in siedendem Salzwasser weichkocht und die Rübenscheibchen unter fleißigem Umschütteln in Butter oder Rindsfett dünstet. Sobald die Blätter eine zeitlang gekocht haben, gießt man das Wasser ab, läßt sie ablaufen und schneidet sie nicht zu klein, thut sie zu den inzwischen weichgedämpften Rübchen, die man sehr vor dem Verbrennen hüten muß, gießt Fleischbrühe an, welche man zuvor mit einer hellbraunen Mehlschwitze etwas sämig gekocht, fügt geriebene Muskatnuß und etwas Salz bei und läßt das Gemüse damit noch eine reichliche halbe Stunde verkochen, worauf man es mit gekochtem Rindfleisch, Coteletten, Fleischklößchen, Bratwürstchen, Schinken, Croquetten u. dergl. aufgiebt. Ebenso kann man auch das Grüne und die Rübchen jedes für sich zubereiten und bei dem Anrichten letztere in die Mitte der Schüssel legen und das Grüne darum garnieren. Häufig pflegt man die Kohlrabi auch nur in Salzwasser zu blanchieren und dann in Fleischbrühe vollends weich zu dünsten, doch möchten wir obige Methode noch mehr empfehlen.

Kohlrabi, junge, ganz gekocht. Die jungen Knollen werden geschält, doch läßt man die Herzblättchen in einem kleinen Büschel daran, kocht sie so ganz in Wasser einigemal auf, bereitet inzwischen eine sämige Sauce aus Fleischbrühe mit einer hellen

Mehlschwitze, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und dünstet die Kohlrabi darin langsam weich; bei dem Anrichten garniert man sie mit kleinen Salzkartoffeln oder geschmorten Kartöffelchen.

Kohlrabi, junge, mit Schinken, au gratin. Man schält sie, schneidet sie in gleichmäßige runde Scheiben, brüht sie mit kochendem Wasser, dünstet sie dann mit frischer Butter ziemlich weich, stäubt etwas Mehl darüber, gießt Fleischbrühe zu und läßt sie darin kurz einkochen. Hierauf bestreicht man eine Schüssel mit Butter, schüttet eine Lage von den Kohlrabi darauf, belegt dieselben mit dünnen Scheiben von rohem Schinken und wiederholt dies, bis die Schüssel beinahe voll ist; zuletzt zerquirlt man vier bis fünf Eidotter mit kräftiger Bouillon, stellt die Schüssel eine halbe Stunde lang auf einen Dreifuß in einen nicht zu heißen Ofen und giebt sie dann sogleich zu Tisch.

Kohlrabi, mit Rahm gedämpft. Man schält und zerschneidet den Kohlrabi in beliebige längliche oder dreieckige Stückchen, wirft dieselben in siedendes Wasser, thut ein reichliches Stück Butter und Salz hinzu und läßt ihn darin weichkochen; dann gießt man das Wasser ab, bringt inzwischen frischen Rahm oder gute Milch zum Sieden, verkocht sie mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, thut den Kohlrabi hinein, würzt ihn mit gestoßenem Macis und dämpft ihn eine halbe Stunde damit durch, um ihn mit Coteletten, Bratwürstchen, gebackenen Hühnern ꝛc. aufzugeben.

Kohlrabi, auf russische Art. Die geschälten Knollen werden in längliche Streifchen zerschnitten, in einem Kasserol mit Wasser übergossen und mit einem Stück Butter, etwas Salz und Zucker weichgekocht; zuletzt fügt man gehackte Petersilie und etwas in süßem Rahm zerquirltes Mehl nebst einer Prise Muskatnuß hinzu, läßt dies verkochen und reicht beim Anrichten Schinken oder geräucherte Wurst nebenbei.

Kohlrabi-Suppe. Junge Kohlrabi werden geschält, in Würfel geschnitten und samt den Herzblättchen in siedendes Wasser gethan, zu dem man etwas Butter und Salz fügt, um das Gemüse darin weich zu kochen; dann schüttet man die Hälfte des Wassers ab, gießt statt dessen etwas Fleischbrühe zu, verkocht die Suppe mit einer Mehlschwitze und feingehackter Petersilie, würzt sie mit Muskatnuß und legt bei dem Anrichten Semmel- oder Gries-Klößchen hinein. Hat man keine Fleischbrühe, so verdickt man das Kohlrabiwasser mit in Mehl gerollter Butter und zieht die Suppe mit süßem Rahm ab, in dem man einen Löffel Mehl glattgerührt hat.

Kohlrübe, Unterkohlrabi, große Steckrübe, Wruke, Dorsche, Unterrübe, franz. chou-navet, engl. cabbage turnip oder turnip rooted cabbage, lat. Brassica Napus rapifera. Ebenfalls eine Abart des Kohls, welche am Stengel unter der Erde Knollen oder Rüben bildet und als Gemüse wie als Futterpflanze in Gärten, noch mehr aber auf Feldern angebaut wird; sie gedeiht am besten in gutgedüngtem Lehmboden wird im April und Mai in die Beete gesäet und im Juni auf das Feld verpflanzt, wo die Rüben um so kräftiger wachsen, je entfernter sie voneinander stehen. Der Boden muß im Laufe des Sommers mehrmals behackt werden und kurz vor dem Einernten im Herbst pflückt man die Blätter ab, um sie als Viehfutter zu benützen. Es giebt Sorten mit weißem und solche mit gelbem Fleisch, die vorzüglichsten Arten sind: Die sehr große, runde, gelblichweiße Riesenkohlrübe, die große gelbe Kohlrübe mit gelbem Fleisch, die blaßgelbe mit weißem Fleisch, die gelbe schwedische oder Rutabaga mit weißem Fleisch, die gelbe Apfelkohlrübe, die neue gelbe und die neue weiße Schmalzkohlrübe, die rotköpfige Riesenkohlrübe, mit dunkelgelbem, sehr zartem und süßem Fleisch, die grünköpfige Riesenkohlrübe, mit dunkelgelbem, grünlich gefleckten süßen Fleisch, die hellrote runde Zuckerkohlrübe mit dunkelgelbem, feinem und süßem Fleisch, und die große, dunkelgelbe Bastardkohlrübe mit dunkelgelbem zarten Fleisch. Alle Rüben mit gelbem Fleisch sind zarter, wohlschmeckender, süßer und etwas leichter verdaulich als die mit weißem, gröberem Fleisch, doch sind sie freilich allesamt nur passend als Speise für Leute, die einen guten Magen besitzen und sich viel Bewegung machen. Die gröberen Sorten wie das Kraut geben ein vorzügliches Rindviehfutter.

Kohlrüben, gekocht. Man bereitet dieselben auf verschiedene Art zu, von denen wir einige Methoden angeben wollen. Nachdem sie geschält und in längliche Streifen zerschnitten sind, läßt man sie in siedendem Wasser einigemal aufkochen, schüttet dann das Wasser ab und dünstet sie mit Rindsfett oder Butter ziemlich weich; inzwischen röstet man einen Löffel Mehl in Butter braun, verkocht diese Mehlschwitze mit kräftiger Rind- oder Hammelfleisch-Brühe und einem Löffel Sirup oder etwas gebräuntem Zucker, gießt es zu den Rüben und läßt diese vollends weich darin dämpfen. — Oder man kocht sie von vornherein mit fetter, stark gesalzener Fleischbrühe langsam weich, verdickt einen Teil der Brühe mit einer Mehlschwitze, etwas Pfeffer und Zucker zu einer sämigen Sauce, die man mit Zucker-Couleur braunfärbt, und schüttet sie an die Rüben, die man noch eine Weile darin dämpft. — Oder man legt sie in siedendes Wasser, zu dem man etwa 70 Gramm Butter und ebensoviel Zucker thut, läßt sie darin ziemlich weich werden, verkocht die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze und dem nötigen Salz und dünstet die Rüben noch eine Stunde langsam darin. — In vielen Gegenden pflegt man die zerschnittenen Rüben erst in Wasser einigemal aufzukochen, das Wasser dann abzugießen und Fleischbrühe anzuschütten, das Gemüse mit Salz, Kümmel und gestoßenem Ingwer zu würzen und zuletzt die Brühe mit einer Mehlschwitze zu verdicken. Jedenfalls bedürfen die Rüben der Zuthat von reichlicher Butter oder Fett und kräftiger Fleischbrühe, um gesund und schmackhaft zu sein. Man giebt Rind- und Hammelfleisch, namentlich letzteres, Hammel-

Coteletten, gepökeltes Rind- und Schweinefleisch, Schinken u. dergl. dazu.

Kohlrüben, durchgeschlagene, auf ostpreußische Art. Die in Stücke zerschnittenen Rüben werden gebrüht, mit Wasser, Salz, reichlichem Fett und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel völlig weichgekocht, durch ein Sieb gerührt und der Brei mit brauner Butter übergossen angerichtet. In Süddeutschland schlägt man sie ebenfalls häufig durch, nachdem man sie in Wasser weichgekocht hat, verrührt den Brei dann mit in Butter bräunlich geschwitztem Mehl, gießt Fleischbrühe zu, würzt mit geriebener Muskatnuß und läßt alles noch eine gute halbe Stunde langsam durchkochen.

Kohlrüben mit Kartoffeln. Zerschnittene Rüben brüht man mit siedendem Wasser, läßt sie dann in fetter, kräftiger Fleischbrühe ziemlich weichkochen, thut geschälte, in Viertel zerteilte, mehlreiche Kartoffeln hinzu, die man ebenfalls vorher einmal mit heißem Wasser überbrüht hat, läßt dieselben gänzlich zerkochen, wobei man jedoch sehr reichliche Fleischbrühe angießen muß, vermischt das Gemüse mit etwas gehackter Petersilie und giebt es zu gekochtem Fleisch, Karbonaden, Coteletten u. s. w. Zuweilen legt man auch erst zuletzt, wenn die Rüben mit dem nötigen Fett und in eingebrannter Fleischbrühe fertig gekocht sind, besonders gesottene und geschälte ganz kleine Kartoffeln mit dazu, die nur eine kurze Zeit in der Brühe mit den Rüben durchdämpfen dürfen, bevor sie aufgegeben werden.

Kokosnuß, franz. coco, engl. cocoa-nut, die Frucht der Kokospalme, lat. Cocos nucifera. Diese 18—24 Meter hohe Palme, deren eigentliche Heimat Ostindien ist, hat sich auch in Süd- und Westindien durch Anpflanzung heimisch gemacht und gedeiht in allen tropischen Gegenden. Sie gehört zu den nutzbringendsten Bäumen jener Zonen, denn Holz und Rinde werden zum Bauen der Häuser verwendet, während man die Dächer mit den Blättern deckt und letztere ebenso zu Matten, auch zu Papier verarbeitet. Durch Abschneiden des eben emporschießenden Blütentriebes und Ansammeln des aus dem Schnitt ausfließenden Palmensaftes gewinnt man beim Eindampfen Zucker, oder durch Gärenlassen den Palmwein (Sury). Die Früchte haben die Größe eines Kinderkopfes, werden auch bisweilen so groß wie der Kopf eines erwachsenen Menschen; die Form ist länglich, beim Stiel etwas eingedrückt. Die Schale ist mit einer anfangs gelben, dann braun werdenden Oberhaut bedeckt, unter welcher ein dichter Bast liegt, welcher vor dem völligen Reifen der Nuß durch Einweichen in Wasser und Klopfen mit einer Holzkeule zu einer Art Hanf gemacht und zu sehr festen Bindfaden, Seilen, Tauwerk, Matten, auch zu Kleidungsstücken verarbeitet wird. Die eigentliche Nußschale, welche zuerst weiß aussieht, wird später zu einem festen, braunen, eine schöne Politur annehmenden Holz, das sich trefflich zu allerhand Drechslerarbeiten, Trinkgeschirren, Knöpfen, Dosen, Messergriffen ꝛc. benützen läßt. Halbreif ist die Nuß mit einem süßen, angenehm schmeckenden Wasser angefüllt, welches zur Löschung des Durstes roh getrunken wird, aber auch zur Bereitung einer Art Arak dient; allmählich verdichtet sich dieses Wasser zur Kokosmilch, welche erfrischend säuerlich-süß schmeckt und den Durst vorzüglich stillen soll. Der weiße feste Kern ähnelt im Geschmack den Mandeln und wird teils roh genossen, teils zu verschiedenen Speisen und Confituren verwendet, auch bereitet man ihn mit Salz, Essig und Oel wie Salat zu. Er ist indessen von ganz besonderem Nutzen wegen seines bedeutenden Fettgehalts, da man durch Zerkleinern der Kerne und Auskochen in Wasser das sich dann auf der Oberfläche sammelnde Kokosnußöl gewinnt, welches vornehmlich zur Erzeugung von Seifen gebraucht wird.

Kokosnuß-Backwerk. Nachdem man drei Eier mit 130 Gramm Zucker sehr schaumig gerührt, mischt man nach und nach 180 Gramm geriebene Kokosnuß hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Häufchen Teig ab, setzt dieselben in gehörigen Entfernungen voneinander auf butterbestrichene weiße Papierbogen, die man auf ein Backblech legt, und bäckt die Küchel bei sehr gelinder Hitze hellbräunlich.

Kokosnuß-Butter gehört zu den besten unter den modernen Butter-Surrogaten, wird namentlich in Mannheim in vorzüglicher Qualität hergestellt. Sie läßt sich recht gut besonders zur Herstellung von Backwerken, Saucen und Suppen verwenden, bildet überhaupt einen trefflichen Ersatz für Schmelzbutter; für die Tafel sowie zur Bereitung feiner Gemüse, Fricassées oder Braten eignet sie sich weniger.

Kokosnuß-Makronen, s. Makronen, Kokosnuß-.

Kokosnuß-Pudding. Man rührt 180 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach fünf Eidotter und 125 Gramm Zucker, eine gehäufte Obertasse geriebenes, in $^1/_8$ Liter Milch eingeweichtes Weißbrot, einen Eßlöffel in ein wenig kaltes Wasser eingerührte Maisstärke, zwei bis drei Eßlöffel Rosenwasser, den Schnee der Eiweiße und zuletzt eine feingeriebene Kokosnuß hinzu, schlägt den Teig eine Viertelstunde tüchtig durcheinander, füllt ihn in eine gebutterte Puddingform, bäckt den Pudding drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, läßt ihn ausk[illegible]hlen, stürzt ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und garniert ihn mit versüßtem Rahmschaum.

Kokosnuß-Suppe. In 3 Liter guter Fleischbrühe kocht man 180 Gramm geriebene Kokosnuß langsam eine Stunde, seiht die Brühe dann durch, würzt sie mit ein wenig Muskatnuß, einer Messerspitze Cayennepfeffer und dem nötigen Salz, quirlt 180 Gramm Reismehl hinein und fügt zuletzt, nachdem die Suppe unter öfterem Umrühren gehörig damit verkocht ist, noch $^1/_8$ Liter siedend gemachten süßen Rahm hinzu, wonach man sofort aufgiebt.

Kolatschen. Eine Art kleiner runder Kuchen, meist aus Hefenteig, aber auch häufig aus anderen Teigen bereitet und mit eingemachten Früchten,

Obstmarmelade und dergl. belegt, die man vorzugsweise in Böhmen vortrefflich zu backen versteht.

Kolatschen, abgetriebene. 250 Gr. Butter werden mit zehn Eidottern zu Schaum gerührt (abgetrieben), ebenso mischt man zwei bis drei Eßlöffel gewässerte Bierhefe oder 36—40 Gramm aufgelöste Preßhefe, einen Kaffeelöffel Salz, etwas gestoßene Muskatblüte und den Schnee von sechs Eidottern hinzu, verarbeitet diese Mischung mit 375 Gramm feinem, gesiebtem Mehl, läßt den Teig, mit einem warmen Tuch bedeckt, gehörig aufgehen, bestäubt hierauf ein Blech mit Mehl, setzt mit einem Löffel walnußgroße Häufchen von dem Teig auf das Blech, drückt sie mit der Hand oder einem Löffel zu kleinen runden Kuchen breit, bestreicht sie mit Eidotter und einer Fülle von Quark, den man mit Eidottern, Zucker und Korinthen vermischt hat, und bäckt sie in einem gelind warmen Ofen.

Kolatschen mit Anis. Man schlägt vier Eier mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, mischt einen halben Eßlöffel voll gestoßenen Anis, 280 Gramm Mehl und eine Messerspitze Salz bei, rührt alles eine reichliche halbe Stunde lang, setzt mit einem Löffel Häufchen davon auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, läßt sie eine Weile stehen, drückt sie etwas breit und bäckt sie in einem ausgekühlten Ofen blaßgelb. — Oder man schlägt sieben Eier mit 250 Gramm Zucker in einem Topfe drei Viertelstunden lang, rührt nach und nach 375 Gr. feines Mehl, die abgeriebene Schale von einer Citrone und einen Löffel gestoßenen Anis hinzu und verfährt damit wie oben angegeben.

Kolatschen, Belgrader. Vier Eiweiße schlägt man zu festem Schnee, verrührt 230 Gramm feingestoßenen Zucker eine Stunde lang damit, fügt den Saft und die gehackte Schale einer Citrone, 14 Gramm gestoßenen Zimt und etwas später 230 Gramm ungeschälte, in feine Streifen geschnittene Mandeln sowie eine Messerspitze Pottasche hinzu, formt mit den in Mehl getauchten Händen kleine runde Kuchen davon und bäckt sie auf einem butterbestrichenen Blech bei sehr gelinder Wärme.

Kolatschen, böhmische. Aus ½ Kilogramm feinem Mehl, 36 bis 40 Gramm aufgelöster Hefe, vier Eiern, 200 Gramm Butter und ¼ Liter lauwarmer Milch, sowie einem halben Löffel Salz und zwei Löffeln Zucker bereitet man einen Hefenteig, den man gehörig schlägt, bis er Blasen wirft und nach dem Aufgehen zu einer bleistiftdicken Platte auftreibt, die man zu kleinen runden Kuchen ausschneidet oder aussticht. Diese Kuchen versieht man mit einem in die Höhe gebogenen Rand, legt sie auf ein Blech und bestreicht sie mit Pflaumenmus (Powidel) oder einer Marmelade aus getrockneten Pflaumen, zu der man ½ Kilogramm Pflaumen in reichlichem Wasser vier Stunden sehr langsam aufquellt, worauf man sie auskernt, fein zerhackt und mit 200 Gramm Zucker, 12 bis 15 Gramm gestoßenem Zimt und einer Prise gestoßenen Nelken vermischt. Hat man die Kolatschen ziemlich dick mit der Marmelade belegt, so streut man Streifchen von geschälten Mandeln und ein wenig Zucker darüber und bäckt sie nach nochmaligem Aufgehen in einem mäßig heißen Ofen. — Eine andere Art böhmischer Kolatschen macht man in folgender Weise: ½ Kilogramm Mehl wird auf ein Brett gesiebt, mit einem Kaffeelöffel Salz vermischt und mit 125 Gramm in Stückchen zerpflückter Butter untermengt; hierauf rührt man zwei Eier, zwei Dotter, 30 Gramm aufgelöste Hefe und einige Löffel voll süßen Rahm darunter, arbeitet den Teig tüchtig durch, deckt ihn mit einem gewärmten Tuch zu, läßt ihn aufgehen, sticht mit einem Weinglase runde Kuchen davon ab, belegt die eine Hälfte derselben mit Kirschmarmelade, eingekochten Kirschen, einer Quark- oder Mohnfülle, Pflaumenmus u. dergl., deckt die übrigen Kuchen darüber, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, läßt sie noch eine Weile gehen und bäckt sie dann bei gelinder Hitze auf einem butterbestrichenen Blech im Ofen, oder in heißem Schmalz; im letzteren Fall giebt man sie warm zu Tisch.

Kolatschen, Butter-. 250 Gramm geklärte Butter werden schaumig gerührt, nach und nach mit vier ganzen Eiern, zwei Dottern, 30 Gramm Zucker, der feingehackten Schale einer halben Citrone, einer Prise Salz und 250 Gramm feinem Mehl sowie 30—36 Gramm aufgelöster Hefe gehörig vermischt und der Teig zugedeckt zum Gehen hingestellt. Nachdem er aufgegangen ist, sticht man mit einem Löffel Häufchen davon ab, die auf ein wachsbestrichenes Blech gesetzt und zu runden Kolatschen geformt werden, worauf man sie nochmals etwas gehen läßt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit Zucker oder gehackten Mandeln und Korinthen bestreut und bei ziemlicher Hitze bäckt.

Kolatschen, Citronen-. Die Schale einer großen Citrone wird auf 250 Gramm Zucker abgerieben, der Zucker gestoßen, mit 250 Gr. feinem Mehl vermischt und mit 250 Gramm in Stückchen zerpflückter frischer Butter, zwei ganzen Eiern, zwei Dottern und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, den man auf einem mehlbestäubten Kuchenbrett messerrückenstark auftreibt und mit einem Weinglase zu runden Kuchen aussticht. Hierauf bestreicht man einen Bogen weißes Papier mit Butter, legt ihn auf ein Blech, setzt die Kolatschen in angemessenen Zwischenräumen darauf, überpinselt sie mit Eiweiß, streut Zucker darüber und bäckt sie bei gelinder Hitze. — Eine andere Art von Citronen-Kolatschen macht man auf folgende Art: Vier Eiweiße schlägt man zu festem Schnee, verrührt denselben mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 250 Gramm feinem Mehl, setzt mit einem Löffel Häufchen von der Masse auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech und bäckt dieselben bei sehr gelinder Hitze.

Kolatschen, gerührte. Zu 250 Gr. schaumig geriebener Butter rührt man allmählich 250 Gr. Zucker, vier Eier, die auf Zucker abgeriebene Schale

einer Citrone und eine kleine Prise Salz; nachdem man das Umrühren eine halbe Stunde fortgesetzt hat, mengt man 360 Gramm feines Mehl darunter, setzt mit dem Löffel Häufchen auf ein butterbestrichenes Blech und bäckt die Kolatschen in einem gut durchheizten Ofen.

Kolatschen, Hefen=. 200 Gramm Butter rührt man zu Schaum, thut nach und nach vier Eier, 36 Gramm aufgelöste Hefe, $^1/_2$ Liter lauwarmen Rahm, etwas Salz, 50 Gramm Zucker und $^1/_2$ Kilogramm erwärmtes Mehl hinzu, schlägt den Teig mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, läßt ihn aufgehen, rollt ihn fingerdick aus und sticht entweder kleine runde Kuchen aus oder schneidet viereckige Fleckchen davon, streicht eine Fülle von Obst=Marmelade, Quark, Sultanrosinen, oder Korinthen, die man mit Zucker vermischt und mit Rum angefeuchtet hat, oder auch eine Fülle aus gestoßenen, mit Eiern und Zucker verrührten Mandeln darauf, legt die vier Ecken darüber, so daß die Kolatschen rund werden, läßt sie noch eine halbe Stunde aufgehen und bäckt sie auf einem gebutterten Blech bei mäßiger Hitze.

Kolatschen, Karlsbader. Nachdem man 250 Gramm Butter abgerührt hat, fügt man fünf Eidotter, 45 Gramm aufgelöste Hefe, fünf Eßlöffel lauwarmen Rahm, ein wenig gestoßene Muskatblüte, einen Theelöffel Salz, 60 Gramm Zucker, die feingehackte Schale einer halben Citrone und 250 Gramm feines Mehl unter fortgesetztem Umrühren hinzu, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt, aufgehen. Alsdann formt man runde Häufchen daraus, die man breitdrückt und zu kleinen Kuchen dressiert, nochmals zum Gehen hinstellt, mit versüßtem Eiweißschnee dick überstreicht, mit Zucker besiebt und in der Mitte mit einer eingemachten Kirsche oder ein wenig Marmelade belegt, um sie schließlich bei gelindem Feuer zu backen.

Kolatschen, Linzer. 250 Gramm schaumig geschlagene Butter verrührt man mit drei frischen und drei hartgekochten Eidottern, 100 Gramm Zucker, 280 Gr. Mehl, etwas gestoßener Vanille oder Citronenzucker, treibt den Teig messerrückendick auf, sticht Kolatschen davon aus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Kolatschen, Mandel=. 200 Gramm geklärte und abgetriebene Butter vermischt man nach und nach mit vier Eidottern, 250 Gramm gebrühten und gestoßenen oder feingehackten Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 375 Gramm feinem Mehl, treibt den Teig zur Dicke eines kleinen Fingers aus, sticht die Kolatschen mit einer Form oder einem Weinglas aus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, streut Zucker und feine Mandelstreifchen darauf und bäckt sie bei gelinder Wärme gelb.

Kolatschen mit Rum. 125 Gramm Butter werden mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern gut verrührt, worauf man 90 Gr. Zucker, 160 Gr. Mehl und ein Weinglas feinen Rum hinzumischt, mit einem Löffel runde Häufchen aus der Masse auf ein butterbestrichenes Papier setzt, mit Zucker bestreut und auf einem Blech bei gelinder Wärme bäckt.

Kolatschen, Sand=. Man rührt 250 Gramm geklärte Butter mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern ab, thut 180 Gramm Zucker, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone und 250 Gramm feines Mehl nach und nach hinzu, setzt eigroße Häufchen mit einem Löffel auf ein mehlbestäubtes Blech, drückt die Häufchen flach, verrundet sie, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, überstreut sie mit Korinthen oder gehackten Mandeln und Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Kolatschen, Wiener. Nachdem man 250 Gr. Butter mit drei ganzen Eiern und zwei Dottern schaumig gerührt hat, mischt man allmählich 125 Gramm Zucker, die feingehackte Schale einer Citrone, eine Prise Salz, 1 Kilogramm feines Mehl und einen gehäuften Kaffeelöffel gestoßenen Zimt daran, stellt den Teig über Nacht in den Keller, setzt dann walnußgroße Häufchen davon auf ein mehlbestreutes Blech, drückt sie flach und rund, bestreicht sie mit gezuckertem Eiweißschnee, belegt sie mit feingeschnittenen Mandeln und Sultanrosinen und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze.

Koldunn. Eine Art kleiner russischer Pastetchen, welche als Vorspeise vor der Suppe oder zu klarer Bouillon gereicht werden; der Teig dazu wird z. B. aus 330 Gramm Mehl, zwei Eiern, einem Kaffeelöffel Salz und $^1/_8$ Liter kaltem Wasser bereitet, fest ausgeknetet und ziemlich dünn, wie Nudelteig, ausgerollt, doch so, daß er nicht zerreißt; man legt nun reihenweise kleine Kugeln von Fleischfarce darauf, schlägt den Teig darüber zusammen, drückt ihn fest und sticht mit einer Form oder schneidet mit einem Kuchenrädchen halbmondförmige kleine Pastetchen davon aus, deren jedes eine Farcekugel umschließt. Man legt dieselben in siedendes Salzwasser ein, läßt sie zehn Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und serviert sie sofort mit Salz und gestoßenem Pfeffer. Die Farce dazu macht man aus feingehacktem rohen Rindfleisch, der gleichen Menge gehacktem Nierenfett, Salz und Pfeffer, gehackten Zwiebeln, etwas pulverisiertem Majoran und ein wenig Bouillon, oder auch aus gehacktem rohen Kalbfleisch, feingehacktem Hering, hartgekochten und kleingeschnittenen Eiern, was man nebst einer gehackten Zwiebel, etwas Muskatnuß und Pfeffer in reichlicher Butter schwitzt.

Kollation. Diesen Namen giebt man einer sehr leichten Mahlzeit, welche nur aus Backwerk und Früchten oder Butterbrot und Käse, Brot und Milch, einer Crème mit Backwerk oder dergleichen besteht und zwischen dem Frühstück und Mittagessen, also in Frankreich und England, wo die Kollation üblich ist, zwischen 12 Uhr mittags und 4 Uhr nachmittags, größtenteils gegen 3 Uhr, eingenommen wird. — Ueberhaupt nennt man auch jede einem Gaste außer den regelmäßigen Mahlzeiten vorgesetzte Erquickung so, und in den Klöstern heißen

die an Fasttagen bloß aus Milchspeisen oder Obst bestehenden Abendessen Kollation, woher sich jedenfalls die Einführung dieser Benennung schreibt.

Kolombijntjes, holländische. Zehn Eidotter werden mit 750 Gramm gestoßenem Zucker schaumig gerührt, wonach man den Schnee der Eiweiße, die abgeriebene Schale einer Citrone sowie $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl leicht und behutsam daruntermischt, die kleinen Formen mit Butter bestreicht, zur Hälfte mit Teig füllt und die Kolombijntjes auf einem Blech bei mäßiger Hitze garbäckt. In Holland stellt man die Formen in eine große Tortenpfanne, setzt dieselbe über glühende Kohlen und belegt den Deckel ebenfalls mit glühenden Holzkohlen, doch läßt sich das Gebäck ebensogut in einer wohldurchheizten Ofenröhre herstellen.

Kolorieren, s. Färben.

Kommiß-Brot. Fünf Eidotter werden mit 80 Gramm Zucker zu Schaum gerührt, worauf man 70 Gr. gestoßene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Zimt und Nelken hinzumischt, zuletzt noch 90 Gr. geröstetes und im Mörser zerstoßenes Schwarzbrot, um dann die Masse in einer länglichen, mit Butter bestrichenen Blechform bei gelinder Hitze zu backen und mit einer Chocoladenglasur zu überziehen.

Kongreß-Kuchen. Längliche Formen von Blech mit gekerbtem Rand oder in Ermangelung dessen kleine Tortenförmchen werden mit dünn aufgerolltem Blätterteig ausgelegt und mit einer Fülle versehen, die man auf folgende Weise bereitet. 250 Gramm geschälte Mandeln stößt man, verrührt sie mit vier ganzen Eiern, $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker und 125 Gramm geklärter heißer Butter. Diese Fülle bedeckt man mit kreuzweisen Streifen von Blätterteig, stellt die Formen auf Bleche und bäckt die Kuchen bei ziemlicher Hitze hellbraun.

Konserven. Unter dieser Benennung begreift man die verschiedenartigsten Nahrungsmittel, deren von Natur geringe Haltbarkeit auf künstlichem Wege auf Jahre hinaus verlängert worden ist. Die Konservierung von Obst durch Einkochen in Zucker oder Dörren und die Konservierung des Fleisches durch Einsalzen und Räuchern sowie das Einsäuern von Kraut und Gurken war schon seit Jahrhunderten bekannt, auch verstand man schon zu Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts Gemüse in kleingeschnittenem Zustand zu trocknen, aber die vorzügliche Methode, Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch durch oberflächliches Ueberkochen und darauffolgendes dichtes Einschichten in Blechbüchsen, die sorgsam verlötet noch einige Stunden im Wasserbade gekocht werden, auf lange Jahre hinaus gut und schmackhaft zu erhalten, verdankt man erst der Erfindung des Franzosen François Appert, der als Koch und Konditor in Paris lebte und 1810 zuerst diese Konservierungsmethode veröffentlichte, die sich seitdem in allen Haushaltungen eingebürgert hat und neuerdings in vervollkommneter Weise im großen in zahlreichen Konservenfabriken betrieben wird. Auch die kondensierte Milch sowie der Fleischextrakt werden zu den Konserven gerechnet, wie überhaupt dieser Begriff ein sehr weites Gebiet umfaßt. — Ueber die Zubereitung der konservierten Gemüse beim Gebrauch s. **Konservengemüse, Zubereitung von.**

Konserven-Formen. Zur Herstellung aller Arten von trockenen Obst-, Blüten- oder Gewürz-Konserven bedarf man kleiner Blechformen von länglich viereckiger Gestalt mit einem ringsherumlaufenden Rand, wie man sie zu Chocoladentafeln nimmt; in Ermangelung derselben bedient man sich auch kleiner Kästchen von sehr steifem Papier, in die man die Masse gießt und die man auf der verkehrten Seite mit einem nassen Schwamm bestreicht, sobald die Konserve völlig erstarrt und erkaltet ist, wodurch sich dieselbe ohne Schwierigkeit von dem Papier ablöst.

Konserve, Berberitzen-. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit soviel Berberitzen-Saft, den man vorher durch Löschpapier filtriert, angerührt, daß ein sehr steifer Brei entsteht, den man über einer Spiritusflamme unter fortwährendem Umrühren so heiß werden läßt, bis er dünnflüssig wird, ohne jedoch zu kochen, und dann in die mit etwas Mandelöl ausgeriebene Form gießt. Nach dem Erkalten kann man beliebig große Täfelchen davon schneiden oder brechen, nachdem man vorher die Konserve mit der Messerspitze in bestimmten Abſätzen eingeritzt hat.

Konserve, Chocoladen-. 70 Gramm feine Vanillenchocolade werden gerieben und in ein kleines Gefäß gethan; hierauf kocht man $^1/_2$ Kilogramm Hutzucker bis zum großen Flug (s. Zucker), schüttet etwas davon zu der Chocolade, rührt es gut durcheinander und vermischt diese Masse mit dem übrigen Zucker, tabliert denselben, indem man fortwährend den Stiel eines Kochlöffels hineintaucht, den daran hängenden Zucker an der Wand des Kasserols verreibt und wieder unter den übrigen Zucker streicht, was man so lange fortsetzt, bis sich auf der Oberfläche des Zuckers eine Kruste zeigt, worauf man ihn in die Formen ausgießt.

Konserve, Citronen-. Auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker reibt man zwei Citronen ab, stößt den Zucker und rührt ihn mit dem Saft der Früchte und sehr wenig Wasser zu einem steifen Brei an, den man bis zur Flüssigkeit erhitzt und in die Formen ausgießt.

Konserve, Erdbeer-. $^1/_2$—1 Liter sehr reife Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gepreßt und mit gestoßenem Zucker verrührt, so daß derselbe einen dicken Brei bildet, den man über einer Spiritusflamme erhitzt und in die Formen gießt.

Konserve, Johannisbeer-. $^1/_2$ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit frisch ausgepreßtem Johannisbeersaft zum steifen Brei verrührt und auf gleiche Weise behandelt.

Konserve, Kirsch-. In ganz derselben Art verfährt man, indem man den Zucker mit ausgepreßtem

oder ausgekochtem Sauerkirschsaft anrührt, erhitzt und in die Formen gießt.

Konserve, Nelken=. Die ausgepflückten Blätter von 2—3 dunkelroten, starkduftenden Nelken nebst einigen Gewürznelken übergießt man mit kochendheißem Wasser, deckt das Gefäß zu und läßt es 6—7 Stunden auf dem warmen Ofen stehen, seiht das Wasser dann durch und verrührt es mit $^1/_2$ Kilogramm gestoßenem Zucker, den man wie oben angegeben behandelt.

Konserve, Orangen=. Zwei nicht sehr große Apfelsinen werden oberflächlich auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker abgerieben, der Zucker wird gestoßen, mit dem Saft der Früchte verrührt, erhitzt und in die Formen gegossen.

Konserve, Orangenblüten=. $^1/_2$—1 Kilogramm Hutzucker werden mit etwas Wasser geläutert und zum großen Flug gekocht, dann wirft man eine kleine Handvoll sorgsam gelesene und etwas zerschnittene Orangenblüten hinein, läßt sie einmal aufkochen, filtriert den Zucker und gießt ihn aus.

Konserve, Preißelbeer=. 1 Liter recht reife, gelesene Preißelbeeren setzt man in einem zugedeckten, irdenen Gefäß in einen nicht zu heißen Ofen, läßt sie völlig weich schmoren, preßt den Saft durch ein Tuch und verrührt ihn mit soviel gestoßenem Zucker, daß ein steifer Brei entsteht, den man unter fortwährendem Umrühren erhitzt und dann in die Formen gießt.

Konserve, Rosen=. $^1/_2$ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit Rosenwasser dick angerührt, worauf man die Masse mit etwas Cochenilletinktur rotfärbt und wie oben behandelt.

Konserve, Vanille=. Eine halbe Schote Vanille wird in kleine Stückchen zerschnitten, in ein Töpfchen gethan, mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser übergossen, fest zugebunden und über Nacht stehen gelassen; am folgenden Morgen seiht man das Wasser durch, gießt es auf $^1/_2$ Kilogramm ganzen Zucker, kocht diesen zum großen Flug, tabliert ihn und schüttet ihn in die Formen.

Konserve, Veilchen=. Auf $^1/_2$ Kilogramm Zucker rechnet man etwa 30 Gramm von den Stielen und Kelchen befreiter, eben gepflückter und stark duftender Veilchen, die man in einem steinernen Mörser stampft und dann so zu dem kochenden Zucker thut, oder man legt sie in ein Porzellantöpfchen, übergießt sie mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser und läßt sie wohl zugedeckt bis zum folgenden Tage an einem warmen Orte stehen, seiht das Wasser durch, gießt es über $^1/_2$ Kilogramm Hutzucker, kocht diesen damit zum Flug, tabliert ihn und bringt ihn in die Formen.

Konserve, Zimt=. Man kocht $^1/_2$ Kilogramm Zucker zum Flug, schüttet 20 Gramm gestoßenen, sehr feinen Zimt hinzu, tabliert und gießt den Zucker aus; ebenso kann man Zimt=Liqueur nehmen und gestoßenen Zucker damit verrühren, erhitzen und in die Formen gießen. Auf dieselbe Art lassen sich Liqueur=Konserven aus allen Arten Liqueur bereiten.

Konserven=Gemüse, Zubereitung von. Bei der Verwendung der in Glas= oder Blechbüchsen eingesetzten Gemüse, die beim Einmachen nur eben in Wasser weichgekocht sind, gilt es dieselben wie frische weichgekochte Gemüse zu behandeln, mit den nötigen Zuthaten zu versehen und die Zubereitung auf diese Art zu vollenden. 1) Geschnittene Bohnen: Man gießt das in der Büchse befindliche Wasser von den Bohnen ab, schwenkt die Bohnen mit etwas frischer Butter in einem Kasserol bei mäßiger Hitze eine Viertelstunde öfters durch, bis sie völlig weich sind, überstäubt sie mit ein wenig Mehl und gießt heiße Fleischbrühe an oder zerquirlt das Mehl gut in der Brühe, ehe man dieselbe angießt, fügt einen Zweig Pfefferkraut und einen Löffel gehackte Petersilie hinzu, läßt sie nochmals damit aufkochen und richtet sie an. Nach Belieben kann man auch die Bohnen, nachdem sie abgegossen sind, gleich in der mit einer hellen Mehlschwitze verkochten Bouillon nebst Pfefferkraut weichdünsten lassen, um erst zuletzt die Petersilie und ein Stück recht frischer Butter daranzuthun. — 2) Junge grüne Erbsen: Auch von diesen gießt man die Brühe ab, dämpft die Erbsen in zerlassener frischer Butter auf, würzt sie mit Salz und einer Prise Zucker, überstäubt sie mit etwas Mehl, fügt vor dem Anrichten ein wenig gehackte Petersilie hinzu und kann nach Belieben auch einige Löffel Fleischbrühe oder von der Brühe, in der sie eingemacht wurden, angießen. Will man sie mit frischen Möhren oder Carotten vermischen, so dünstet man die kleingeschnittenen Möhren zuvor in Butter völlig weich, bevor man sie mit den eingesetzten grünen Erbsen vermengt, verfährt aber im übrigen ganz auf dieselbe Weise, nur daß man keinen Zucker zusetzt und jedenfalls Fleischbrühe angießt. — 3) Spargel: Den Stangenspargel macht man am besten nach dem Oeffnen der Büchse gleich in derselben in einem Kasserol mit siedendem Wasser heiß oder man schüttet ihn sehr vorsichtig nach Abgießen des Spargelwassers in ein Kasserol, worin man schon gesalzenes Wasser erhitzt hat, läßt ihn heiß werden, legt ihn dann auf eine heiße Schüssel, überstreut ihn mit etwas feingesiebter geriebener Semmel und übergießt ihn mit hellbraungemachter Butter, wenn man nicht vorzieht, ihn anstatt der Butter mit einer Eiersauce zu servieren. Zu letzterer schwitzt man einen knappen Eßlöffel Mehl in 100 Gramm Butter, verkocht dies mit dem Spargelwasser und zieht dasselbe mit zwei Eidottern ab. — Den Brechspargel erhitzt man am besten nach Abgießen des Spargelwassers in heißer Fleischbrühe, falls man ihn mit Zuthat von Petersilie, kleinen Klößchen, Morcheln ꝛc. zu Reis giebt, oder man macht ihn in gesalzenem Wasser heiß und übergießt ihn mit Eiersauce. — 4) Champignons und Steinpilze: Bei der Zubereitung derselben als Gemüse gießt man das Wasser ab, dünstet die Pilze in Butter mit einer kleinen Zwiebel, würzt sie mit Salz und ein wenig

Pfeffer, gießt einige Löffel kräftige Fleischbrühe zu und läßt sie mit einem Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie nochmals aufkochen. Manche lieben es auch, statt der Fleischbrühe einen Teil des abgegossenen Wassers zu verwenden und mit 2 Eidottern zu legieren, doch dürfen die Pilze dann in dieser Sauce nicht wieder aufkochen. In Essig eingelegte Champignons und Steinpilze thut man an Ragouts und Fleisch- oder Kartoffelsalat. — Getrocknete Gemüse werden zuerst in Wasser weichgekocht und dann wie frische behandelt.

Kopf-Salat oder **Stauden-Salat, Lattich**, franz. laitue pommée, engl. headed lettuce, lat. Lactuca sativa. Die großen rundlichen, gerunzelten Blätter des Kopf-Salats schließen sich vor der Entwickelung des Stammes und der Blüte in einen mehr oder weniger festen Kopf, während andere Lattichsarten, wie der Bind-Salat (s. d.), längere und glattere Blätter haben, welche oben zusammengebunden werden müssen, damit die inneren Blätter ihre Zartheit bewahren. Die verschiedenen Arten des Kopf-Salats teilt man in Früh-Salate, die größtenteils in Treibbeeten gezogen werden, in Sommer- und Winter-Salat, oder auch nach ihrer verschiedenen Form, Festigkeit und Farbe in eine Menge besonderer Arten ein. Zu den Früh-Salaten gehören der Steinkopf, der zartgelbe Eier-Salat, der holländische rotgelbe und der frühe Prinzenkopf; unter den Sommer-Salaten sind der Forellen-Salat, der asiatische, der Versailler, der große Berliner, der Mailänder, der Bellegarde, der Doppelkopf, der Trommelkopf und der Champagner-Salat vorzüglich gut, und von den Winter-Salaten empfiehlt man besonders den Oster-Salat, den holländischen braunen und gelben, den Pariser und den Schwedenkopf. Alle Kopf-Salate können sowohl als Gemüse wie als Salat hergerichtet werden und namentlich die zarteren Sorten davon sind dem Magen zuträglich und leicht zu verdauen; als Gemüse ist Kopf-Salat etwas weichlich, als Salat bereitet dagegen eine höchst angenehme und erfrischende Zuspeise zu Braten, Schinken, Eierspeisen u. dergl.

Kopf-Salat, auf gewöhnliche Art. Junger und frischabgeschnittener Kopf-Salat wird sorgsam gelesen, wobei alle äußeren, schmutzigen und schlechten Blätter zu entfernen sind, während man nur die inneren gelben oder sehr zarten grünen zum Salat nimmt. Das große Geheimnis einer wahrhaft guten Zubereitung von Kopf-Salat besteht darin, ihn völlig trocken zu haben, also thut man am besten, ihn wo möglich gar nicht zu waschen, sondern die Blätter gut anzusehen, damit sich weder Schmutz noch Insekten daran befinden, was ohnehin bei den zarteren inwendigen Blättern nicht der Fall sein dürfte, sie dann mit den Fingern zu zerteilen, da Feinschmecker behaupten, das Zerschneiden des Salats mit einem Messer verdürbe den Geschmack, und dann vor dem Aufgeben mit Salz, reichlichem feinen Oel und der Hälfte soviel starkem Essig (auf einen Suppenteller voll Salat vier Eßlöffel Oel und zwei Löffel Essig gerechnet) sehr gut zu vermischen, indem man den Salat mit zwei hölzernen Gabeln oder einem Salatbesteck von Horn gehörig durcheinandermengt. Ist es notwendig, den Salat zu waschen, so thue man dies durch Abspülen in mehrmals gewechseltem frischen Wasser, lege den Salat dann in einen durchbrochenen Weiden- oder Drahtkorb, schwenke ihn aus und hänge ihn darin so lange an einem schattigen luftigen Ort auf, bis er trocken ist, oder lege ihn in eine Serviette, fasse dieselbe bei den vier Zipfeln und schleudere sie hin und her, bis das Wasser aus dem Salat entfernt ist. Häufig belegt man den fertiggemachten Salat mit hartgekochten Eiern, die man in Hälften oder Viertel zerschneidet und ringsherum oder über und über in angemessenen Zwischenräumen legt; die Eier bilden nicht bloß eine hübsche Zierde, sondern schmecken auch vortrefflich dazu, und zwar namentlich, wenn man den Salat zu Schinken giebt, während man dagegen die Eier wegläßt, falls der Salat als Beigericht zu Braten, besonders fettem Braten, Bratwurst, Beefsteak u. dergl. dient. Hier und da, wie z. B. in Oesterreich und namentlich in Sachsen, pflegt man den Kopf-Salat auch mit einigen Prisen Zucker oder mit den jungen Spitzen der grünen Zwiebelröhren, oft auch mit beidem zu vermischen, doch muß man von Jugend auf hieran gewöhnt sein, um es schmackhaft zu finden.

Kopf-Salat, auf französische Art. Nachdem der Salat gut gelesen ist, streicht man zwei frischgekochte harte Eidotter durch ein feines Sieb, verrührt sie mit einem Löffel feinem Oel, fügt dann nach und nach einen Kaffeelöffel Senf, zwei Prisen Salz, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer, noch fünf Löffel Oel und 3—5 Löffel guten Weinessig hinzu, mischt die gut durcheinandergerührte Sauce unter den Salat und giebt denselben sofort zu Tisch; häufig mischt man ihn auch erst bei Tafel mit der Sauce, zu der bisweilen noch ein Kaffeelöffel voll gehackter Schnittlauch beigefügt wird.

Kopf-Salat, gemischter. Einen äußerst wohlschmeckenden Salat giebt die Mischung von feingehobelten Gurken mit Kopf-Salat, den man dann entweder nur wie gewöhnlich mit Salz, Oel und Essig oder mit einer Sauce von hartgekochten, zerdrückten Eidottern, Oel, Salz, Essig und Pfeffer anmacht, der man nach Belieben auch etwas fetten sauren Rahm beifügen kann. Im zeitigen Frühjahr, wo Gurken schwer zu haben oder sehr teuer sind, bietet eine Beimischung von Borretschblättern, die wegen ihres gurkenähnlichen Geschmacks auch den Namen Gurkenkraut führen, einen guten Ersatz dafür. In England pflegt man Wasserkresse, Senfkraut, rote Rüben und Tomaten unter den Kopf-Salat zu mengen. An manchen Orten ist auch eine Mischung von Bohnen zu Kopf-Salat beliebt; man verfährt dabei so, daß man die Bohnen, am besten feine Wachsbohnen, in nicht zu kleine Stücke schneidet, in Salzwasser weichsiedet und nach völligem Erkalten zu dem Salat thut, den man dann auf beliebige Weise anmacht.

Kopf-Salat mit Kräutern. Bevor der Salat mit dem Oel u. s. w. vermengt wird, streut man zwei Eßlöffel geschnittenen Estragon, einen Löffel

gehackten Kerbel und ebensoviel Pimpinelle darüber; andere lieben einen Zusatz von Schnittlauch und Petersilie, Kresse, jungen Zwiebelspitzen und Vorretsch, aber im ganzen werden Estragon, Kerbel und Pimpinelle vorgezogen. Dann bereitet man die Sauce aus mehreren durchgestrichenen harten Eidottern, Oel, Salz, ein wenig Pfeffer, einem Kaffeelöffel Senf, Essig und einigen Löffeln Weißwein oder etwas saurem Rahm und mengt das Ganze gut durcheinander.

Kopf-Salat mit saurem Rahm. Zu vier Köpfen gutgelesenem Salat zerquirlt man $^1/_4$ Liter recht fetten sauren Rahm mit einem Eßlöffel Essig, zwei ordentlichen Prisen Salz und einer Messerspitze voll Pfeffer oder statt des Pfeffers ein wenig feingestoßenem Zucker, fügt nach Belieben etwas gehackten Estragon oder Schnittlauch bei und mischt den Salat mit dieser Sauce. Ebenso bereitet man, wie schon mehrfach erwähnt, eine Art Mayonnaise aus zerrührten, hartgekochten Eidottern, Provenceröl, Essig, Salz und saurem Rahm, der man z. B. in Rußland noch feingehackten Dill zusetzt. Oft wird auch nur ganz einfach etwas Salz oder Zucker und der fette saure Rahm unter den Salat gemischt.

Kopf-Salat mit süßem Rahm. In Ostpreußen und den russischen Ostseeprovinzen macht man den Kopf-Salat auch mit süßem Rahm an, den man entweder nur mit feinem Essig und Zucker oder Salz zerquirlt oder neben ein wenig Essig und Salz noch mit gehacktem Dill und Schnittlauch vermischt.

Kopf-Salat mit Speck. Das vielfach übliche Verfahren, den Kopf-Salat statt des Oels mit zerlassenem Speck zu bereiten, ist sehr zu empfehlen, wenn man es auf richtige Weise thut, da es dem Salat einen sehr angenehmen, kräftigen Geschmack verleiht. Zu einer Schüssel Salat, die aus vier bis fünf Köpfen Lattich besteht, nimmt man etwa 50—60 Gramm guten, festen Speck, schneidet ihn in kleine Würfel und brät ihn aus, bis er gelb geworden ist, stellt ihn dann heraus, läßt ihn etwas auskühlen, gießt den nötigen Essig hinzu, verrührt beides gut und schüttet es über den gelesenen und gesalzenen Salat, mischt ihn gehörig durcheinander und giebt ihn auf.

Kopf-Salat, warmer. Man bereitet denselben auf verschiedenartige Weise zu; die gewöhnlichste besteht darin, ein Stück Speck in kleine Würfel zu schneiden, zu zerlassen, Essig, Wasser und Salz hinzuzufügen, alles einige Minuten kochen zu lassen und siedend über den Salat zu schütten, den man rasch damit vermengt und gleich aufgiebt. — Oder man verrührt den bräunlich gebratenen Speck mit einem Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, etwas Essig und siedendem Wasser oder zwei Eidottern. — Oft bringt man auch sechs bis sieben Löffel Essig nebst etwas Wasser und Salz zum Kochen, wirft den Salat hinein, läßt ihn einmal rasch damit aufwallen, quirlt die Brühe mit zwei bis drei Eidottern ab und richtet den Salat sofort an. — Oder man zerquirlt $^1/_4$ Liter sauren Rahm, einen halben Löffel Mehl und zwei Löffel Essig mit ein wenig Salz, schlägt dies über dem Feuer bis zum Kochen, läßt die Sauce ein wenig abkühlen und vermischt sie mit dem Salat. — Noch anders ist folgende Methode: Der gelesene, gewaschene und abgetropfte Salat wird gesalzen, mit siedendem Essig übergossen, der Essig wieder abgeschüttet, abermals zum Kochen gebracht, darübergegossen und dies nochmals wiederholt; bei dem dritten Uebergießen quirlt man den siedenden Essig mit einer Prise Zucker und einigen Eidottern ab.

Kopf-Salat mit Zwiebeln oder Schnittlauch. Bevor man den Salat anmacht, vermischt man ihn mit feingehackten Zwiebeln, Chalotten, Zwiebelröhren oder Schnittlauch, was freilich schon deshalb nicht ratsam ist, weil erstens der Salat dadurch schwerer verdaulich wird und er zweitens seinen besonderen, ihm eigentümlichen, erfrischenden Wohlgeschmack verliert, um den Zwiebel- oder Lauchgeschmack anzunehmen.

Kopf-Salat als Gemüse. Die weniger festen oder schon etwas in die Höhe geschossenen Salatköpfe werden gelesen, indem man die Blätter von den Rippen streift, worauf man sie wäscht, in Salzwasser weichkocht, in frischem Wasser abkühlt, auf einem Durchschlag abtropfen läßt, ausdrückt, hackt und eine Weile in Butter schwitzt, worin man häufig vorher eine kleingeschnittene Zwiebel gelbgeröstet hat; hierauf würzt man das Gemüse mit Salz und geriebener Muskatnuß, stäubt einen Löffel Mehl darüber, verrührt alles gut, gießt kräftige Fleischbrühe an und verkocht diese eine kleine Viertelstunde damit, worauf man das Lattich-Gemüse zu Coteletten, Bratwurst u. dergl. giebt.

Kopf-Salat-Gemüse, auf englische Art. Die gutgelesenen Salatblätter werden gewaschen, 10 bis 15 Minuten in reichlichem Salzwasser gekocht, in frischem Wasser abgekühlt, abgetropft und geschnitten, dann mit $^1/_2$ Liter weißer Coulis oder mit heller Mehlschwitze verkochter Fleischbrühe, Pfeffer, Salz und Muskatnuß eine halbe Stunde langsam gedämpft und mit zwei zerquirlten Eidottern verrührt.

Kopf-Salat als Gemüse, auf französische Art. Man bereitet ihn entweder ganz ebenso oder mit einer Béchamel-Sauce, noch häufiger aber auf folgende Art: Recht festgeschlossene Salatköpfe werden von den äußersten Blättern befreit, gewaschen, zehn Minuten in siedendem Salzwasser blanchiert und in frischem Wasser abgekühlt; nachdem sie gehörig abgetropft sind, biegt man die Blätter ein wenig auseinander oder macht einige Einschnitte in die Köpfchen, streicht etwas Fett oder Butter nebst Salz und Pfeffer hinein, bindet sie dann mit Zwirn zusammen, stellt sie in einem mit Speckscheiben, einer Zwiebel, Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen ausgelegten Kasserol dicht nebeneinander, bedeckt sie mit Speckscheiben, übergießt sie mit kräftiger Bouillon und ein wenig Braten-Sauce und dämpft sie gut zugedeckt etwa zwei Stunden lang, worauf man sie mit ihrer

Brühe, die mit einem Stückchen in Mehl gerollter Butter verdickt wird, anrichtet und mit gerösteten Semmel=Croutons garniert. Zuweilen schärft man die Brühe zuletzt mit etwas Citronensaft oder Weineſſig ab.

Kopf=Salat mit grünen Erbsen, auf engliſche Art. Zwei große Salatköpfe werden von den äußeren Blättern befreit, gewaſchen, mit Salz beſtreut und einige Stunden in kaltes Waſſer gelegt, dann abgetropft, in Stücke geſchnitten und nebſt 1 Liter friſch ausgehülſter junger Erbſen, einem mit Mehl durchkneteten Stück Butter von etwa 60 Gramm, $^1/_2$ Liter kräftiger Fleiſchbrühe, etwas Pfeffer, Salz und geſtoßenem Zucker in einem Kaſſerol wohlverdeckt eine Stunde langſam gedämpft.

Kopf=Salat, gefüllter, als Gemüſe. Etwa vier bis ſechs Stück nicht zu feſt geſchloſſene Köpfe werden von den ſchlechten Blättern getrennt, gewaſchen, in ſiedendem Waſſer flüchtig blanchiert, in kaltem Waſſer abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft; inzwiſchen bereitet man eine Farce aus Hühnerfleiſch (ſ. Farce) oder aus 375 Gramm Kalbfleiſch und 250 Gr. Schinken, hackt beides ſehr fein, miſcht ein wenig in Butter weichgeſchwitzte Chalotte und Peterſilie, ein aus zwei Eiern und zwei Dottern bereitetes Rührei, Salz, ein wenig Pfeffer und in Milch geweichte Semmel hinzu, breitet die Blätter der Salatköpfe auseinander, beſtreicht ſie mit der Farce, legt ſie wieder aufeinander und bindet die Köpfe mit einem Faden zuſammen. Dann belegt man ein Kaſſerol mit einigen Speckſcheiben, ſtellt die Salathäupter dicht nebeneinander mit dem Stiel nach unten darauf, legt etliche Speck= und Schinkenſcheibchen darüber, gießt kräftige Fleiſchbrühe zu und läßt ſie gut zugedeckt eine reichliche Stunde lang dünſten, worauf man ſie herausnimmt, die Faden ablöſt und den farcierten Salat beim Anrichten mit einer Kräuter=Sauce aus weißer Coulis übergießt, die man mit Weißwein und Citronenſaft verkocht, mit Eidottern legiert und mit gehackten, in Butter geſchwitzten Kräutern vermiſcht hat (ſ. Kräuter=Sauce). — Will man gefüllten Kopf=Salat zur Einlage in Suppen oder als Garnierung um gedämpftes Fleiſch und Geflügel verwenden, ſo nimmt man dazu nur die gelben Herzchen, höhlt vorſichtig den Strunk aus und füllt eine gutgewürzte Fleiſch= oder Geflügel=Farce an deſſen Stelle oder ſtreicht die Fülle nach obiger Angabe zwiſchen die Blätter, dämpft aber die kleinen Köpfchen dann ganz nach der beſchriebenen Art.

Koriander, franz. coriandre, engl. coriander, lat. Coriandrum sativum. Die Koriander=pflanze, welche zur Familie der Doldengewächſe gehört, ſchmale, lanzettförmige Blätter und weiße Blüten hat, wächſt im ſüdlichen Europa wild und wird in Deutſchland wegen ihrer gewürzigen Samen namentlich in Thüringen und Franken auf Feldern und in Gärten kultiviert. Die Pflanze ſelbſt wie die rundlichen, gelbbräunlichen, mit zehn Rippen verſehenen Samenkörner von der Größe eines Hanfkorns bis zu der eines Pfefferkorns haben in friſchem Zuſtande einen widerlich wanzenartigen Geruch, der beim Trocknen verſchwindet und dann ſtark gewürzhaft, aniſähnlich wird, und einen etwas brennenden, ſüßlich=aromatiſchen Geſchmack. Die Koriandersamen werden ſowohl in der Arzneikunde als magenſtärkendes, blähungvertreibendes Mittel, wie in der Küche als Zuthat zu allerlei Gebäck, zu Würſten, die Blätter auch zur Bereitung von Marinaden benützt; ebenſo verwendet man ſie auch zu Konditoreiwaren und in der Liqueurfabrikation.

Korinthen oder **Corinthen,** kleine Roſinen, franz. raisins de Corinthe, engl. currants. Dieſen Namen führen die getrockneten Beeren des kernloſen Weinſtocks (Vitis vinifera apyrena oder Vitis minuta), der namentlich in Griechenland und auf den Joniſchen Inſeln angebaut wird und deſſen Ertrag zu den hauptſächlichſten Einnahmequellen der griechiſchen Bevölkerung gehört. Dieſer Weinſtock wird nicht viel höher als 1 Meter und die Trauben haben kleine, ſchwärzlich violette, kernloſe, ſehr ſüße Beeren, welche im Juli und Auguſt reifen, aber erſt Ende Auguſt und Anfang September geleſen werden. Man breitet ſie dann auf abſchüſſigen, tennenartig feſtgeſtampften Erdflächen unter freiem Himmel zum Trocknen aus, wendet die Trauben alle Tage um und trocknet ſie auf dieſe Art bei günſtigem Wetter in 8—10, bei ungünſtigem in 20—24 Tagen, während bei anhaltendem Regenwetter die Beeren in Gärung übergehen und die ganze Ernte nicht ſelten verdirbt. Sind die Trauben völlig trocken, ſo ſtreift man die Beeren mittels kleiner hölzerner Rechen oder Kämme von den Stielen, lieſt ſie aus und bewahrt ſie in ausgemauerten Magazinen auf, die bloß eine Thüre haben. Durch eine oben angebrachte Oeffnung ſchüttet man die Korinthen hinein, tritt ſie feſt und vermauert dieſe Oeffnung, ſobald das Magazin gefüllt iſt; die Thüre wird erſt beim Verkauf der Früchte geöffnet, da ſie durch Zutritt der Luft leicht verderben. Der bei weitem größte Theil der Korinthen wird nach dem nördlichen Europa, nach England, Deutſchland und Holland verſendet, denn in Frankreich und Italien ſind ſie weniger beliebt und werden ſelten zu Backwerk oder Speiſen verwendet. Ihr Preis und ihre Güte hängen von der auf das Trocknen und Verpacken gerichteten Sorgfalt ab; gute Korinthen müſſen recht friſch und ſchwarzblau ausſehen, dürfen weder ſäuerlich ſchmecken noch zu viele Stiele enthalten. Vor der Benützung bedürfen ſie einer ſorgfältigen Reinigung, deshalb lieſt man zuvor die darin befindlichen Steinchen und größeren Stiele heraus, ſchüttet ſie dann in einen Durchſchlag und reibt ſie mit der Hand ſo lange, bis die kleinen Stiele ſich von den Beeren abgelöſt haben, ſetzt den Durchſchlag in eine Schüſſel mit kaltem Waſſer, läßt ihn eine Weile darin ſtehen, wäſcht ſie abermals mit der Hand durch, wechſelt das Waſſer ſo lange, bis es klar abläuft, und trocknet dann die Korinthen durch Reiben zwiſchen einem reinen Tuch, wodurch die Stiele vollends beſeitigt werden.

Korinthen-Brot. 250 Gramm Butter rührt man zu Schaum, fügt nach und nach vier ganze Eier, vier Eidotter, 200 Gramm gestoßenen Zucker und den Schnee von vier Eiweißen, 90 Gramm in Milch aufgelöste Hefe, 1 Liter laue Milch, etwas Salz und $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl hinzu, ebenso einen Theelöffel voll gestoßene Macis, die gleiche Menge Kardamom und zwei Theelöffel voll gestoßenen Zimt und 1 Kilogramm gereinigte Korinthen, arbeitet den Teig gut durcheinander und läßt ihn zwei Stunden aufgehen. Dann knetet man ihn tüchtig durch, formt Brote von beliebiger Größe daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Korinthen-Kuchen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilogr. geklärte Butter mit 375 Gramm gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas geriebener Muskatnuß eine halbe Stunde nach einer Seite hin, thut unter fortgesetztem Rühren acht Eidotter, 125 Gramm Korinthen, $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl, zwei Eßlöffel voll Rum oder Arak und den steifen Schnee der acht Eiweiße hinzu, schüttet den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute, nicht zu tiefe Form und bäckt den Kuchen eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Korinthen-Platz. $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmer Milch, zwei Eiern und 80 Gramm in Milch aufgelöster Hefe zu einem Teig angerührt, den man eine halbe Stunde aufgehen läßt, dann mit 250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Korinthen und etwas gestoßenem Zimt vermischt und mit einem Kochlöffel so lange schlägt, bis er Blasen wirft, worauf man ihn in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne oder ähnlich gestaltete Blechform legt, etwas über eine Stunde gehen läßt und bei nicht zu starker Hitze eine Stunde lang bäckt.

Korinthen-Pudding. 60 Gramm Butter läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter heißer Milch zergehen, rührt 250 Gramm feines Mehl hinzu und kocht dies unter fortwährendem Umrühren zu einem Brei, bis derselbe sich vom Gefäße ablöst, worauf man ihn ausschüttet und auskühlen läßt. Hierauf mischt man noch 60 Gramm Butter, zwei Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 250 Gramm Korinthen, 160 Gramm geriebene Semmel, drei Eßlöffel voll Rum, sechs Eidotter und den Schnee der Eiweiße dazu, füllt diese Masse in eine gut ausgestrichene Puddingform und kocht sie im Wasserbade $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden, wonach man den Pudding mit einer Weinschaum-Sauce serviert.

Korinthen-Sauce, englische. 30 Gramm gewaschene Korinthen werden einige Minuten in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gekocht und dann mit demselben über eine Obertasse voll geriebenes Weißbrot geschüttet; nachdem dieses eine Weile darin aufgeweicht worden, zerläßt man 125 Gramm Butter, thut die Brotkrumen nebst den Korinthen hinein, fügt zwei Eßlöffel voll brauner Kraftbrühe, eine Prise Salz und ein Weinglas voll Portwein hinzu und rührt die Sauce zehn Minuten über dem Feuer. Man giebt sie zu Wild oder gebratenem Spanferkel.

Kornelkirsche, Tierlein, Dürrlitze oder Herlitze, franz. cornouille, engl. cornelien cherry. Der Kornelkirschbaum, lat. Cornus mascula, ist ein in Deutschland häufig wildwachsender hoher Strauch, der jedoch wegen seiner im ersten Frühlinge noch vor den Blättern erscheinenden, in kleinen Dolden beisammenstehenden, gelben Blüten und wegen seiner Früchte häufig in Gärten angepflanzt wird und sich zu Bäumen mit schöner Krone, aber auch zu Hecken ziehen läßt und fast in jedem Boden gut fortkommt. Die glänzend glatten, länglichen, meist hochroten Früchte (seltenere Sorten davon sind gelb oder schwarzrot, doch sind zum Genuß die hochroten am empfehlenswertesten), welche Ende September bis gegen Ende Oktober reifen, sind erst nach Erlangung der vollständigsten Reife, meist wenn sie von selbst abfallen, genießbar und haben dann einen angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack. Sie werden teils roh, teils als Compot oder in Zucker eingemacht gegessen und ein daraus bereitetes Mus war früher offizinell und galt als treffliches Mittel bei hitzigen Fiebern, Ruhr und ähnlichen Uebeln.

Kornelkirschen-Compot. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Früchte rechnet man ebensoviel Zucker, läutert denselben, fügt etwas Citronensaft hinzu, läßt die Früchte einmal darin aufkochen, nimmt sie heraus, siedet den Zucker kurz ein, gießt ihn kochend über die Kornelkirschen und läßt dieselben darin erkalten. Während der Zucker eingekocht wird, mischt man häufig 1—2 Kaffeelöffel voll Arak hinzu.

Kornelkirschen-Confiture. Man steint die Früchte aus, nimmt auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm derselben $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, läutert ihn, schüttet die Kornelkirschen hinein und kocht sie so lange, bis der Saft geléeartig dick geworden ist.

Kornelkirschen einzumachen. Hierzu sucht man die größten, noch ziemlich harten Früchte aus, übergießt sie mit siedendem Wasser, läßt sie ablaufen, läutert auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm derselben $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, kocht ihn zum Faden, läßt die Kornelkirschen eine Viertelstunde darin sieden, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker zu Sirup ein, gießt ihn über die Früchte, deckt sie zu und siedet den Zucker an den beiden nächstfolgenden Tagen nochmals ein, füllt ihn dann nebst den Früchten in die Gläser und bindet diese nach dem Erkalten mit Blase zu.

Kornelkirschen-Marmelade. Die Früchte werden mit Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und das Mus mit dem gleichen Gewicht an Zucker unter häufigem Umrühren glatt eingekocht, was mindestens zwei Stunden erfordert.

Kornelkirschen-Sauce. $\frac{1}{2}$ Kilogramm der Früchte wird mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, einem Glase

Rotwein, einem Stückchen Butter, etwas Koriander und einigen Stücken Zimt langsam eine Stunde lang gekocht und durch ein Sieb gestrichen, worauf man noch ein halbes Glas Rotwein und 360 Gramm Zucker, an dem die Schale einer Citrone abgerieben wurde, hinzuthut und zuletzt die Sauce mit einem Kaffeelöffel voll Arrowroot oder Kartoffelmehl abzieht.

Korn-Salat, s. v. w. Rapünzchen oder Rabinschen.

Krabben oder Taschenkrebse, franz. crabes, engl. crabs, shrimps, lat. Cancer pagurus. Gehören zu den Seekrebsen und umfassen eine große Menge verschiedener Abarten dieser Gattung; sie ähneln den Garneelen, nur daß diese zu den langschwänzigen, die Krabben zu den Kurzschwanz-Krebsen gehören. Ihr Schwanz ist kürzer als der Rumpf, sie sind im ganzen etwa 5 bis 6, häufig auch 6 bis 8 Centimeter lang, indessen giebt es auch Arten, die 10 bis 12, ja 15 Centimeter, lang werden, ebenso wie es bedeutend kleinere Arten giebt; sie haben wohlschmeckendes Fleisch und eine mehr oder weniger abgerundete und breite Schale, die bald glatt, bald rauh, höckerig oder mit Haaren besetzt ist. Auch die im Adriatischen und Mittelmeer heimische sogenannte Meerspinne wird mit dazu gerechnet. Man kocht sie in siedendem Salzwasser und ißt sie wie die Garneelen zum Butterbrot oder verwendet sie zu Suppen, Saucen, Puddings, Salat u. dergl.; in Holstein und Dänemark mischt man sie auch unter Gemüse von Brech-Spargel oder grünen Erbsen.

Krabben-Pastetchen. Kleine runde Mundbrötchen, nur halb so groß als die gewöhnlichen, welche man sich tags zuvor besonders backen läßt, werden abgerieben, worauf man ein Stück davon als Deckel abschneidet, die innere Krume aushöhlt, Brötchen und Deckel in geklärte Butter taucht und auf einem Blech im mäßig heißen Ofen spröde bäckt. Inzwischen kocht man die erforderliche Menge Krabben und schält sie aus, bereitet eine Art Mayonnaise aus drei bis vier hartgekochten Eidottern, etwas Provenceröl, Salz, weißem Pfeffer, einer gehackten Chalotte, etwas Petersilie, einigen Löffeln Fleisch-Gelée und dem Saft einer Citrone, verrührt das Krabbenfleisch damit und füllt die Mischung in die erkalteten Brötchen, worauf man die Deckelchen daraufiegt und die Pastetchen bei Frühstücken oder Abendessen zu klarer Bouillon serviert.

Krabben-Salat, s. auch Garneelen-Solat. In Norddeutschland bereitet man am häufigsten den Krabben-Salat, indem man die abgekochten und ausgeschälten Krabben mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie vermischt.

Krabben-Sauce. Man kocht die nötige Anzahl Krabben in Salzwasser, schält sie aus und zerstößt die Schalen mit etwas Butter; hierauf schwitzt man einen Löffel Mehl in 90 Gramm Butter, dünstet die zerstoßenen Schalen mit durch, verkocht sie eine reichliche Viertelstunde mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, streicht die Sauce durch ein feines Sieb, thut das Krabbenfleisch, etwas Salz und Pfeffer, ein wenig Citronensaft und Krebsbutter hinzu, kocht alles einmal auf und giebt die Sauce zu Fischen, Fleisch, auch Fleisch- und Fisch-Puddings.

Krabben-Suppe. Etwa 1 Liter Krabben werden in reichlichem Salzwasser gargekocht, ausgeschält, die Schalen zerstoßen, mit 125 Gramm Butter durchgeschwitzt und diese Butter samt den Schalen dann in Fleischbrühe ausgekocht; inzwischen röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in 70 Gramm Butter, dünstet einige Löffel gehackte Petersilie, Estragon und Schnittlauch darin, thut dies in die durchgeseihte Fleischbrühe, ebenso in Salzwasser weichgekochten Spargel oder Blumenkohl, läßt die Suppe mit den Zuthaten einigemal aufkochen und richtet sie schließlich über Klößchen von Fischfarce (s. Farce) und dem Krabbenfleisch an.

Krach-Confect, s. auch Croquants. Sprödes Zuckerbackwerk, welches zum Dessert oder Thee gereicht wird und aus dünn aufgerolltem, zu verschiedenen zierlichen kleinen Formen ausgestochenem Teig besteht; diese Art Backwerk läßt sich einige Wochen an einem trockenen Ort aufbewahren, ohne daß es an Wohlgeschmack einbüßt. Der Teig dazu kann verschiedenartig zusammengesetzt sein, wir wollen einige Rezepte anführen: 330 Gramm feines Mehl werden mit 250 Gramm geschälten, in feine Streifchen geschnittenen Mandeln, 250 Gramm Zucker, zwei ganzen Eiern und zwei Eiweißen zu einem Teige ausgewirkt, den man tüchtig bearbeitet, dann eine Stunde ruhen läßt, zu fingerlangen und fingerdicken Stangen ausrollt, mit Eidotter bestreicht und auf einem Blech bei mäßiger Hitze bäckt. — Oder man schmilzt 250 Gramm gestoßenen Zucker, vermischt ihn mit 250 Gramm geschälten, in Streifchen geschnittenen Mandeln, drückt etwas Citronensaft darauf und läßt alles zu einer hellbräunlichen Masse zusammenschmelzen, die man warm in kleine, mit Mandelöl ausgestrichene Formen drückt oder auf einem mit Mandelöl befeuchteten Blech mit einem ebenso bestrichenen Nudelholz zu einem bleistiftdicken Kuchen austreibt und in Stücke von beliebiger Form schneidet. — 180 Gramm feingesiebter Zucker werden mit 250 Gramm Mehl und soviel Eidottern vermischt, daß ein steifer Teig entsteht, den man zwei Messerrücken stark ausrollt und mit Blechformen zu Sternen, Kringeln, Halbmonden u. s. w. ausstieht, eine Weile trocknen läßt, dann mit Eiweiß überstreicht, mit Zucker besiebt und bei mäßiger Hitze zehn Minuten bäckt.

Krach-Kuchen. $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl wird mit 250 Gramm geklärter Butter, 125 Gramm Zucker, einem ganzen Ei, einem Dotter und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone rasch zu einem soliden Teig verarbeitet, $^1/_2$ Centimeter dick ausgerollt, mit geschlagenem Ei bestrichen, mit Zucker und gehackten Mandeln überstreut und auf einem mehlbestäubten Blech bei mäßiger Hitze ge-

backen; nach Verlauf von zehn Minuten zerschneidet man den Kuchen in länglich viereckige Streifchen und bäckt dieselben vollends gelb und spröde.

Krach-Mandeln oder **Knack-Mandeln**, s. auch Mandeln, franz. amandes en coque oder a. à craquer, engl. shell almonds. Eine Art von süßen Mandeln mit ganz dünnen, leicht zerbrechlichen, hellbraunen, mit kleinen Löchern versehenen Schalen, die man besonders aus Marseille, Alicante, Malaga, Livorno und Sizilien bezieht und nur als Dessertfrüchte verwendet.

Krach-Teig. 250 Gramm Zucker, ebensoviel feines Mehl, drei Eier und ein Eßlöffel Orangenblütenwasser werden zu einem Teig zusammengemischt, den man mehr oder weniger dünn auftreibt und entweder zu einer Torte oder zu kleinem Gebäck verwendet.

Krach-Torte. 125 Gramm sehr feines Mehl, 125 Gramm Zucker und ebensoviel geschälte und feingestoßene Mandeln, 125 Gr. geklärte Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone und zwei Eiweiße werden zu einem Teige verarbeitet, den man $^1/_2$ Centimeter stark aufrollt und in eine mit Butter ausgestrichene Melonenform von verzinntem Kupfer oder Blech eindrückt, während man ein Stück Teig zu einem glatten Deckel oder vielmehr Boden zurückbehält. Man füllt die Form inwendig mit einer Mandel- oder Haselnuß-Crème, legt den Teigdeckel darüber und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. — Oder man macht einen Teig aus 250 Gramm Mehl, 180 Gramm Zucker, 150 Gr. gestoßenen süßen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, zwei Eiweißen und 90 Gramm zerlassener Butter, rollt denselben zu zwei dünnen Tortenboden aus, bäckt sie auf einem butterbestrichenen Blech bei mäßiger Hitze gelb, bestreicht den einen Boden mit Obst-Marmelade, legt den anderen darüber, überzieht ihn mit einer Citronen-Glasur und läßt dieselbe im Ofen fest werden. — Noch anders verfährt man, indem man 250 Gr. Zucker mit einem Kaffeelöffel gestoßenem Zimt und beinahe $^1/_4$ Liter Wasser klarkocht, dann 250 Gramm geschälte, in feine Streifen geschnittene Mandeln hinzufügt und glänzend braun darin röstet; man bestreicht nun eine Melonen-Form mit Mandelöl, schüttet die Masse hinein, drückt sie mittels einer Citrone gehörig in die Form ein, läßt sie darin erkalten und stürzt sie dann auf eine Schüssel, nachdem man sie mit irgend einer Crème oder festgeschlagenem, mit Vanillezucker gewürztem Rahmschaum gefüllt hat.

Kracklinge, holländische. 250 Gramm Butter, ebensoviel feines Mehl, 200 Gramm Zucker, zwei Eidotter, zwei Eßlöffel saurer Rahm und ein Löffel voll gestoßener Koriander werden zu einem Teige vermischt, aus dem man dünne Rollen dreht, die man zu Brezeln oder Kringeln formt und auf einem Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

Kräbeli, Badener. Man rührt fünf Eier mit $^1/_2$ Kilogramm Zucker zu Schaum, mischt $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl und 125 Gramm gestoßenen Anis hinzu, rollt den Teig zu fingerdicken Stengeln, zerschneidet dieselben in 8—9 Centimeter lange Stücke, macht in jedes zwei bis drei Einschnitte, biegt die Stengel krumm, legt sie auf ein gebuttertes Blech, läßt sie einige Stunden trocknen und bäckt sie bei schwacher Hitze hellgelb.

Kränze oder **Kringel, gebackene, von Brandteig.** $^1/_2$ Liter Wasser wird mit 125 Gramm Butter zum Kochen gebracht, worauf man 150 Gramm feines Mehl hineinstreut, unter fortgesetztem Umrühren zu einem steifen Brei kocht, ausschüttet und auskühlen läßt, wobei man jedoch das Rühren fortsetzt; hierauf mischt man zwei ganze Eier, vier Dotter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 90 Gramm Zucker hinzu, rollt den Teig dann auf einem mehlbestreuten Brett $^1/_2$ Centimeter dick aus, sticht ihn erst zu runden kleinen Kuchen aus, in deren Mitte man mit einem kleineren Ausstecher nochmals eine Rundung herausstieht, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, streut Zucker darüber und bäckt die Kränze langsam.

Kränze oder **Kringel, gebackene, aus Briocheteig.** Nachdem man 15—16 Gramm frische Preßhefe in einer Obertasse lauem Wasser aufgelöst hat, schüttet man sie in ein Kasserol oder Töpfchen, verrührt sie mit Mehl zu einem ziemlich festen Hefenstück, deckt das Gefäß zu und stellt es an eine mäßig warme Stelle. Inzwischen siebt man 500 Gramm feinstes Mehl auf ein Kuchenbrett, macht in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, thut eine Prise Salz, einen halben Eßlöffel Zucker, 2 Löffel laues Wasser und 250 Gramm kleingeschnittene frische Butter sowie drei zerquirlte Eier hinein, vermischt alles sehr gut erst mit einem Löffel, dann mit den Händen und arbeitet den Teig etwa zwölf Minuten lang tüchtig durch, so daß er weich und geschmeidig ist. Dann fügt man das aufgegangene Hefenstück hinzu, wirkt das Ganze wieder zehn Minuten durch, teilt es in mehrere kleine Stücke und legt sie in eine erwärmte Terrine, die man zudeckt und in der man den Teig zum doppelten Umfange aufgehen läßt. Wenn dies geschehen ist, knetet man ihn von neuem, thut ihn in die Terrine zurück, wiederholt nach Verlauf von vier Stunden das Durchwirken und legt ihn dann eine Stunde auf Eis oder an einen sehr kühlen Ort. Nun formt man den festgewordenen Teig zu einer oder mehreren Kugeln, plattet sie auf einem butterbestrichenen Blech ab, macht mit der Hand in die Mitte ein Loch, das man nach und nach erweitert, und giebt auf diese Art der Masse die Gestalt von einem größeren Kranz oder mehreren kleineren Kringeln, die man noch zehn Minuten zum Aufgehen hinstellt, zuletzt mit geschlagenem Ei bestreicht und bei ziemlicher Hitze je nach ihrer Größe 20—30 Minuten bäckt, um dieses vorzügliche Backwerk zum Kaffee oder Thee zu geben.

Kränze, gebackene, von Butterteig. Aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, ebensoviel harter frischer Butter, etwas Wasser und Salz macht man an einem kühlen Ort einen Butter- oder Blätterteig (s. d.), den man sechsmal überschlägt und ausrollt, dann messerrückenstark auftreibt und in einzelne,

beinahe handbreite Streifen von beliebiger Länge zerschneidet; man überstreicht die Streifen mit Obst-Marmelade, einer Vanille-Crème oder einer Mandelfülle, klappt sie übereinander, so daß der eine Rand des Streifens etwas hervorsteht, legt sie kranzförmig zusammen, drückt die Enden fest aufeinander, bestreicht die Kränze mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie auf einem Blech bei ziemlicher Hitze hellbraun.

Kränze, gebackene, von Hefenteig. Drei Löffel fetter saurer Rahm, ein Ei und 36 Gramm aufgelöste Hefe werden zusammengequirlt, mit einer Prise Salz, $^1/_2$ Kilogramm Mehl und 375 Gramm frischer Butter zu einem Teige verarbeitet und letzterer tüchtig geschlagen und geknetet, worauf man ihn an einer warmen Stelle zugedeckt aufgehen läßt. Nachdem dies geschehen, wirkt man ihn noch eine zeitlang durch, teilt ihn in lauter einzelne nuß- oder eigroße Klümpchen, rollt dieselben zu fingerdicken Streifen, die man kranzförmig zusammenbiegt, bestreicht die Kränze mit Eiweiß, überstreut sie dick mit Zucker und Zimt, drückt sie platt, läßt sie auf dem gebutterten Blech nochmals aufgehen und bäckt sie hierauf bei mäßiger Hitze dunkelgelb.

Kränze, gebackene, von Mürbteig. 250 Gramm geklärte Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach mit 300 Gramm gestoßenem Zucker, 375 Gramm Mehl, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, sieben hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen und zwei rohen Eidottern vermischt. Aus diesem Teige formt man kleine Rollen, drückt die Enden zusammen, plattet sie etwas ab, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man kann den Teig auch dünn auftrollen und die Kringel mit einer Form ausstechen.

Kränze, geflochtene. Man setzt ein Hefenstück an aus 80 Gramm Preßhefe, die man in $^1/_2$ Liter lauer Milch aufgelöst hat und in die Mitte von 1 Kilogramm gesiebtem, etwas erwärmtem Mehl gießt und damit verrührt. Nachdem dies aufgegangen ist rührt man 6—8 Eidotter mit 80 Gramm Zucker, fügt den Schnee der Eiweiße, das aufgegangene Hefenstück und 100 Gramm zerlassene geläuterte Butter und soviel Mehl hinzu, daß man einen glatten soliden Teig erhält, den man schlägt, bis er Blasen wirft. Dann formt man fingerstarke Rollen daraus, von denen man immer drei zu einem kleinen Kranz zusammenflicht, worauf man die Kränze auf einem gebutterten Blech aufgehen läßt, mit Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und drei Viertelstunden backen läßt.

Kräpfli, Schweizer, von Butterteig. Man treibt einen gewöhnlichen Butter- oder Blätterteig (s. d.) messerrückenstark aus, schneidet runde kleine Kuchen von beliebiger Größe davon, belegt dieselben mit erkaltetem Apfelmus oder einer Mandelfülle, biegt die eine Hälfte des Kuchens über der anderen zusammen, drückt die Enden fest übereinander, rädert die Kräpfli rings im Halbkreis mit dem Kuchenrad, überstreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf einem Blech bei ziemlicher Hitze rasch hellbraun.

Kräpfli, Schweizer, aus feinerem Teig. 250 Gramm Mehl, 50 Gramm gestoßener Zucker, 180 Gramm Butter, ein Eßlöffel Wasser und drei Eßlöffel Rum werden zu einem Teig verarbeitet, letzterer kaltgestellt, dann dünn ausgerollt, mit einem großen Wasserglase Kuchen davon ausgestochen, mit Obst-Marmelade bestrichen, zusammengeschlagen, fest zugedrückt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und bei leidlicher Hitze gebacken.

Kräpfli von Hefenteig. $^1/_2$ Kilogramm gewärmtes feines Mehl, ein Kaffeelöffel Salz, 70 Gr. frische Butter, vier zerquirlte Eier, 30 bis 36 Gr. aufgelöste Hefe, 70 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, die feingehackte Schale einer halben Citrone, 2—3 Löffel Zucker und $^1/_4$ Liter lauwarmer Rahm oder Milch werden zu einem ziemlich festen Teig zusammengemischt, letzterer dann tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft, zum Aufgehen hingestellt, nochmals durchgearbeitet, dünn aufgetrieben, zu runden Kuchen ausgestochen und im übrigen nach obiger Angabe verfahren.

Kräuter zum Küchengebrauch. Die in der gewöhnlicheren und feineren Küche zur Verwendung kommenden Küchenkräuter sind: Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Thymian, Kerbel, Pimpinelle, Estragon, Beifuß, Pfeffer- oder Bohnenkraut, Basilicum, Pfefferminze, Salbei und Rosmarin. Alles nähere über diese Kräuter findet man unter den betreffenden Benennungen; hier wollen wir nur erwähnen, daß man gut thut, sich einen Vorrat von jedem derselben für den Winter zu sammeln und abzutrocknen, wobei man auf folgende Art verfährt. Man sammelt die Kräuter an einem trockenen, sonnigen Tage, kurz bevor sie zur Blüte kommen, säubert sie gut, schneidet die Wurzeln ab, teilt sie in kleine Bündel und dörrt sie auf starken Papierbogen in einer gelind warmen Ofenröhre, worauf man sie in Papier-Säcke thut und an einem trockenen Orte aufhängt oder die Blätter in einem Mörser stampft, durchsiebt und das Pulver in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt.

Kräuter-Butter, s. Butter, Kräuter-.

Kräuter-Essig, s. Essig, Kräuter-.

Kräuter, feine, s. Fines herbes.

Kräuter, feine, gedörrte, zu Pastetchen, Farcen u. dergl., auch unter dem Namen gemischtes Gewürz oder quatre épices in der feineren Küche bekannt. Man stößt 30 Gramm Gewürznelken, 30 Gramm Muskatnüsse, 15 Gramm weiße Pfefferkörner, 8 Gramm Cayennepfeffer, 15 Gr. Macis, 15 Gramm frischabgedörrte Lorbeerblätter, 15 Gramm ebenso abgetrocknetes Basilicum und 15 Gramm Thymian, mischt alles sehr gut durcheinander, siebt es durch einen feinen Durchschlag und bewahrt es in einer festverkorkten Glasflasche oder in einer Blechbüchse auf.

Kräuter-Klößchen in Suppen. Frisch abgeschnittene Petersilie, Kerbel, Estragon und etwas

junges Selleriegrün, ungefähr eine Handvoll, sowie etwas Spinat werden gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser aufgekocht, in frischem Wasser abgekühlt, auf einem Siebe abgetropft und fein zerhackt. Hierauf mengt man soviel von diesen zerhackten Kräutern unter eine gut bereitete Geflügel-, Fisch- oder Kalbfleisch-Farce (s. Farce), daß dieselbe dadurch grün gefärbt wird, macht runde oder längliche Klößchen davon, kocht sie in Salzwasser und legt sie in die Fleischbrüh-Suppen oder auch in Fricassées ein.

Kräuter-Klöße. Zwei Hände voll Spinat und eine sehr reichliche Handvoll von Petersilie, Kerbel, Borretschblättern, Gartenkresse, Schnittlauch, Estragon und Pimpinelle, nach Belieben auch ein wenig Majoran, Thymian und Basilicum werden gewaschen, in siedendem Wasser blanchiert, abgekühlt, abgetropft und fein zerhackt. Hierauf vermischt man 100 Gr. in Milch geweichte, geriebene Semmelkrume mit 250 Gramm tags zuvor abgekochten geriebenen Kartoffeln, zwei bis drei Löffeln Mehl, 4 Eiern, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und den gehackten Kräutern, macht einen leichten Teig daraus, den man zu mäßig großen, runden Klößen formt, kocht dieselben zehn Minuten in siedendem Salzwasser, übergießt sie mit brauner Butter, streut geriebene, in Butter geröstete Semmel darüber und giebt sie auf.

Kräuter-Küchli, Schweizer. Man nimmt Pfefferminzzweigelchen, Borretschblätter, Spinat- und Salbeiblätter, spült sie in kaltem Wasser ab, läßt sie ganz trocken ablaufen, taucht sie nacheinander in einen ziemlich dicken Teig von 750 Gramm Mehl, fünf Eiern, etwas Salz und der nötigen lauwarmen Milch und bäckt sie in siedender Butter gelb, wobei sie mit dem Schaumlöffel gut in die Butter niedergedrückt werden müssen; man giebt sie dann warm zu Tisch.

Kräuter-Mayonnaise. Man streicht drei hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, verreibt sie mit zwei rohen Dottern, rührt nach und nach abwechselnd in sehr kleinen Quantitäten 125 Gramm Provenceröl, drei Eßlöffel voll feingehackte Kräuter, die aus einem Gemisch von Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Basilicum, Majoran und Thymian bestehen, etwas Salz, fünf bis sechs Eßlöffel Aspic oder sehr kräftige weiße Coulis nebst zwei Löffeln Weinessig und dem Saft einer Citrone hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und stellt sie zugedeckt auf Eis.

Kräuterprinten, Aachener. Eine Art kleiner harter Pfefferkuchen, die eine Spezialität der Aachener Lebküchler bilden und etwa in folgender Weise zubereitet werden: Aus 1 Kilogramm weißem Kandiszucker und einer kleinen Tasse Wasser kocht man einen dickflüssigen Sirup, den man mit 250 Gr. geschmolzener Butter vermischt und dann mit $1^1/_2$ Kilogramm Mehl, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 100 Gramm gröblich gestoßenen Mandeln, 60 Gramm kleingeschnittenem Citronat und ebensoviel kandierter Pomeranzenschale, 4 Gr. gestoßenem Zimt, 2 Gramm gestoßenen Nelken und zwei geriebenen Muskatnüssen gut verrührt. Zuletzt mischt man noch 10 Gramm in Milch oder Rosenwasser aufgelöste gereinigte Pottasche hinzu, läßt den Teig vier Stunden ruhig stehen, wirkt ihn dann unter Hinzunahme von etwas Mehl und gestoßenem Zucker fest aus, formt ihn zu länglichviereckigen Scheiben und bäckt dieselben eine Viertelstunde auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Kräuter-Pudding, englischer. Eine Handvoll Spinat, zwei Hände voll Petersilie, vier bis fünf Kopf-Salat-Herzen, ein Bündel Brunnenkresse, etwas Kerbel, Basilicum, Thymian nebst einigen Borretschblättern und ein wenig Schnittlauch werden gewaschen, in kochendem Wasser blanchiert, abgekühlt, feingehackt, mit Pfeffer und Salz vermischt und in eine butterbestrichene Form geschüttet. Hierauf zerquirlt man $^3/_4$ Liter Milch mit fünf Eßlöffeln Mehl, vier bis fünf Eiern und einer Prise Salz, gießt dies über die Kräuter, verrührt alles gut, legt einen Butterteig-Deckel darüber und bäckt den Pudding bei mäßiger Hitze $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden.

Kräuter-Pulver zu Ragouts. Vier Eßlöffel voll gehackte Estragonblätter, ebensoviel Basilicum, ein Löffel gehackte Rosmarinblätter und ein Löffel Salbeiblätter werden auf starkem Papier in einem gelind warmen Ofen getrocknet, dann gestoßen, durchgesiebt, gut vermischt und in einer gut verstöpselten Flasche aufbewahrt; eine Messerspitze von diesem Pulver giebt verschiedenen Ragout-Saucen einen sehr kräftigen Beigeschmack.

Kräuter-Salat. In der Mitte einer Schüssel schichtet man zerschnittene Kopf-Salat-Herzchen auf, die man mit etwas Salz, Essig und Oel angemacht hat, worauf man rings um dieselben einen Rand von Brunnenkresse, spanischer Kresse, Borretschblättern, Estragon und Kerbel legt, nachdem man die Kräuter gelesen, gewaschen und durch kaltes, stark gesalzenes Wasser gezogen hat. Den Boden der Schüssel begießt man mit einer guten Salat-Sauce aus hartgekochten Eidottern, Oel, Essig, ein wenig Senf, Salz und Pfeffer, schüttet einige Löffel davon über die Kräuter und den Kopf-Salat und garniert die Schüssel mit in Viertel geschnittenen harten Eiern und ausgegräteten Sardellen.

Kräuter-Sauce, braune. Man verkocht $^3/_4$ Liter braune Coulis oder durch eine bräunliche Mehlschwitze verdickte Kraftbrühe mit einem Glase Weißwein zu einer sämigen Sauce, mischt feingehackte, in Butter geschwitzte Petersilien-, Kerbel-, Estragon- und Selleriebläter sowie etwas Schnittlauch, eine Chalotte und einige Champignons hinzu, läßt alles einmal aufkochen und schärft die Sauce mit Citronensaft ab.

Kräuter-Sauce, englische. Zwei Bündelchen Petersilie, etwas Fenchel und Pfefferminze werden in siedendem Wasser blanchiert, abgetropft, sehr fein zerhackt und in $^1/_4$ Liter kochende, geklärte Butter gerührt, einmal darin aufgekocht, mit einer Prise

Salz und einem Eßlöffel voll Citronensaft vermischt und dann sofort aufgegeben. — Zu Kalbskopf und gekochtem Kalbfleisch bereitet man eine noch einfachere Kräuter-Sauce, indem man zwei Eßlöffel gehackte Petersilie, einen Löffel gehackten Schnittlauch, ebensoviel Kerbel und ein wenig Majoran, Thymian und Salbei mit starkem Weinessig übergießt, gut zugedeckt zwei Stunden stehen läßt und diesen Essig dann zu dem Fleisch giebt.

Kräuter-Sauce, weiße. Man schneidet 125 Gramm rohen mageren Schinken in kleine Würfel, schält sechs Chalotten und dämpft dies nebst etwa sechs weißen Pfefferkörnern eine Stunde in $^1/_4$ Liter Essig, schüttet $^3/_4$ Liter weiße Coulis zu, verkocht dieselbe eine halbe Stunde lang damit, streicht die Sauce durch ein Haarsieb und verrührt sie vor dem Anrichten über dem Feuer mit den feingehackten blanchierten Kräutern, die aus Petersilie, Estragon und Kerbel bestehen. — Oder man kocht $^1/_2$ Liter weiße Coulis mit einem Glase Weißwein und ein wenig Sardellenbutter, legiert die Sauce mit zwei Eidottern, drückt den Saft einer halben Citrone daran und verrührt sie mit den gehackten, in Butter geschwitzten Kräutern.

Kräuter-Sauce zu Fischen. Zwei Löffel Mehl rührt man in ein wenig kaltem Wasser glatt, zerquirlt vier bis fünf Eidotter, zwei Löffel Estragonessig, $^1/_4$ Liter Fleischbrühe, 70 Gramm zerlassene Butter, eine Prise Salz und eine Messerspitze Muskatblüte damit, schlägt alles über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce, mischt einen Kaffeelöffel Senf, eine Prise weißen Pfeffer, ein wenig Sardellenbutter und 90 Gramm frische Butter hinzu und rührt vor dem Aufgeben drei Eßlöffel blanchierte, feingehackte Kräuter, und zwar Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Pimpinelle, darunter.

Kräuter-Sauce, kalte. Sechs bis acht hartgekochte Eidotter werden durch ein Sieb gestrichen, mit einem Eßlöffel Senf, sechs Löffeln feinem Oel, etwas Salz, weißem Pfeffer und zwei Löffeln Weinessig eine halbe Stunde lang verrührt, wobei man je einen Kaffeelöffel voll feingehackten Kerbel, Petersilie, Estragon, Wasserkresse und Pimpinelle beimischt und zuletzt den Saft einer halben Citrone hinzufügt. — Oder drei hartgekochte Eidotter werden mit zwei bis drei Löffeln Oel, gehackten Borretschblättern, Estragon, Schnittlauch und Pimpinelle, vier Löffeln saurem Rahm, zwei Löffeln Essig und einer Prise Salz zu einer dicklichen Sauce verrührt. — Je ein Löffel feingehackte Petersilie, Chalotten, Schnittlauch, Estragon, Pimpinelle, Borretsch und Bohnenkraut werden mit einem Eßlöffel Senf, vier hartgekochten Eidottern, vier Eßlöffeln Oel, einem Löffel Zucker, drei Löffeln Essig und dem nötigen Salz eine halbe Stunde lang gerührt. — Alle diese kalten Kräuter-Saucen giebt man zu kaltem Braten, Wild, Geflügel, sowie zu mariniertem Fisch, Fleisch und Fischen in Gelée, und verschiedenen kalten Pasteten.

Kräuter-Suppe. Man liest und wäscht eine reichliche Handvoll Spinat, Sauerampfer, Portulak und Kopf-Salat, fügt etwas Petersilie und Kerbel sowie ein wenig Basilicum, Estragon, Pimpinelle und Schnittlauch hinzu, hackt alles sehr fein, röstet einen Kochlöffel Mehl in 100 Gramm Butter, schwitzt die Kräuter eine kurze Zeit unter fortdauerndem Umrühren damit durch, verkocht sie mit $2^1/_2$—3 Liter Fleischbrühe, würzt mit dem nötigen Salz, legiert zuletzt die Suppe mit zwei bis drei Eidottern und richtet sie über Semmel-Croutons oder Eier-Gelée an. — Oder man hackt Petersilie, Kerbel, Estragon, junges Selleriekraut und eine bis zwei Chalotten, schwitzt dies in 125 Gramm Butter, rührt zwei Löffel Mehl hinzu, verkocht alles mit einigen Litern Fleischbrühe oder Wasser und giebt geröstete Semmelwürfel und verlorene Eier in die Suppe.

Kräuter-Suppe mit gefülltem Kopf-Salat. Nachdem man eine Handvoll Kerbel, Sauerampfer, Portulak, Estragon, Petersilie und Selleriekraut gelesen, gewaschen und gebrüht hat, hackt man sie fein, rührt sie in eine Suppe von Fleischbrühe, die mit einer hellen Mehlschwitze verkocht ist, ein, läßt sie einigemal darin aufwallen und zieht die Suppe mit zwei bis drei Eidottern, etwas Rahm und ein wenig frischer Butter ab. Bei dem Aufgeben legt man in jeden Teller ein bis zwei gefüllte Kopf-Salat-Herzchen oder reicht dieselben besonders dazu; die Salatköpfchen werden blanchiert, abgekühlt, abgetropft, mit Fleischfarce gefüllt und in Fleischbrühe gedämpft, wie dies bei gefülltem Kopf-Salat angegeben ist. Anstatt des Kopf-Salats kann man auch Krebs- oder Leberklößchen in die Suppe thun.

Kräuter-Suppe mit Semmelpanade. Die nötige Menge Sauerampfer, Kerbel, Portulak und Petersilie werden gewaschen, gehackt, in 125 Gr. Butter wenige Minuten geschwitzt und mit einigen Löffeln zugegossener Fleischbrühe langsam weichgedämpft; inzwischen reibt man die Rinde von drei Mundbrötchen ab, schneidet die Brötchen in dünne Scheiben, dörrt dieselben im Ofen, thut sie dann zu den Kräutern, gießt 3 Liter Fleischbrühe an und verkocht dieselbe gehörig mit der Semmel und den Kräutern zu einer sämigen Suppe, die man schließlich mit vier Eidottern, einer Obertasse saurem Rahm und einem Stückchen frischer Butter abquirlt.

Kräuter-Suppe von Frühlingskräutern. Eine vortreffliche, ebenso wohlschmeckende wie gesunde, als Frühlingskur häufig verwendete Suppe erhält man, indem man im ersten Frühjahr, wenn das junge Grün hervorzusprossen beginnt, folgende Kräuter sammelt: Erdbeerblätter, wilden Sauerampfer, ganz junge Brennesseln, Gänseblümchenblätter, Schafgarbe (Achillea millefolium), Gundermann (Glechoma hederacea) und Frauenmäntelchen (Alchemilla vulgaris). Eine Handvoll von diesen Kräutern werden gewaschen, fein gehackt, in Fleischbrühe einmal aufgekocht und die Suppe mit 1—2 Eidottern und ein wenig Milch abgezogen; man giebt diese Suppe, namentlich falls man sie als Frühjahrskur (gegen Stockungen

im Unterleib und ähnliche Uebel) einige Wochen hindurch regelmäßig trinkt, zum ersten oder zweiten Frühstück.

Kräuter-Saft-Suppe. Mehrere Hände voll junger Spinat, Kerbel, Petersilie und Schnittlauch nebst etwas Gundermann und Schafgarbe werden gewaschen, gehackt, in einer Reibschale oder einem Steinmörser zerstampft und durch ein Tuch tüchtig ausgepreßt, so daß man etwa $^1/_4$ Liter Saft erhält. Man zerquirlt denselben mit drei bis vier Eidottern und einem Kochlöffel Mehl, gießt unter fortwährendem Umrühren $2^1/_2$ Liter siedende Fleischbrühe zu und richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

Kraftbrühe, s. Consommé.

Kraftmehl, s. v. w. Stärke, Stärkemehl.

Kraftmehl-Pudding. Ungefähr $^3/_8$ Liter Milch bringt man mit 150 Gr. Butter und 100 Gr. Zucker zum Kochen, zerquirlt 200 Gr. Kraft- oder Stärkemehl in etwas kalter Milch, schüttet es in die siedende Milch und rührt es über gelindem Feuer zu einem steifen Brei ab, bis sich derselbe von dem Gefäße ablöst, worauf man ihn ausschüttet und unter fortdauerndem Umrühren ausküblen läßt. Man reibt ihn nun mit einer Holzkeule zu einer weißen, geschmeidigen Masse, vermischt dieselbe allmählich mit zwei Eiern, fünf Dottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Prise Salz und dem steifen Schnee der fünf Eidotter, füllt das Ganze dann in eine butterbestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form oder in eine mit Butter bestrichene Serviette, die man nicht zu dicht über der Masse fest zusammenbindet, und kocht den Pudding beinahe $1^1/_2$ Stunden in einem Gefäß mit siedendem Wasser, stürzt ihn auf eine Schüssel aus und serviert ihn mit Chaudeau-, Bischof- oder Rum-Sauce.

Kraft-Sauce. Die eigentlichen Kraft-Saucen, Grund- oder Stamm-Saucen sind die Coulis (s. d.); da man aber solche nicht immer vorrätig hat und in kleineren Haushaltungen dieselben überhaupt zu kostspielig finden würde, wollen wir angeben, wie man sich rasch und billig eine vortreffliche braune oder weiße Kraft-Sauce herstellen kann. Zu der braunen Sauce röstet man eine feingehackte Zwiebel oder Chalotte nebst zwei Eßlöffeln Mehl in Butter braun, schwitzt auch eine in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel und eine Möhre, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und 1—2 Gewürznelken eine Weile mit durch, gießt hierauf $^1/_2$ Liter gute Fleischbrühe nebst etwa vorhandener Rinder- oder Kalbsbraten-Sauce, auch, falls man keine Fleischbrühe hat, statt deren siedendes Wasser und einen Kaffeelöffel voll Fleisch-Extrakt zu, läßt alles eine Stunde langsam kochen, streicht die Sauce durch ein Sieb und setzt sie wieder zum Feuer, um sie durch einen Zusatz von Citronensaft und gehackter Citronenschale, Kapern, Champignons, Sardellen, Kräutern, Trüffeln, Morcheln u. s. w. in eine Citronen-, Kapern-, Champignon- oder eine beliebige andere Sauce zu verwandeln. — Zur Bereitung der weißen Kraft-Sauce schwitzt man Zwiebel und Mehl in der Butter nur ganz hellgelb, thut keine Nelken mit hinzu und nimmt Kalbs- oder Hühnerbrühe zum Angießen, verfährt aber im übrigen auf dieselbe Weise.

Kraft-Suppe, s. auch Consommé. Man reinigt und putzt zwei alte Hühner, überbrät sie etwas am Spieß oder in der Pfanne, so daß sie eine bräunliche Färbung erhalten, ohne gar zu braten, thut sie dann nebst 3 Kilogramm Rindfleisch und 2 Kilogramm derbem Kalbfleisch in einen Kessel oder großen Topf, schüttet 7 Liter leichte Bouillon an, bringt dieselbe zum Kochen, nimmt den Schaum ab, fügt einen reichlichen Löffel Salz und einige Möhren, zwei Zwiebeln und etliche Petersilienwurzeln sowie etwas Sellerie hinzu, rückt den Topf auf eine nicht zu heiße Stelle und läßt die Brühe langsam vier Stunden kochen, seiht sie hierauf durch, entfettet sie und klärt sie mit Eiweiß, um sie dann zum Gebrauch aufzubewahren.

Kraft-Suppe von Fischen, s. Coulis von Fischen.

Kraft-Suppe von Geflügel. Zwei sauber geputzte alte Hühner, zwei bis drei alte Tauben und 2 Kilogramm derbes Kalbfleisch werden mit 5—6 Liter leichter Bouillon und etwa 20 Gr. Salz zugesetzt, bei dem Kochen gut abgeschäumt und dann mit zwei nicht sehr großen Zwiebeln, in deren eine man zwei Gewürznelken steckt, etwas Sellerie, Petersilienwurzel und Porree langsam 3—4 Stunden gekocht, worauf man die Brühe durchgießt, entfettet und klärt.

Kraft-Suppe von Gemüsen. 1 Kilogramm Möhren, $^1/_2$ Kilogramm Zwiebeln, eine große Sellerieknolle, einige Petersilienwurzeln und Chalotten werden in feine Scheiben geschnitten und nebst einem Bündelchen Petersilie, Thymian und Basilicum in $^1/_2$ Kilogramm Butter hellbraun geschwitzt, wonach man 5 Liter Wasser zugießt, dasselbe zum Kochen bringt, abschäumt und noch zwei zerschnittene Kopf-Salat-Häuptchen, 1 Liter nicht zu junge grüne Erbsen, ebensoviel frische weiße Bohnen, 30 Gramm Salz, 10 Gr. Pfefferkörner, zwei Blättchen Macis und zwei Nelken hinzuthut, alles langsam drei Stunden lang kochen läßt, die Brühe durchseiht und aufbewahrt.

Kraft-Suppe von Krebsen, s. Coulis von Krebsen.

Kraft-Suppe von Wildbret. Ein Hase, der zum Braten nicht mehr jung genug ist, oder auch ein wildes Kaninchen, zwei alte Rebhühner und 1 Kilogramm derbes Kalbfleisch werden mit 5 Liter schwacher Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, nach dem Kochen gehörig abgeschäumt und mit 15 Gr. Salz, zwei Zwiebeln, deren eine mit zwei Gewürznelken besteckt ist, vier Möhren, etwas Sellerie, Porree und einem Lorbeerblatt nebst einem kleinen Kräuterbündelchen ganz langsam 3—4 Stunden gekocht, worauf man die Brühe durchseiht, entfettet, klärt und aufbewahrt.

Krakauer Pudding. 150 Gramm geklärte Butter rührt man zu Schaum, mischt nach und nach 125 Gramm Zucker, zwei ganze Eier und fünf Dotter, $^1/_4$ Liter süßen Rahm, $^1/_2$ Kilogramm geriebenes und mit etwas Weißwein angefeuchtetes Weißbrot, 70 Gramm gehackte süße Mandeln, einen Theelöffel voll gestoßenen Kümmel, ebensoviel gestoßenen Zimt, eine Prise Salz, 125 Gramm Sultanrosinen oder Korinthen, und den Schnee der fünf Eiweiße hinzu, füllt alles in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade und giebt eine Wein-, Vanille- oder Chocoladen-Sauce dazu.

Krambambuli. Verschiedene geistige Getränke werden so genannt, z. B. das auf folgende Weise bereitete: Man gießt eine Flasche Arak in einen Topf, zündet die Flüssigkeit mit brennendem Papier an und schmilzt über dieser Flamme $^1/_2$ Kilogramm Zucker, den man in den Arak träufeln läßt, worauf man das Getränk ohne weiteren Zusatz warm genießt. Eigentlich ist Krambambuli der polnische Name für einen starken Danziger Kirschbranntwein, indessen führen auch andere Liqueure, namentlich Pomeranzen-Liqueure, zuweilen diese Benennung.

Krammeln oder **Grammeln,** österr. Provinzialismus für Speckgrieben, ausgebratenen Speck.

Krammetsvogel, s. auch Drossel, franz. grive, engl. field fare. Man begreift meistens vier bis sechs verschiedene Drosselarten unter dem Namen Krammetsvogel, und zwar vornehmlich die Misteldrossel, die Rot- oder Weindrossel, die Singdrossel oder Zippe und die Wacholderdrossel oder den eigentlichen Krammetsvogel. (Näheres über die verschiedenen Arten s. bei Drossel.) Dieser eigentliche Krammetsvogel, lat. Turdus pilaris, wird etwa 30 Centimeter lang, sieht am Kopf, Hals und Hinterteil aschgrau aus, hat einen braunen Oberleib, rostgelbe Brust, gelben Schnabel und schwarzbraune Füße; das Weibchen hat eine weißliche Kehle. Sein Fleisch ist unschmackhaft, so lange er sich bloß von Insekten nährt, wird dagegen im Herbst, wenn er Vogelbeeren, Weinbeeren und Wacholderbeeren frißt, außerordentlich wohlschmeckend und von eigentümlichem Arom, weshalb man ihm, wenn er im Spätherbst in großen Schwärmen vom Norden nach dem Süden zieht, allenthalben nachstellt und ihn in Dohnen, auf Vogelherden und durch Leimruten fängt. Bei den Römern waren Krammetsvögel ein so beliebter Leckerbissen, daß man sie in eigenen großen Vogelhäusern zu Tausenden mästete; so erzählt z. B. Varro, daß in dem Landhause eines reichen Römers, wo sich auch ein sehr großes Vogelhaus für Krammetsvögel, Amseln und Ortolane befand, in einem Jahre fünftausend Krammetsvögel gemästet worden waren. Martial und Horaz rühmen den feinen Wohlgeschmack der Krammetsvögel mit aller Begeisterung wahrer Gourmands, und Horaz, den man als gefeierten Liebling des Augustus und Mäcenas überall einlud und mit Leckerbissen traktierte, sagt: „Nil melius turdo". Auch für Kranke und Genesende werden gebratene und gedämpfte Krammetsvögel als stärkendes, leicht zu verdauendes Gericht empfohlen. In Deutschland fängt man sie namentlich in Ostpreußen, Westfalen, in der Rheinprovinz, in Böhmen und im Harz, von wo aus bedeutender Handel damit getrieben wird, da man sie nicht bloß frisch, sondern auch in Butter angebraten und mit dieser Butter übergossen in Büchsen und Schachteln versendet.

Krammetsvögel, aufzubewahren. Möglichst frischgefangene, fette Vögel werden gerupft und dressiert, indem man die Haut von den Köpfen zieht, die Augen aussticht, den unteren Teil des Schnabels abschneidet, die Krallen etwas stutzt, die Füße vom Gelenk nach innen einbiegt, das rechte Füßchen durch die Augenhöhlen sticht und die Füßchen dann ineinandersteckt. Nach Belieben kann man sie ausnehmen, wobei man nur Leber und Herz darin läßt, oft aber nimmt man sie gar nicht aus, sondern sengt sie nur leicht ab, bestreut sie mit Salz und brät sie in geklärter Butter ohne alle weiteren Zuthaten weich und saftig, aber nicht zu braun, legt sie mit den Brüstchen nach unten in Blechbüchsen, gießt die Sauce darüber, welche sie nicht völlig zu bedecken braucht, läßt die Büchsen verlöten, setzt sie im Wasserbad oder einem Kasserol mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt das Wasser zum Kochen kommen, kocht die Büchsen 3—4 Minuten darin, nimmt das Gefäß vom Feuer, läßt die Büchsen im Wasser erkalten, trocknet sie ab und bewahrt sie an einem luftigen, trockenen und frostfreien Ort auf. Bei dem Gebrauch erwärmt man die geöffneten Büchsen, bis die Butter schmilzt, brät dieselbe mit einigen gestoßenen Wacholderbeeren durch und läßt die Vögel darin durchschmoren. — Man kann sie auch in Steintöpfe einlegen, indem man sie nach obiger Angabe dressiert, mit Salz bestreut einige Stunden hinstellt und dann in sehr reichlicher, ganz frischer, gut geklärter aber nicht gebräunter Butter eine Stunde lang zugedeckt ganz langsam kocht oder dämpft. Hierauf legt man sie in einen Steintopf, klemmt über jede Schicht von 2—3 nebeneinandergelegten Vögeln ein paar kreuzweise gelegte Holzstäbchen fest ein, gießt zuletzt die Butter darüber, welche die Vögel ganz bedecken muß (auf 10—12 Vögel rechnet man $^1/_2$ Kilogramm Butter), bindet den Topf mit Papier oder Blase zu und stellt ihn an einen kühlen, trockenen Ort. Bei dem Gebrauch läßt man die Butter an einer mäßig warmen Stelle etwas zergehen, nimmt soviel Vögel heraus, als man bedarf, überbrät sie in frischer gebräunter Butter mit einigen gestoßenen Wacholderbeeren und schmilzt die Butter in dem Topf wieder über den darin zurückgebliebenen Vögeln zusammen; noch besser thut man, wenn man kleine Steinbüchsen nimmt und in jede soviel Vögel thut, als man auf einmal zu brauchen gedenkt.

Krammetsvögel-Coteletten, s. Coteletten von Krammetsvögeln.

Krammetsvögel, am Spieß gebraten. Nachdem die Vögel gerupft, gesengt und dressiert sind, wie oben angegeben, werden sie mit Salz bestreut,

mit Speckscheiben umbunden, unausgenommen der Quere nach zu je vier Stück an kleine Spieße gesteckt und diese dann an einen größeren Spieß gebunden, worauf man die Krammetsvögel ungefähr zehn Minuten brät. Den Bratensaft läßt man auf untergestellte geröstete Weißbrotschnitten tropfen und richtet die Vögel dann auf diesen Schnitten an.

Krammetsvögel, im Ofen gebraten. Man läßt reichliche Butter in einem Kasserol hellbraun werden, legt die dressierten Krammetsvögel, ohne sie auszunehmen, dicht nebeneinander hinein, bestreut sie mit Salz, läßt sie zuerst auf der Brust, dann auf dem Rücken langsam braten; zuletzt gießt man 2—3 Löffel siedendes Wasser zu, streut einige gestoßene Wacholderbeeren in die Sauce, deckt das Kasserol zu und läßt die Vögel noch eine kurze Zeit auf einer nicht zu heißen Stelle stehen; sie müssen im Ganzen etwa 20—25 Minuten braten. Bei dem Anrichten zieht man geröstete Semmelschnitten durch die Sauce und legt die Vögel darauf. — Oder man beseitigt vor dem Dressieren die Gedärme und den bitter schmeckenden Magen, läßt aber Herz und Leber in den Krammetsvögeln, salzt sie, bindet sie in Speckscheiben ein und brät sie in reichlicher Butter, zu der man einige gestoßene Wacholderbeeren thut. — Noch ein anderes Verfahren besteht darin, nachdem die Vögel eine Weile in der Butter gebraten worden, ein wenig gestoßene Wacholderbeeren und einige Löffel Rotwein an die Sauce zu thun, sie sehr langsam auf beiden Seiten zu bräunen, auf geröstete Semmelscheiben anzurichten und die Sauce mit noch etwas Rotwein zu verkochen, bevor man sie darübergießt.

Krammetsvögel, gebraten, auf englische Art. Die gerupften und dressierten Vögel werden unausgenommen an kleine Spieße gesteckt, mit gebuttertem Papier umbunden, die kleinen Spieße gut an einem großen Bratspieß befestigt und dieser etwa 6—8 Minuten über hellem Feuer gedreht; hierauf nimmt man das Papier ab, steckt ein großes Stück Speck an einen Spieß oder eine große Gabel, zündet es an, läßt den brennenden Speck auf die Vögel tropfen, bestäubt dieselben mit feinem Salz und gestoßenem Weißbrot oder Mehl, bräunt sie von allen Seiten und giebt sie mit einer Brot-Sauce zu Tisch.

Krammetsvögel, gefüllt und gebraten. Die Vögel werden ausgenommen, worauf man Leber und Herz nebst etlichen Hühnerlebern fein zerhackt, mit schaumig gerührter Butter, etwas geriebener Semmel, Eidottern, Salz und ein wenig gestoßenen Wacholderbeeren vermischt, in die Vögel füllt, letztere zunäht und in Butter auf beiden Seiten langsam braunbrät.

Krammetsvögel, gebraten, auf italienische Art. Eine Anzahl frischgefangener Krammetsvögel werden gerupft, gesengt und dressiert, mit Speckscheiben umbunden und am Hinterleib mit geschlagenem Ei überstrichen, während man zwischen die auf dem Bauch gekreuzten Füßchen einige Salbeiblätter steckt. Man schneidet nun ebensoviel fingerdicke Semmelschnitten, als man Vögel hat, und befestigt sie abwechselnd mit diesen am Spieß, so daß zwischen je zwei Vögel eine Semmelscheibe kommt; dann bestreut man die Vögel mit Salz, übergießt sie und die Brotschnitten mit zerlassener Butter, und brät beides zusammen braun, worauf man die Vögel über den Schnitten anrichtet.

Krammetsvögel, gedämpft. Die sauber gerupften und behutsam ausgenommenen Vögel werden in einem Kasserol, das mit Speck- und Schinkenscheiben belegt ist, dicht nebeneinander eingeschichtet, mit Butter übergossen, mit Salz bestreut, mit Speckscheiben belegt und nebst zwei Chalotten, einigen Wacholderbeeren und Pfefferkörnern eine Weile gut zugedeckt langsam gedünstet, worauf man $^1/_4$ Liter braune Coulis, ebensoviel Rheinwein und etwas Citronenschale hinzufügt, die Vögel vollends darin weichdämpft und sie beim Anrichten mit der durchpassierten, entfetteten Sauce übergießt und mit Semmel-Croutons garniert.

Krammetsvögel, gedämpft, auf französische Art. Die Vögel werden gerupft, gesengt und ausgenommen, mit Speckscheiben und gebuttertem Papier umbunden und am Spieß ziemlich gar gebraten; inzwischen hat man in einem Kasserol etwas braune Coulis mit einem Glase Weißwein verkocht und ein Dutzend in siedendem Wasser blanchierte Wacholderbeeren nebst dem Saft einer Citrone hinzugefügt, worin man die vom Spieß genommenen und von der Speckumhüllung befreiten Vögel noch eine Viertelstunde langsam dämpft. Bei dem Aufgeben übergießt man sie mit der durchgeseihten, entfetteten Sauce.

Krammetsvögel, gedämpft, mit saurem Rahm. Die gerupften und ausgenommenen Vögel werden einige Stunden mit Essig, Zwiebelscheiben, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Salz und einem Lorbeerblatt mariniert, dann in Butter gebraten und mit saurem Rahm nebst etwas von dem Essig, worin sie gelegen haben, vollends weichgedämpft.

Krammetsvögel, gedämpft, mit Weinbeeren, auf süddeutsche Art. Die sauber geputzten und ausgenommenen Krammetsvögel werden mit Salz bestreut und in Butter halbweich gedünstet, worauf man $^1/_4$ Liter Weißwein, ebensoviel Wasser, ein wenig Zucker, Zimt und geriebene Muskatnuß sowie einige Eßlöffel voll frisch gepflückter reifer Weinbeeren hinzufügt, die Vögel vollends gar damit dämpft und mit der Sauce aufgiebt.

Krammetsvögel in Gelée. Die Vögel werden gerupft, ausgebeint, die Gerippe und Eingeweide mit Ausnahme des Magens im Mörser gestoßen, in Butter gedünstet und durch ein Haarsieb gestrichen, worauf man sie mit einer feingehackten Farce von Wild- oder Hühnerfleisch (s. Farce) vermischt und die Vögel damit füllt. Letztere näht man zu, belegt sie mit Speckscheiben und brät sie in einer butterbestrichenen, flachen Pfanne bei mäßiger Hitze langsam gar, läßt sie erkalten und entfernt die Speckplatten. Dann stellt man eine glatte runde

Form auf Eis, belegt den mit Gelée ausgegossenen Boden nach Belieben mit einer Verzierung von Trüffeln und geräucherter Zunge, gießt eine fingerstarke Schicht Aspic (s. d.) oder Fleisch-Gelée hinein, läßt dieselbe erstarren, legt die kalt gewordenen Vögel ein, füllt die Form nun beinahe bis zum Rande vollends mit dem flüssigen Gelée und läßt sie mehrere Stunden auf dem Eis stehen, bevor man sie einen Moment in warmes Wasser taucht und ausstürzt. Bei dem Anrichten garniert man die Gelée-Schüssel mit gehacktem Aspic und giebt eine Ravigote-Sauce dazu.

Krammetsvögel au gratin. Man putzt und sengt etwa zwölf schöne, fette Krammetsvögel, nimmt sie aus, hackt die Eingeweide, außer dem Magen, welcher weggethan wird, sehr fein, schwitzt sie in Butter, verrührt sie mit zwei Löffeln brauner Kraftbrühe, streicht sie durch ein Sieb und mischt sie zu einer Farce, die man auf folgende Art herstellt. Man löst das Fleisch von 2—3 jungen Hühnern ab, schneidet es würflig und röstet es mit 125 Gramm Butter, etwas Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß zehn Minuten lang über gelindem Feuer, worauf man es fein zerhackt, zwei abgeschälte, in Bouillon eingeweichte Mundbrote und einen Löffel gehackte Petersilie zu einem trockenen Brei abbrennt, eine gekochte und kleingeschnittene Kalbsmilch, 160 Gramm geschabten Speck und sechs rohe Eidotter hinzufügt und das Krammetsvögel-Purée, das Hühnerfleisch, die Semmel-Panade, den Speck, die Kalbsmilch und die Eier im Reibstein zu einer geschmeidigen Masse verrührt, die man zuletzt durch ein Haarsieb streicht. Jeder Vogel wird nun mit ein wenig Farce und einem Stück weichgedünsteter Trüffel gefüllt, auf eine runde, mit Farce bestrichene Schüssel gelegt, mit einer Schicht von dem Rest der Farce bedeckt, das Ganze mit Speckscheiben belegt und in einem nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde auf dem Dreifuß gebacken; bei dem Aufgeben nimmt man die Speckscheiben und das Fett ab und übergießt das Gratin mit einigen Löffeln Trüffel-Sauce. — Einfacher stellt man die Farce aus den gehackten Eingeweiden, 1 Kilogramm feingehacktem Kalbfleisch, $^1/_2$ Kilogramm rohem Schinken und 275 Gramm geschabtem Speck nebst 4—5 Eidottern, einigen Löffeln Kraftbrühe, einem Kaffeelöffel gestoßenen Wacholderbeeren und gehackten, weichgedünsteten Trüffeln oder in Butter geschwitzten Champignons und Chalotten nebst etwas Petersilie her.

Krammetsvögel in Kapseln. Nachdem man eine der beiden eben angeführten Farcen bereitet hat, füllt man die geputzten und ausgebeinten Vögel damit, streicht passende, mit Provenceröl oder Butter ausgepinselte Papierkapseln mit einem Löffel Farce aus, legt in jede derselben einen Vogel mit der Brust nach oben, bedeckt ihn mit einer Speckscheibe, stellt die Kapseln auf einem Blech in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Vögel langsam gar braten. Inzwischen bereitet man aus den gestoßenen Gerippen und Eingeweiden nebst etwas kräftiger Bouillon eine kurz eingekochte Essenz und begießt beim Anrichten die Vögel vorsichtig mit derselben.

Krammetsvögel-Kuchen. Man brät 10 bis 12 Krammetsvögel, ohne sie auszunehmen, läßt sie erkalten, stößt sie in einem Mörser, verrührt den Brei mit $^1/_2$ Liter dick eingekochter brauner Coulis, streicht alles durch ein Haarsieb, mischt zwölf Eidotter, einen halben Eßlöffel Salz und den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweißen hinzu, füllt die Masse in eine nicht zu große, mit geklärter Butter bestrichene und mit Trüffelscheiben ausgelegte Form und läßt den Kuchen im Wasserbad eine reichliche halbe Stunde kochen, stürzt ihn auf eine Schüssel und überzieht ihn mit Fleisch-Glace.

Krammetsvögel mit Madeira-Sauce. Die Vögel werden gerupft, ausgenommen und gesengt, mit Salz bestreut und in einem Kasserol mit reichlicher Butter und zwei in Scheiben geschnittenen Trüffeln eine knappe halbe Stunde gedünstet, worauf man eine Kelle voll braune Kraft-Sauce und ein kleines Glas Madeira hinzuschüttet, die Krammetsvögel noch eine kurze Zeit darin dämpfen läßt und dann mit der Sauce aufgiebt.

Krammetsvögel-Pastete. Etwa sechzehn Stück Krammetsvögel werden geputzt und ausgebeint, nachdem man die Haut am Rücken der Länge nach aufgeschnitten; dann bestreut man sie mit etwas Salz und gedörrten feinen Kräutern (s. Kräuter), hackt die Gerippe samt den Eingeweiden, schwitzt sie mit Butter und Salz langsam über mäßigem Feuer, stößt sie im Mörser, streicht sie durch ein Sieb und verrührt sie mit einer gut bereiteten Farce aus Kalbfleisch, Hühnerfleisch oder Wild (s. Farce). Dann füllt man die Vögel mit ein wenig Farce und würflig geschnittenen, zuvor weichgedünsteten Trüffeln, und zieht die Haut so zusammen, daß sie ihre natürliche Form wieder erhalten, legt eine gebutterte Pastetenform mit Blätterteig aus, bestreicht sie mit Farce, ordnet die Krammetsvögel mit dazwischengestreuten Trüffelscheiben darin, bedeckt sie mit der übrigen Farce, legt Speckscheiben oben darauf, breitet den Teigdeckel darüber, drückt ihn am Rande fest an, versieht ihn mit Verzierungen und einer runden kleinen Oeffnung oben in der Mitte, überstreicht ihn mit Ei und bäckt die Pastete sehr langsam zwei gute Stunden. Vor dem Aufgeben schneidet man den Deckel rings um den Rand auf, entfernt die Speckscheiben und gießt eine Trüffel- oder Madeira-Sauce hinein. — Etwas weniger mühsam ist folgendes Verfahren: Man rupft und sengt die Vögel, nimmt sie aus, dreht den Hals und die Flügelspitzen ab, hackt die Füße im ersten Gelenk ab, und brät die Köpfe, Füße, Flügelspitzen und Eingeweide in reichlicher gebräunter Butter, wobei man sie mit einem Holzlöffel nach Möglichkeit zerdrückt. Die Vögel selbst salzt man und dünstet sie in einem Kasserol mit Butter gut zugedeckt eine Viertelstunde, so daß sie nicht völlig weich schmoren; hierauf streicht man den Boden einer halbtiefen Pastetenschüssel mit Butter und einer Schicht Farce aus Kalbfleisch, Schinken, geriebenem Mundbrot, sieben Eiern, etwas süßem Rahm, in Butter

geschwitzten fines herbes, Salz, Pfeffer und Muskatnuß aus, legt die Vögel dicht nebeneinander darauf, streicht die in Butter gedünsteten Knochen und Eingeweide durch ein Haarsieb darüber, bedeckt sie mit Farce und einem Deckel von Butterteig, bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze $1^1/_2$ Stunden und serviert sie mit einer Trüffel-Sauce.

Krammetsvögel-Pastete, kalte. Man rupft etwa 18—20 Krammetsvögel, beint sie aus, zerstößt die Eingeweide, außer den sehr bitteren Magen, im Mörser zu Brei, streicht denselben durch ein Haarsieb und vermischt ihn mit einer Farce aus Wild- oder Geflügelfleisch (s. Farce), die mit in Butter geschwitzten fines herbes, Salz und Gewürzpulver, nebst $^1/_2$ Kilogramm rohem, feingehacktem Speck und 250 Gramm in Bouillon und Wein gedünsteten Trüffeln gemengt ist. Mit einem Teil dieser Farce füllt man die ausgebeinten Vögel und rollt sie zu ihrer früheren Form fest zusammen; dann bestreicht man eine Pastetenform oder Terrine mit Butter und einer Schicht Farce, ordnet die Hälfte der Krammetsvögel darin mit dazwischengestreutem Salz und feingeschnittenen Trüffelscheiben, bedeckt sie mit einer Farceschicht, legt die andere Hälfte der Vögel darauf, salzt sie, streut Trüffelscheiben dazwischen, streicht den Rest der Farce darüber, thut ein Lorbeerblatt, einige Stückchen frische Butter und eine Speckscheibe obendarauf, legt einen festschließenden Deckel auf die Terrine, verklebt denselben rings mit Mehl und Wasser, überdeckt die Form oder Terrine mit einem nassen Tuch, stellt sie in ein Kasserol mit heißem Wasser, welches bis zur Hälfte der Form reichen muß, und läßt die Pastete $2—2^1/_2$ Stunden kochen, wobei man das darübergelegte Tuch öfters wieder anfeuchten muß. Inzwischen stampft man die Gerippe der Vögel, dünstet sie in Butter und verkocht sie mit einem Glase Madeira zu einer kräftigen Essenz, die man, nachdem die Pastete fertig ist, in die Terrine schüttet, worauf man dieselbe wieder gut zudeckt, erkalten läßt und nach einigen Tagen auftragen kann. Will man sie länger aufbewahren, so muß man den Deckel wieder fest aufkleben und die Terrine an einen kühlen, luftigen Ort stellen.

Krammetsvögel-Pastetchen. Von übriggebliebenen oder frischgebratenen und erkalteten Krammetsvögeln schneidet man das Fleisch ab, hackt es fein, dämpft die zerstampften Gerippe mit Butter durch, reibt den so gewonnenen Fond durch ein Haarsieb zu dem Fleisch, dünstet dasselbe mit feingehackten Trüffeln, etwas brauner Coulis und einem Glase Madeira über gelindem Feuer und füllt diese Farce dann heiß in warme Blätterteig-Pastetchen, worauf man sie sofort aufgiebt. — Oder man rupft eine Anzahl Krammetsvögel, beint sie völlig aus, läßt jedoch den Kopf daran, füllt sie mit einer Wild- oder Geflügelfarce, die mit den zerstoßenen Eingeweiden und feingehackten Trüffeln vermischt ist, klebt einen mit Ei bestrichenen Papierstreifen darum, so daß sie fest beisammen bleiben, und dämpft sie in einem mit Speckscheiben belegten Kasserol langsam weich, wobei man sie mit etwas kräftiger Brühe begießt und mit Speckscheiben bedeckt; nachdem sie gargedünstet sind, läßt man sie halb auskühlen und beseitigt die Papierstreifen. Inzwischen hat man von der nötigen Menge runder Brötchen aus feinem Hefenteig die braune Rinde abgerieben, worauf man die Brötchen aushöhlt, mit Farce ausstreicht, mit Butter beträufelt, auf einem Blech im mäßig heißen Ofen eine Viertelstunde überbäckt und mit den Krammetsvögeln füllt, welche zur Hälfte obendarauf sitzen müssen und mit etwas Madeira-Sauce übergossen werden. Man giebt diese Pastetchen heiß über einer zierlich gebrochenen Serviette als Hors d'oeuvre bei großen Mittagessen nach der Suppe.

Krammetsvögel à la Polonaise. Die Vögel werden gerupft, aber nicht ausgenommen, worauf man sie salzt und in ein Kasserol mit zerlassenem Speck legt, fünf bis sechs kleine Zwiebeln, einige Trüffeln und Champignons, ein Lorbeerblatt, eine blanchierte Kalbsmilch, eine Scheibe rohen Schinken und ein Kräuterbündelchen hinzufügt, die Vögel etwa zehn Minuten damit dünstet, ein Glas Champagner oder Weißwein nebst $^1/_4$ Liter Coulis angießt, eine Prise Pfeffer darüber stäubt und alles noch eine kurze Zeit langsam dämpfen läßt. Hierauf schöpft man das Fett von der Sauce, beseitigt die Schinkenschnitte und das Kräuterbündelchen, preßt den Saft einer Citrone in das Ragout und giebt es auf.

Krammetsvögel-Purée. Man brät etwa 15 bis 16 gerupfte, aber nicht ausgenommene Vögel am Spieß und zerstampft sie dann samt den Gerippen in einem Mörser; hierauf bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze aus 125 Gramm Butter und zwei Kochlöffeln Mehl, verrührt dieselbe mit brauner Kraftbrühe und den zerstoßenen Vögeln über gelindem Feuer zu einem dicklichen Brei, würzt ihn mit brauner Fleisch-Glace und gestoßenem weißen Pfeffer, streicht ihn durch ein Haarsieb und verrührt ihn vor dem Aufgeben mit einem Stückchen sehr frischer Butter.

Krammetsvögel-Ragout. Zwölf Krammetsvögel werden gerupft und gesengt, aber nicht ausgenommen, worauf man 30 Gramm Butter in einem Kasserol zerläßt und 100 Gramm würflig geschnittenen Speck darin hellbraun macht; man fügt 300 Gramm geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons hinzu, legt die Krammetsvögel hinein, läßt sie zehn Minuten gut zugedeckt dünsten, bestäubt sie dann mit einem Löffel Mehl, verrührt dasselbe mit dem Fett, gießt fast $^1/_2$ Liter siedend gemachten Weißwein an, würzt mit etwas Pfeffer und Salz, rührt gut um, während das Ragout noch einige Minuten kocht, thut zuletzt einen Löffel gehackte Petersilie daran und giebt auf.

Krammetsvögel-Salmis. Die erforderliche Anzahl Vögel (auf die Person etwa drei Stück gerechnet) werden gerupft, in Butter gebraten, wobei man zuletzt einige gestoßene Wacholderbeeren und etwas Rotwein hinzufügt, und dann zum Auskühlen beiseite gestellt. Sobald sie ziemlich erkaltet sind, löst man das Brustfleisch im Ganzen geschickt ab, zerstößt alles Uebrige mit Ausnahme

der Schnäbel und Magen im Mörser, verrührt das Gestampfte mit der Bratsauce und etwas Rotwein, streicht es durch ein Haarsieb, verkocht es über gelindem Feuer zu einer dicken Sauce, in der man die Brüstchen zuletzt wieder heiß werden läßt, und garniert das Salmis mit gerösteten Semmel-Croutons, einem Reis- oder Blätterteig-Rand. Außerordentlich fein schmeckt dieses Ragout, wenn man es um eine große, mit Trüffeln gespickte, in Butter und Fleischbrühe weichgedünstete Gänseleber anrichtet, wie es in feinen Küchen zuweilen geschieht. — Hat man gebratene Krammetsvögel vom vorhergehenden Tage übrig behalten, so bereitet man auf folgende Weise Salmis daraus: Man legt die Vögel in ein mit Butter bestrichenes Kasserol, überstreut sie mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, etwas Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, gießt eine Kelle braune Kraft-Sauce, eine Obertasse sauren Rahm und einige Löffel Essig daran, würzt das Salmis mit einem Lorbeerblatt und etwas Citronenschale, deckt es zu und dämpft es eine Stunde langsam, worauf man es in einem Reisrand oder mit Garnierung von Semmel-Croutons aufgiebt.

Krammetsvögel-Suppe. Ungefähr acht bis zehn Vögel werden unausgenommen, mit ein wenig Salz bestreut, in einem verdeckten Kasserol mit reichlicher Butter langsam weichgedämpft, worauf man sie etwas auskühlen läßt, das Brustfleisch abschneidet und alles Uebrige außer den Magen im Mörser stößt, den Brei nebst einigen Scheiben Wurzelwerk und Zwiebel in der Butter, worin die Vögel geschmort worden, zehn Minuten dünstet, mit einigen Löffeln Mehl verrührt und mit zugegossener Fleischbrühe oder auch mit siedendem Wasser eine Stunde verkocht. Man schöpft das Fett davon ab, seiht die Suppe durch und richtet sie über gerösteten Semmelscheiben und dem zerschnittenen Brustfleisch an. Hat man nur wenig Vögel, so genügen auch 2—3 Stück, indem man sie brät und ganz, nebst einigen in Butter gerösteten Semmelschnitten, im Mörser zerstampft, mit Fleischbrühe verkocht, durchseiht und über Semmel-Croutons aufgiebt. Krammetsvögel-Suppe wird zur Stärkung für Rekonvalescenten sehr empfohlen.

Krammetsvögel mit Trüffeln. Wenn die Vögel gerupft, gesengt und ausgenommen sind, werden sie dressiert, mit Salz bestreut und mit feingeschnittenen Trüffeln gefüllt; hierauf legt man sie in ein Kasserol mit kochender Butter, dünstet sie eine Viertelstunde, gießt hierauf ein Glas Wein zu und brät die Vögel eine weitere Viertelstunde auf der anderen Seite. Dann wird $^1/_4$ Liter braune Coulis zugeschüttet, die Sauce einmal damit aufgekocht, mit dem Saft einer Citrone abgeschärft, durch ein Haarsieb gestrichen und über den Krammetsvögeln aufgegeben.

Kranbeeren, s. v. w. Preißelbeeren, s. d.

Kranewittbeeren, süddeutsche Bezeichnung für Wacholderbeeren.

Kranewitter, auch Kronawetter, süddeutscher Provinzialismus für Krammetsvögel.

Kranken-Speisen und Kranken-Suppen. Wir bringen dieselben absichtlich nur ganz oberflächlich unter eine besondere Rubrik, weil bei den unzähligen verschiedenartigen Krankheiten, Leiden und Uebeln, von denen das Menschengeschlecht heimgesucht ist, auch die Diät ebenso verschiedenartig sein muß. Im ganzen und großen läßt sich bei den einzelnen Krankheiten nach den Bestimmungen bedeutender Aerzte der Neuzeit etwa folgende Diät festsetzen. Stellt sich bei Fieberkranken (an Katarrhalfiebern, Masern, Typhus 2c.) nach und nach der Appetit oder überhaupt das Verlangen nach Nahrung ein, so gebe man ihnen anfangs Obstsuppen, Kaltschalen (natürlich ohne Wein), Suppen von saurem Rahm, Wassersuppen mit Gries, bisweilen kleine Portionen Gefrorenes, später mittags einen kleinen blaugesottenen Fisch, am besten Hecht, Forelle, Karpfen oder Barsch, aber ohne Essig und Oel, höchstens mit ein klein wenig Citronensaft, oder ein Scheibchen rohen Schinken, bis sie kräftigende Rekonvalescentenspeisen von Wild, gebratenem Fleisch und Geflügel erhalten dürfen. — Bei Scharlachfieber, wenn es normal und nicht zu heftig auftritt, sind für Kinder dünne Milchsuppen oder Selterswasser mit Milch, für Erwachsene dünne Fleischbrühsuppen und milde Compote zu empfehlen, als Getränk am besten frisches Wasser. — Bei Halsentzündungen, die nicht selten Masern und Scharlach begleiten, als Getränk Selterswasser mit Milch und reiner, gerbstoffreicher Rotwein in geringen Quantitäten, auch darf man den Kranken Milchsuppen und mittags etwas mageren, gutgeräucherten Speck oder rohen Schinken geben. Geht das Scharlachfieber infolge einer Erkältung in Wassersucht über, so reicht man den Kranken schleimige Suppen und kräftiges gebratenes Fleisch, wie Beefsteak, Wildbraten, Hammelcoteletten. — Für Blatternkranke paßt anfangs die oben angeführte Diät für Fieberkranke, später giebt man ihnen mittags Kalbscoteletten oder gebratenes Geflügel mit Compot, früh und abends Fleischbrühsuppe. — Bleichsüchtigen und blutarmen Rekonvalescenten, auch Wöchnerinnen sind kräftige Fleischbrühsuppen sowie gebratenes dunkles Fleisch, als Rinder-, Hammel- und Wildbraten, Rebhühner, Schnepfen, Tauben, Hühner, Beefsteaks am gesündesten, wogegen ihnen Schweine- und Kalbfleisch sowie Fische nicht zu empfehlen sind, ebensowenig die meisten Gemüse und alle Salate. Eier dürfen höchstens in weichgekochtem Zustande gegessen werden. Als Getränk am geeignetsten sind Milch und Chocolade nebst entöltem Kakao. — Hämorrhoidalleidende haben sich an magere Fleischbrühsuppen, Kalbfleisch, zahmes Geflügel, leichtverdauliche Gemüse und Compote von säuerlichen Früchten zu halten, während ihnen Eierspeisen, Mehlspeisen, Backwerk, Käse nicht gut thun. Trinken dürfen sie reichliches Wasser, leichtes Bier, leichten Weißwein in mäßigen Quantitäten, Kaffee und Thee mit Milch. — Gichtkranke sollen während der Zeit ihrer Gichtanfälle mit dünnen Fleischbrühsuppen, Fisch- und Kräutersuppen und Fischen genährt werden; bessert sich das Uebel, so kann man ihnen Kalb- und Lammfleisch nebst

jungem Geflügel und leichtverdaulichem Gemüse, z. B. Spargel, Spinat, Carotten, jungen Erbsen, Schwarzwurzeln, geben. Salat ist verboten, ebenso säuerliches Obst, Kaffee, Thee und Chocolade; als Getränk ist am besten Wasser. — Skrofulösen und Drüsenleidenden ist alles Fleisch von Säugetieren und Geflügel am meisten zuträglich; als Beigabe leichte Gemüse, nur keine Kartoffeln oder Mehlspeisen, auch Brot, Backwerk, Graupen, Reis 2c. und Salate sind zu verwerfen. Dienlich sind Speck, roher Schinken, Eierspeisen, Früchte; als Getränk am besten Milch und kräftige Fleischbrühe. — Kranken, die an Lungenschwindsucht leiden, ist eine ganz ähnliche Diät zu empfehlen. — Bei Diarrhöe schleimige Suppen, entölter Kakao in Milch oder Wasser gekocht, Milchmehlspeisen, wie Milchreis, Graupen, Nudeln; als Getränk Selterswasser mit oder ohne Rotwein, auch bloßes Wasser in ganz kleinen Quantitäten, guter Rotwein, Orgeade. — Bei habitueller Verstopfung Suppen aller Art, außer den schleimigen, gebratenes und gedämpftes Fleisch, Eierspeisen, außer harten Eiern, Grahambrot, während das Brot im allgemeinen verboten ist; außerdem sind Butter, Gemüse, Salate, Obst und Compot zuträglich. Als Getränke leichte Weißweine und Biere. — Bei Magenschmerzen und Magenkrampf ist leichter warmer Theeaufguß von Peccothee, leichter schwarzer Kaffee mit einem Löffel Kirschwasser und gutes, stark malzreiches Bier ein vortreffliches Hilfsmittel; Kranke, die an Magenkatarrh leiden und überhaupt Magenkranke vertragen am besten kräftige Fleischbrühsuppen, halbdurchgebratene, nur mit etwas Salz gewürzte Beefsteaks, Geflügel- oder Wildbraten, rohen Schinken, weiche Eier; als Getränk schwachen Thee, lauwarme Milch, reinen guten Rotwein, von allem immer wenig auf einmal genossen. — Da sich jedoch nicht so genau voraus bestimmen läßt, was für jeden einzelnen Fall passend erscheinen dürfte, so soll man diese Bestimmung unbedingt dem Arzte überlassen und nur darauf bedacht sein, bei allen den Kranken oder Genesenden zugedachten Speisen, Suppen und Getränken jedes scharfe und reizende Gewürz, sowie die Zuthat von Kräutern, Zwiebeln u. dergl. wegzulassen, da derartig gewürzte Speisen Leidenden meist schädlich sind. Wir verweisen auf Artikel wie Bouillon, Gersten-, Graupen-, Gries-, Grütze-Suppe, Gelée 2c. und geben überhaupt bei den Hauptartikeln an, ob diese oder jene Speise für Kranke verschiedener Art empfehlenswert sei oder nicht. Uebrigens empfehlen wir allen Leidenden die trefflichen diätetischen Werke: „Tisch für Magenkranke", von Dr. Jos. Wiel; „Tisch für Lungenkranke", von Dr. Ad. Biermann; „Tisch für Fieberkranke", von Dr. J. Uffelmann; „Tisch für Nervenkranke", von Dr. Oskar Eyselein; „Tisch für Leberkranke", von Dr. W. Pichler, sämtlich im Fellerschen Verlag zu Karlsbad erschienen. Ferner: „Ernährung des kranken Menschen", von Dr. Uffelmann, Wien und Leipzig; „Aerztliches Handbüchlein für hygieinische und diätetische Verordnungen", von Dr. Schlesinger, Frankfurt a. M.; „Die Ernährung des gesunden und kranken Menschen", von Munk und Uffelmann, Wien und Leipzig bei Urban & Schwarzenberg; „Das Diabetische Regime mit 60 Menus für Diabetiker", von Dr. F. Fleckles, und „Diätetisches Vademecum für Karlsbader Kurgäste", von ebendemf. Verfasser, beide Werke im Verlag von Schippang & Knauer in Karlsbad.

Krapfen, s. Faschingskrapfen und Pfannkuchen, auch Anis-Krapfen, Aepfel-Krapfen, Bauern-Krapfen, Brandteig-Krapfen, Glas-Krapfen, Indianer-Krapfen, Mandel-Krapfen, Muskat-Krapfen 2c.

Krausgebackenes. Man macht einen Teig aus 250 Gramm feinem Mehl, 70 Gramm Butter, zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, 70 Gr. Butter und einigen Löffeln Wein oder Rahm, treibt denselben auf einem mehlbestreuten Backbrett messerrückenstark aus, zerschneidet ihn mit dem Kuchenrad in fingerlange und zwei Finger breite Streifen, kerbt dieselben an einigen Stellen mit dem Kuchenrädchen ein, bäckt sie unter fortgesetztem Rütteln des Kasserols in heißer Butter hellbraun, läßt sie etwas abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Krauskohl, s. Grünkohl, Braunkohl.

Kraut, weißes oder rotes, Weißkraut, Weißkohl, Rotkraut, Blaukraut, Kabis, Kappis, Kappus, Kopfkohl, franz. chou-blanc oder chou-rouge, engl. white and red cabbage, lat. Brassica oleracea capitata. Von dieser beliebtesten und auf die vielfachste Weise verwendbaren Kohlart zieht man, meist auf gutgedüngten Feldern mit lockerem Boden, mehrere Sorten, und zwar rote oder blaurote und weiße, platt- und spitzköpfige, unter denen die plattköpfigen festeren besser in ebener niedriger Lage, die mehr lockeren, aber sehr wohlschmeckenden spitzköpfigen Arten vorzüglicher in höherer, bergiger Lage gedeihen; gute, namentlich zum Einlegen als Sauerkraut verwendbare Sorten des plattköpfigen Weißkrautes sind das Ulmer kleine Frühkraut, das Ulmer große Centnerkraut, das Erfurter kleine frühe und späte große Kraut, das Magdeburger, das holländische, das Bamberger, sowie das Elsässer und Braunschweiger Kraut. Sehr wohlschmeckende, besonders zur Bereitung als Gemüse, Dämpfkraut und Salat zu empfehlende Arten des spitzköpfigen Krautes sind das Yorker Frühkraut, das pommersche und das Zuckerhut- oder Filder-Kraut; von den Rot- und Blaukraut-Arten hat man frühe kleine und späte größere, besonders beliebt sind das holländische Frühkraut und das große Ulmer und Holländer Winter-Rotkraut, die man vorzugsweise zu Salat benützt. Auch als Futter für Rindvieh, Schweine und Gänse leistet das Kraut treffliche Dienste, sowohl roh, wie gebrüht und gestampft.

Kraut, bayrisches. Nachdem man die äußersten Blätter von zwei Krautköpfen beseitigt hat, schneidet man sie in Viertel, entfernt die Strünke und starken Blattrippen, hobelt das Kraut so fein wie möglich und vermischt es mit einem Löffel Salz;

hierauf schneidet man 125 Gramm Schweinefett in kleine Würfel, zerläßt es nebst 125 Gramm Butter und röstet zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und einen Löffel Zucker darin braun, worauf man das Kraut hinzufügt, ein Glas Weißwein und ebensoviel Essig angießt und das Kraut unter öfterem Umrühren langsam weichdämpft. Zuletzt streut man einen Kochlöffel Mehl darüber, schüttelt es gut um, läßt es noch zehn Minuten damit durchdünsten und giebt es auf. — Ein anderes, in Bayern ebenfalls sehr übliches Verfahren ist folgendes: Das feingeschnittene Weiß- oder Rotkraut wird mit Salz und Kümmel vermischt und in ein Kasserol mit siedend heißem Fett (gewöhnlich halb Gänse- oder Schweinefett, halb Rindsfett oder Butter) gethan, zugedeckt, eine halbe Stunde darin geschmort, mit einem Glase Weißwein und der gleichen Menge Essig vermischt und abermals eine halbe Stunde gedämpft; dann schüttelt man es mit einem Löffel Mehl untereinander, gießt etwas kräftige Fleischbrühe zu und läßt es unverdeckt noch so lange kochen, bis keine Brühe mehr vorhanden und das Kraut völlig weich und mild geworden ist. Bei dem Aufgeben garniert man es mit geschmorten Kartöffelchen, gerösteten Semmelscheiben oder Kastanien; es eignet sich als Zugabe zu allen fetten Braten und zu Hasen, Rebhühnern, Gans, Ente 2c. Als Fastengericht bereitet, wird es nur in Butter geschmort und zuletzt keine Fleischbrühe angegossen.

Kraut, blaues, mit Kastanien. Das Kraut wird möglichst feingeschnitten, und in einem Kasserol mit reichlichem zerlassenen Fett, worin man gewöhnlich eine gehackte Zwiebel weichgeschwitzt hat, eine Weile geschmort; dann fügt man Salz und einen Löffel Mehl hinzu, rührt das Kraut öfters um, gießt nach und nach ein wenig kräftige Fleischbrühe und $^1/_4$ Liter Weißwein zu, thut ein Stückchen Zucker daran und läßt es ganz kurz einschmoren. Beim Anrichten garniert man es mit gerösteten und geschälten Kastanien, die man zuweilen auch eine zeitlang mit dem Kraut dämpft und daruntergemischt aufgiebt.

Kraut-Cake, englischer. Man putzt einen sehr großen, festen Krautkopf, schneidet den Strunk aus und kocht den Kopf ganz in Salzwasser, bis er völlig weich ist, drückt ihn aus, läßt ihn abtropfen und schneidet ihn fein. Hierauf bestreicht man eine Pie-Schüssel oder -Form mit Butter, siebt sie mit geriebenem Weißbrot aus und legt eine 2 Centimeter dicke Schicht Kraut hinein, auf welche eine Lage gehacktes und gehörig gewürztes kaltes Rind- oder Hammelfleisch kommt, dann abermals Kraut, und so fort, bis die Schüssel ziemlich voll ist. Die oberste Krautschicht bedeckt man mit Speckscheiben, stellt die Schüssel in einen mäßig heißen Ofen und läßt das Ganze eine halbe Stunde backen, bis der Speck hellbraun geworden ist, wonach man den Krautkuchen auf eine Schüssel stürzt, etwas kräftige braune Jus rundherum gießt und ihn sogleich aufgiebt.

Kraut als Chou en surprise. Gut geputzte, aber unzerschnittene Krautköpfe werden eine Viertelstunde in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und gut ausgedrückt, worauf man die Blätter behutsam auseinanderbiegt, das innerste Herzchen herausnimmt und statt dessen gehacktes Nierenfett und geschälte Kastanien hineinfüllt. Man biegt nun die Blätter wieder zur ursprünglichen Form des Krautkopfs zusammen, umbindet sie mit Bindfaden und stellt die Köpfe in ein Kasserol mit etwas Bouillon, fügt ein wenig Salz, einige Pfefferkörner, eine zerschnittene Möhre, eine Zwiebel und ein Bündelchen Küchenkräuter bei, deckt das Kasserol zu und läßt das Kraut weichdämpfen; bei dem Aufgeben nimmt man die Bindfäden ab und übergießt das Kraut mit Béchamel-Sauce oder auch weißer Coulis. — Noch feiner ist der Chou en surprise, wenn man ihn mit kleinen, etwas überbratenen Würstchen oder mit Lerchen füllt und dann dämpft.

Kraut à la Crème. Zwei nicht zu große Weißkrautköpfe werden geputzt, feingeschnitten und in Salzwasser halb weich gekocht, wonach man das Wasser abgießt und das Kraut abtropfen läßt; man zerläßt dann etwa 90—100 Gramm Butter in einem Kasserol, fügt Salz und etwas weißen Pfeffer hinzu, thut das Kraut hinein, rührt es einige Minuten damit durch, stäubt einen Eßlöffel Mehl darüber, gießt eine Obertasse fetten Rahm an, dünstet das Kraut eine halbe Stunde lang und giebt es auf.

Kraut einzulegen als Kumst, Komst, Komstkraut. Man wählt hierzu feste, frische Weißkrautköpfe, welche nicht zu groß sind, reinigt sie von den äußeren, schlechten Blättern, läßt sie in einem Kessel mit siedendem Salzwasser einigemal aufkochen, legt sie zum Abtropfen auf Stroh oder ein großes Sieb und schichtet sie dann mit dazwischengestreutem Kümmel, Fenchel und Dill in einen großen Steintopf oder ein kleines Faß, übergießt sie mit kaltem, gesalzenem Wasser, bedeckt sie mit einer Schicht von Krautblättern und einem festschließenden, mit Steinen beschwerten Deckel, läßt sie an einem mäßig warmen Ort zur Gärung kommen und bewahrt sie nach Vollendung derselben im Keller auf. Diese Methode, das Kraut einzumachen, ist in vielen Gegenden Mitteldeutschlands, namentlich in Thüringen, sehr beliebt; man kocht das Kumst- oder Komstkraut, wenn es genügend gesäuert ist, dann in Wasser weich, gießt das Wasser ab, bereitet eine Sauce, indem man gehackte Zwiebeln und einen Löffel Mehl in Butter bräunt und etwas Fleischbrühe angießt, worin man das Kraut eine Stunde dünstet, oder man zerläßt würflig geschnittenen Speck, rührt etwas Mehl daran, gießt kochendes Wasser zu und dünstet das Kumstkraut darin, kocht es wohl auch bloß in Bouillon gar, worauf man die Brühe mit einer Mehlschwitze verdickt.

Kraut einzulegen als Sauerkraut. Hierzu hat man sehr viele verschiedene Methoden, von denen wir einige angeben wollen; vor allen

Dingen muß man dem dazu bestimmten Faß große Aufmerksamkeit schenken und entweder ein ganz neues Fäßchen von Eichen- oder Buchenholz dazu wählen, welches mit eisernen Reifen versehen, von außen gut verpicht und innen gehörig ausgebrüht und mit Essig oder Sauerteig eingerieben wird, oder ein Fäßchen, in dem zuvor Weißwein gewesen war, welches man nur gut auszuspülen und an freier Luft auszutrocknen braucht. Fässer, welche bereits zum Einmachen von Sauerkraut benützt worden sind, müssen vollständig eingewässert, im Schatten getrocknet und unmittelbar vor dem Gebrauch nochmals mit heißem Wasser ausgebrüht werden. Man nimmt dann sehr festes, kurz zuvor erst abgeschnittenes Weißkraut, schneidet es in Hälften, entfernt die Strünke und starken Blattrippen und hobelt das Kraut auf einem Krauthobel sehr fein, worauf man es mit Salz durchmischt (auf 60 Stück kleinere und mittelgroße Krautköpfe rechnet man höchstens 1 Kilogramm Salz) und fest in das Faß einstampft, nachdem man den Boden desselben mit Krautblättern belegt hat. Obenauf streut man noch etwas Salz, legt Krautblätter und ein reines Tuch darüber, deckt das Faß zu und beschwert den Deckel mit Steinen, läßt es an einem mäßig warmen Ort stehen, bis der saure Geruch und Geschmack der Brühe anzeigen, daß die Gärung vor sich gegangen ist, und stellt es dann in den Keller. Jedesmal, wenn man Kraut aus dem Fasse genommen hat, muß man die Oberfläche wieder gehörig ebnen, das Tuch darüber breiten und den Deckel mit Steinen beschweren, denn nur durch völlige Abschließung der äußeren Luft wird das Kraut vor dem Verderben bewahrt. Sollte das Sauerkraut beginnen weich zu werden und einen üblen Geruch anzunehmen, so muß man das oberste, verdorbene sogleich entfernen, etwas Weingeist zugießen und Tuch, Deckel und Steine sorgfältig reinigen. Verbraucht man das Kraut nicht rasch hintereinander, nachdem das Faß in Angriff genommen ist, so hält es sich selten; deshalb thut man am besten, in kleineren Haushaltungen kleine Fäßchen oder große Steintöpfe zum Einlegen zu verwenden. — In sehr vielen Gegenden ist es Sitte, kleingeschnittenen Dill, sowie Kümmel- oder Fenchel-Samen schichtweise zwischen das Kraut zu legen oder damit zu vermischen, auch Senfmehl oder Weinreben, ganze Pfefferkörner und ganze Wacholderbeeren werden als Würze hierzu benützt. — Häufig macht man das Sauerkraut auch ohne Salz ein und erzielt dadurch ein schnelleres Sauerwerden, doch hält sich das Kraut dann gewöhnlich nicht so gut, obgleich es sehr wohlschmeckend ist. Man pflegt für diesen Fall etwas Weißwein beim Feststampfen dazwischen zu sprengen oder verfährt auch auf folgende Art: Nachdem das Kraut feingeschnitten ist, füllt man ein Fäßchen zur Hälfte damit, stampft es fest ein, bindet ein Stück Sauerteig (auf ein kleines Faß 250—375 Gramm) in ein Tuch, legt es auf das Kraut, füllt das Faß vollends an, drückt das Kraut sehr fest ein, breitet ein Tuch darüber, beschwert es mit großen, sauberen Steinen und gießt das Faß voll frisches Wasser. Wirft das Wasser nach einigen Tagen Blasen, so schüttet man es ab, ersetzt es durch anderes und wiederholt dies drei- bis viermal, worauf man sämtliches Wasser abgießt und gut ablaufen läßt; das auf diese Art eingelegte Kraut wird als besonders schmackhaft und leichtverdaulich gerühmt, wie denn überhaupt feststeht, daß das ohne Salz oder mit wenig Salz eingelegte Kraut besser vertragen wird als zu stark gesalzenes.

Kraut einzulegen, auf rheinische Art. Man bestreut den Boden des Fasses mit Salz, drückt das feingeschnittene, ungesalzene Kraut in dünnen Schichten möglichst fest hinein und legt ganze, ungeschälte kleine Borsdorfer Aepfel, auch ganze Weintrauben und frische Walnußkerne dazwischen. Auch in vielen Gegenden Norddeutschlands pflegt man ganze oder zerschnittene Borsdorfer und Reinetten zwischen das mit Salz und Kümmel vermischte Kraut zu legen.

Kraut einzulegen, auf russische Art. Das fein zerschnittene Kraut schüttet man in ein großes Sieb, wäscht es in kaltem Wasser, läßt es abtropfen und drückt es schichtweise in ein Faß, indem man jede Schicht mit einem Kochlöffel Salz und einer Handvoll Kümmel sowie einer Schicht Möhrenscheiben, Aepfel und Preißelbeeren bestreut und mit ein wenig Salzwasser begießt. Sobald das ganze Faß auf diese Art gefüllt ist, bohrt man mit einem Holzstabe täglich zweimal einige Löcher in das Kraut bis zum Boden hinab, was man vierzehn Tage lang wiederholt; dann erst deckt man Krautblätter und einen beschwerten Deckel darauf. Den auf diese Art gesäuerten Kohl benützt man meistens zu Sauerkrautsuppe (Stschi), als Beigabe zu Braten legt man das Kraut mit dazwischengestreutem Salz, etwas Zucker, Apfel-, Möhren- und Citronenscheiben, einigen Lorbeerblättern, ganzem Zimt, Kardamomkörnern und Muskatblüte ein, fügt oft auch noch Moosbeeren oder Preißelbeeren und etwas Kümmel hinzu, säuert den Kohl aber nur in kleineren Gefäßen, weil er durch die Zuckerzuthat an Haltbarkeit verliert. Ebenso ist es vielfach üblich, Scheiben von gebackenen roten Rüben zwischen das Kraut zu thun oder süßes Kraut zu bereiten, indem man dasselbe in 2 Centimeter hohen Schichten einfüllt, jede Schicht mit ein wenig Salz bestreut und mit Scheiben von ungeschälten Aepfeln und Birnen sowie mit Pflaumen überschüttet; oben darauf kommt eine doppelt so hohe Lage Kraut, dann stellt man das Faß in den Keller, läßt alles gären, gießt den sich absondernden Saft ab, nimmt auf je 4 Liter desselben $^1/_2$ Kilogramm Zucker, kocht den Saft mit dem Zucker auf, schüttet ihn nach dem Erkalten auf das Kraut und bedeckt dasselbe mit einem sehr festschließenden Deckel. — Auch gebackenes Kraut legt man in Rußland gern ein, es hat den Vorzug, sehr schnell fertig zu werden, obgleich der eigentümliche Geschmack desselben nicht jedem zusagt; man nimmt sehr gesunde, feste Krautköpfe, befreit sie von den äußeren Blättern, legt sie auf eine Unterlage von Stroh in einen ziemlich ausgekühlten Backofen, schließt denselben

und läßt den Kohl weichbacken; sobald dies geschehen ist, nimmt man sie heraus, legt sie nach dem Auskühlen in ein Faß auf eine Schicht gehacktes Kraut, bestreut jede Lage Krautköpfe dicht mit feingeschnittenem Kraut, verschließt das Faß mit einem beschwerten Deckel und stellt es in den Keller, worauf man schon nach 10 bis 12 Tagen das Kraut in Gebrauch nehmen kann.

Kraut einzulegen, auf süddeutsche Art. Große, feste Krautköpfe werden geputzt, in Hälften zerschnitten, vom Strunk befreit und fein gehobelt, wobei man etwas Salz und ganze Wacholderbeeren dazwischenstreut (auf 25 bis 30 Krautköpfe nimmt man ½ Kilogramm Salz); wenn alles Kraut fertig geschnitten ist, läßt man es erst zwei Stunden ruhen und schichtet es dann zuberweise in das im Keller aufgestellte Faß, nachdem man es jedesmal im Zuber eine Weile mit den Händen durchknetet hat, bis man das Wasser unter den Händen fühlt. So wird alles Kraut fest in das Faß eingedrückt, mit Krautblättern, einem Tuch und einem beschwerten Deckel belegt und ruhig der Gärung überlassen, wobei man zuweilen die Schaumdecke, welche sich oben darauf bildet, mit einem Schaumlöffel abschöpft; nach Verlauf von sechs Wochen ist das Sauerkraut zum Verbrauch fertig.

Kraut einzulegen, auf westfälische Art. Gutes, frisches und sehr festes Kraut, von dem man die äußeren Blätter abgebrochen und die Strünke ausgebohrt hat, wird sehr fein geschnitten, worauf man einen sehr großen Steintopf oder ein kleines Faß auf dem Boden mit Salz und einigen Pfefferkörnern bestreut, das Kraut schichtweise fest hineinstampft, jede Lage mit Salz, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren würzt und mit ein wenig gereinigtem Rüböl begießt, das Faß zuletzt fest zudeckt und in den Keller stellt. Auf je 30 Köpfe sehr fein gehobeltes Kraut nimmt man 280 Gr. Salz, 8 Gr. Pfefferkörner, 8 Gramm Wacholderbeeren und eine Tasse gutes, gereinigtes Rüböl, welches dem Kraut einen milden Geschmack und eine schön gelbe Farbe geben soll.

Kraut einzulegen, daß es in einigen Tagen sauer ist. Frische Krautköpfe werden geputzt, fein geschnitten und gewaschen, dann thut man das abgetropfte Kraut in siedendes Wasser, läßt es einmal aufkochen, schüttet es auf ein Sieb und übergießt es so lange mit kaltem Wasser, bis es völlig ausgekühlt ist. Sobald alles Wasser gehörig abgelaufen ist, vermischt man das Kraut mit etwas Salz und drückt es sehr fest in einen Steintopf, belegt es mit einem Tuch und einem beschwerten Deckel, stellt es an einen mäßig warmen Ort und kann es bereits nach 5 bis 6 Tagen in Gebrauch nehmen, doch hält es sich auch nicht lange.

Kraut, eingelegtes, zu kochen, s. Sauerkraut.

Kraut-Fleckerl, auf österreichische Art. Ein fester Krautkopf wird in Viertel zerteilt, von den Strünken befreit, feingehobelt und mit siedendem Wasser übergossen, worauf man das abgeseihte Kraut in einem zugedeckten Kasserol mit Butter, Salz, Pfeffer und etwas Wasser weichdünstet. Inzwischen hat man aus 2—3 Eidottern und Mehl einen feinen Nudelteig bereitet, dünn ausgerollt und zu Nudeln geschnitten, die man in Salzwasser garkocht und auf einem Sieb abtropfen läßt. Man macht nun etwa 80—100 Gramm Butter in einem Kasserol hellbraun, thut abwechselnd einen Löffel Kraut und einen Löffel Nudeln hinein, mischt das Ganze dann gut durcheinander und läßt es noch eine zeitlang unter öfterem Umrühren durchdämpfen, bis man das Gericht zu Coteletten, Fleischklößchen u. dergl. anrichtet.

Kraut, gebackenes. Einige Krautköpfe putzt man sauber, schneidet sie in Viertel, aus denen man den Strunk behutsam entfernt, wirft sie in siedendes Salzwasser, kocht sie ziemlich weich, kühlt sie in frischem Wasser ab und drückt sie gut aus; hierauf streicht man eine tiefe Schüssel fett mit Butter aus, gießt eine Obertasse kräftige Fleischbrühe hinein und ordnet das Kraut bergartig darin, überstreicht es mit einer sehr dick eingekochten, kalt gewordenen Béchamel-Sauce, streut geriebene Semmel und kleine Butterstückchen darüber, stellt die Schüssel auf einem Dreifuß in den Ofen und läßt das Kraut eine halbe Stunde backen, wonach man es mit Coteletten, Schinken oder Bratwürsten zu Tisch giebt.

Kraut, gebackenes, auf bayrische Art. Man putzt die Blattrippen und den Strunk aus einem großen Krautkopf, schneidet oder hobelt denselben fein, brüht das Kraut mit siedendem Wasser, läßt es gut ablaufen, dämpft es nebst einer gehackten Zwiebel in 80—90 Gramm Butter weich, thut 125 Gramm in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel sowie 60 Gramm würflig geschnittenen Speck hinzu, mischt alles gut durcheinander und läßt es noch eine Viertelstunde dünsten. Hierauf nimmt man es vom Feuer, verrührt es mit drei Eiern, etwas Salz und geriebener Muskatnuß, thut es in eine mit Butter ausgestrichene Form oder Pfanne, stellt dieselbe auf einen Dreifuß in den Ofen oder bedeckt sie mit einem Deckel, den man mit glühenden Holzkohlen belegt, bäckt das Kraut eine reichliche halbe Stunde und serviert es zu Fisch oder Fleisch.

Kraut, gebackenes, auf russische Art. Ein sehr großer, gesäuberter Krautkopf wird in zwei Hälften und diese dann in fingerdicke Scheiben zerschnitten, welche man vom Strunk befreit und in ein großes, mit Butter ausgestrichenes Kasserol oder eine Form einschichtet; zwischen je zwei Lagen von dem Kraut thut man 2 Centimeter lange Stücke rohe Bratwurst und flachgedrückte Fricandellen aus feingehacktem Rind- und Schweinefleisch, das mit Salz, Pfeffer, Piment und Ingwer gewürzt ist, sowie hin und wider kleine Stücke Butter, auch begießt man jede Krautschicht mit einem Schöpflöffel einer Mischung aus 1 Liter Fleischbrühe, ½ Liter süßem Rahm, 90 Gramm geriebenem Weißbrot, ein wenig Salz, Zucker und Muskatblüte. Die oberste Lage Kraut belegt man mit Butterstückchen und gießt den Rest der Mischung

darüber, deckt das Gefäß mit einem festschließenden Deckel zu und läßt das Kraut in einem mäßig heißen Ofen drei Stunden backen. Häufig verwendet man auch bloß fettes Schweine- oder Lammfleisch oder auch Elenfleisch als Einlage zwischen das Kraut.

Kraut, gedämpftes, oder **Dämpfkraut.** Das vom Strunk und den stärksten Rippen befreite Kraut wird in Hälften oder Viertel geschnitten, feingehobelt und mit kochendem Wasser gebrüht; nachdem es zehn Minuten in dem heißen Wasser gestanden hat, läßt man es auf einem Siebe gut ablaufen, thut es in ein Kasserol, gießt etwas Wasser und Essig an, fügt reichliches ausgebratenes Schweine- oder Gänsefett hinzu (auf einen größeren Krautkopf 125 Gramm Fett), ebenso das nötige Salz, deckt es gut zu und läßt es langsam eine Stunde dämpfen; hierauf thut man ein Glas Weißwein und einen halben Eßlöffel gestoßenen Zucker daran, und nachdem das Kraut abermals eine Stunde damit durchgedünstet worden, vermischt man es mit einer großen Prise gestoßenem Pfeffer, läßt es vollends weich und kurz einschmoren und giebt es als äußerst wohlschmeckendes Zugemüse zu Gänse-, Schweine-, Enten- oder Hasenbraten, auch zu Karpfen mit polnischer Sauce, Bratwürsten, Schweins-Coteletten, Fleischklößchen, gedämpftem Rind- und Hammelfleisch u. dergl. — In vielen Gegenden mengt man das Kraut mit geschälten und in Scheiben geschnittenen guten Aepfeln, frischen, ausgekernten Pflaumen oder Weinbeeren, oder thut feingeschnittene Citronenschale, Kümmel 2c. hinzu, dünstet auch das Kraut in zerlassenem Speck anstatt mit Fett, indessen möchten wir die obige Zubereitungsart als besonders schmackhaft und kräftig empfehlen.

Kraut, gedämpftes, auf englische Art. Ein großer Krautkopf wird nach Entfernung des Strunks fein geschnitten, in ein Kasserol mit 70 Gramm zerlassener Butter oder abgeschöpftem Rindsfett gethan, mit einer Obertasse Weinessig und $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe übergossen und langsam weichgedämpft, worauf man das Kraut mit Salz und Pfeffer würzt und mit gebratenen Würsten garniert aufgiebt; zuweilen wird es auch in eine Form gepreßt, ausgestürzt und mit verlorenen Eiern belegt.

Kraut, gedämpftes, auf französische Art. Die sauber ausgebohrten und geputzten Weißkohlköpfe werden in siedendem Salzwasser blanchiert und nach dem Abtropfen gröblich gehackt; dann schmort man das Kraut eine Viertelstunde, in etwas zerlassenem Speck, fügt Pfeffer und ein wenig Salz, sowie etliche Scheiben fettes geräuchertes Schweinefleisch oder Bratwürste hinzu, gießt Fleischbrühe an, läßt alles gut zugedeckt langsam weichdämpfen und legt beim Anrichten Schweinefleisch und Wurst oben darauf.

Kraut, gedämpftes, auf süddeutsche Art (s. auch Kraut, bayrisches). Das feingehobelte Kraut wird mit etwas Salz vermengt und eine halbe Stunde beiseite gestellt; inzwischen brät man eine halbe, gehackte Zwiebel und zwei Eßlöffel Zucker in 125 Gramm Butter braun, thut das Kraut nebst einer Kelle Fleischbrühe hinein, dämpft es langsam weich, röstet zwei Löffel Mehl in einem Eßlöffel Gänse- oder Schweinefett, verrührt es mit dem Kraut, würzt dasselbe mit geriebener Muskatnuß und gestoßenem Pfeffer und richtet es kurz nachher an.

Kraut, gedämpftes, auf Vegetarianer-Art. Man schneidet halb Weiß- halb Rotkraut möglichst fein, macht dann Wasser mit etwas Butter kochend, dämpft das Kraut gut zugedeckt beinahe weich darin, fügt hierauf einige zerschnittene Aepfel, einige Löffel Essig, etwas Salz und Zucker hinzu und dünstet alles noch so lange, bis die Aepfel völlig zerkocht sind.

Kraut, gedünstet, auf französische Art. Einige kleinere, aber sehr feste weiße Krautköpfe werden geputzt, in Viertel zerteilt, in siedendem Salzwasser einige Minuten blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und mit Zwirnsfäden umbunden, damit sie nicht auseinanderfallen. Hierauf ordnet man sie in einem mit Speckscheiben ausgelegten Kasserol, bestreut sie mit ein wenig Salz, bedeckt sie mit einigen Speck- und Schinkenscheiben, gießt eine Kelle Fleischbrühe darüber und läßt sie gut zugedeckt über gelindem Feuer langsam weichdünsten, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgießt. Bei dem Anrichten läßt man das Kraut ordentlich ablaufen, nimmt die Fäden ab und verwendet es als Garnierung um gedämpftes Rind- oder Hammelfleisch.

Kraut, gedünstet, auf spanische Art. Etwa zwei Köpfe Weißkraut werden von den Strünken befreit, fein geschnitten, mit kochendem Wasser gebrüht und nach dem Abtropfen in 100 Gramm heißgemachter Butter langsam gedünstet. Indessen schneidet man eine Möhre, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie und Thymian klein, kocht alles eine Stunde in $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe und einem Glase Madeira, seiht die Brühe dann durch und gießt sie an das Kraut, welches vollends weich damit gedünstet und beim Anrichten mit gerösteten und geschälten Kastanien nebst kleinen Bratwürsten garniert wird.

Kraut, gefülltes. Von sehr festen und frischen, mittelgroßen Weißkrautköpfen werden die äußeren Blätter entfernt und der Strunk behutsam ausgeschnitten, ohne daß die Blätter sich mitablösen dürfen; dann biegt man die Außenblätter zurück, höhlt inwendig den Kopf mit einem Messer oder Gemüsebohrer so weit aus, daß ein eigroßer leerer Raum entsteht, brüht das Kraut mit siedendem Wasser, läßt es eine halbe Stunde darin stehen und kocht es hierauf eine weitere halbe Stunde in Salzwasser, wonach es in frischem Wasser abgekühlt und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt wird. Inzwischen hat man eine Farce aus gebratenem Kalbfleisch, rohem Schinken, Speck, Semmel, Eiern, etwas Salz, Pfeffer, Citronenschale, Sardellen u. s. w. oder auch aus rohem gehackten Schweinefleisch, geriebener Semmel, Eiern, Salz, Pfeffer,

etwas Zwiebel und dergl. bereitet, streicht diese Fülle mit einem kleinen Löffel fest in das Kraut, bindet die äußeren Blätter darüber zusammen, stellt die Krautköpfe nebeneinander in ein Kasserol, dessen Boden mit Speck- und Schinkenscheiben belegt ist, übergießt sie mit Fleischbrühe, fügt etwas Salz, einige Pfefferkörner und Zwiebelscheiben bei, deckt das Gefäß gut zu und läßt das Kraut langsam zwei Stunden dämpfen. Dann schwitzt man einen Kochlöffel Mehl in 90 Gramm Butter hellbraun, verkocht diese Einbrenne mit einem Teil der Krautbrühe, gießt sie wieder zu dem Kraut und dämpft dasselbe vollends weich; bei dem Anrichten seiht man die kurz eingeschmorte Brühe durch, entfettet sie, gießt sie um das Kraut und garniert die Schüssel mit Semmel-Croutons. — Auf andere Weise bereitet man gefülltes Kraut, indem man die Blätter eines großen, sehr schönen Krautkopfes abblattet, von den dicksten Rippen befreit, in siedendem Salzwasser blanchiert und in frischem Wasser abkühlt; hierauf breitet man eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette in ein großes Sieb, belegt sie mit Speckscheiben und einer rundlaufenden Reihe mehrfach übereinandergelegter Krautblätter, bestreut dieselben mit ein wenig Salz und Pfeffer, bestreicht sie mit einer guten Fleischfarce, deckt eine neue Schicht Blätter darüber, die man allmählich immer ein Stückchen weiter herunter legt, so daß der leere mittlere Raum gefüllt wird, fährt mit abwechselnden Kraut- und Farceschichten fort, bis alle Krautblätter verbraucht sind, bindet die Serviette dann dicht über dem so gebildeten Krautkopf zusammen, legt sie in ein Kasserol, übergießt alles mit schwach gesalzener Fleischbrühe und läßt das Kraut langsam zwei Stunden dämpfen. Bei dem Anrichten nimmt man die Serviette nebst den Speckplatten behutsam ab und übergießt den auf der Schüssel liegenden Krautkopf mit weißer Coulis oder einer kräftigen, sämigen Kümmel-Sauce.

Kraut, gefülltes, als Kraut-Rouladen. Von einigen Krautköpfen werden zuerst die äußeren Blätter entfernt, dann alle guten großen Blätter abgebrochen und das Dickste der Rippen davon abgeschnitten; diese Blätter werden gebrüht, abgekühlt, eine Viertelstunde in wallendem Salzwasser gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Dann breitet man 2—3 Blätter übereinander, bestreicht sie mit einer feinen Kalbfleisch-Farce, die mit geräucherter Zunge, rohem Schinken, gebratener Niere u. dergl. vermischt ist, und rollt sie fest zusammen, legt sie dicht aneinander in ein Kasserol, gießt etwas fette Fleischbrühe darüber, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, bedeckt sie mit einem gebutterten Papier und einem Deckel und läßt sie langsam weichdämpfen; bei dem Anrichten werden die Rouladen mit dicklich eingekochter brauner Coulis oder spanischer Sauce überzogen. Auch bäckt man diese gefüllten Rouladen zuweilen, was sie noch schmackhafter macht; man belegt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Blechform mit Speckscheiben, ordnet die Rouladen schichtweise, erst der Länge, dann der Quere nach dicht nebeneinander darin, übergießt sie mit ein wenig kräftiger Jus, überstreut sie obendarauf mit geriebener Semmel und Butterflöckchen und bäckt sie bei mäßiger Hitze $1^1/_2$—2 Stunden, stürzt sie auf eine Schüssel, entfernt den Speck und serviert sie so ohne weitere Sauce als die eigene Brühe.

Kraut, gefülltes, auf französische Art. Einen großen, festen Krautkopf, von dem man die äußeren Blätter und den Strunk abgeschnitten hat, höhlt man inwendig aus, läßt ihn eine reichliche Viertelstunde in siedendem Salzwasser kochen, kühlt ihn in frischem Wasser und füllt ihn, nachdem er ordentlich abgelaufen ist, mit einer Farce aus Geflügelfleisch, Kalbfleisch, Schinken, Speck oder Rindsmark, gehackten Trüffeln und Champignons, Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Knoblauch, eingeweichtem Weißbrot, Eiern, Salz und Pfeffer, legt die auswendigen Blätter dann wieder über die Fülle, bindet sie ordentlich zusammen und dämpft das Kraut in einem Kasserol mit etwas Fleischbrühe. Dann klopft man vier bis sechs große, fingerstarke Scheiben von saftigem, derbem Rind- oder Kalbfleisch, dünstet sie auf beiden Seiten in Butter, bestäubt sie mit ein wenig Mehl, gießt nach einiger Zeit kräftige Fleischbrühe zu und würzt das Fleisch mit Zwiebelscheiben, Pfeffer und Salz, läßt alles eine zeitlang schmoren, thut es dann mit in das Kasserol zu dem Kraut, dämpft es mit demselben vollends weich und richtet Kraut und Fleisch mit der kurz eingekochten, durchgeseihten Brühe an. Bereitet man gefülltes Kraut als Fastenspeise, so füllt man es mit einer Fisch-Farce und garniert es mit Champignons oder Semmel-Croutons.

Kraut, gefülltes, auf israelitische Art. Man schneidet von einem großen Krautkopf oben einen flachen Deckel ab, höhlt das Innere aus, brüht und hackt das herausgeschnittene Kraut, vermischt es mit 125 Gr. ausgequelltem Reis, etwas Fett oder Butter, in Butter gerösteten Semmelkrumen, einigen gestoßenen bitteren Mandeln, 60 Gr. Korinthen, etwas Salz, Zucker und geriebener Muskatnuß, füllt diese wohlvermengte Farce in den Krautkopf, bindet den abgeschnittenen Deckel darauf und dünstet ihn in Fleischbrühe oder Wasser mit Salz und Gänsefett, wozu später noch Zucker oder Sirup gefügt wird, gehörig weich; vor dem Anrichten wird der darum gebundene Faden abgenommen.

Kraut, gekochtes. Nachdem mehrere Krautköpfe von den äußeren Blättern und den Strünken befreit sind, zerschneidet man sie in Viertel, wäscht dieselben, blanchiert sie zehn Minuten in siedendem Salzwasser, kühlt sie in frischem Wasser ab, drückt sie aus und kocht sie in fetter Hammel- oder Schweinefleischbrühe, mit etwas Salz, Pfeffer und gestoßenem Kümmel gewürzt, langsam weich, worauf man die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze verdickt und das Gemüse dann zu Hammel- oder Schweinefleisch, Bratwurst, gedämpfter Ente u. s. w. aufgiebt. — Oder man schwitzt einen Löffel Mehl in Bouillonfett oder Butter gelb, verkocht diese Einbrenne mit Fleischbrühe, würzt sie mit Salz, Pfeffer, gewöhnlich auch etwas gestoßenem Kümmel,

legt die in siedendem Salzwasser weichgekochten und abgekühlten Krautviertel hinein und läßt sie fest zugedeckt $1\frac{1}{2}$—2 Stunden langsam dämpfen. Hier und da pflegt man das Kraut auch mit dem Fleisch zugleich zu kochen, indem man ein Stück fettes Rind- oder Hammelfleisch mit Salz, Wurzelwerk und Wasser zwei Stunden kochen läßt, die Brühe dann durchseiht, wieder zu dem Fleisch gießt und das blanchierte, abgekühlte und ausgedrückte Kraut hinzulegt; wenn dasselbe ziemlich weich ist, werden noch kleine, roh geschälte Kartoffeln mit in den Topf gethan und gekocht.

Kraut, gekocht, auf englische Art. Das gut geputzte Kraut wird in Hälften oder Viertel geschnitten, gewaschen, einige Minuten in kaltes, mit ein wenig Essig gesäuertes Wasser gelegt, um alle etwa darin befindlichen Insekten zu beseitigen, auf einem Siebe abgetropft und in einem großen Gefäß mit siedendem Wasser, zu dem man einen Eßlöffel Salz und ein kleines Stückchen Soda thut, rasch weichgekocht, ohne daß man das Kasserol zudeckt. Man drückt das Kraut mit dem Rührlöffel von Zeit zu Zeit unter das Wasser, nimmt es heraus, sobald es genügend weich ist, läßt das Wasser abtropfen, gießt zerlassene Butter oder weiße Coulis darüber und giebt es auf.

Kraut, gekocht, auf mecklenburgische Art. Ungefähr 1—$1\frac{1}{2}$ Kilogramm saftiges, nicht zu fettes Hammelfleisch, am besten vom Carréstück, werden in 2 Liter Wasser mit einem Löffel Salz eine Stunde lang gekocht, wobei man den Schaum gut abschöpft; ebenso kocht man einige geputzte und in Viertel zerteilte Krautköpfe eine Viertelstunde in siedendem Wasser, kühlt sie ab und drückt sie aus. Dann belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben, legt darauf eine Schicht Kraut, auf dieses einen Teil von dem in Stücke zerschnittenen Hammelfleisch, streut Salz, Pfeffer, Zwiebelscheiben, Kümmel und eine Messerspitze gestoßene Nelken darüber und fährt auf diese Art mit abwechselnden Schichten von Kraut und Fleisch fort: die oberste Lage bildet Kraut, welches man mit Hammelfleischbrühe übergießt, worauf man alles fest zugedeckt langsam weichdämpft, beim Anrichten auf eine Schüssel stürzt und mit der kurz eingekochten Brühe serviert, nachdem man die Speckscheiben abgenommen hat.

Kraut, gekochtes, mit Milch oder Rahm, auf ostpreußische Art. Einige feste Weißkrautköpfe werden geputzt, in Hälften zerteilt und mit einem scharfen Messer in nudelartig feine Streifen zerschnitten, die man mit kochendem Wasser brüht. Hierauf bringt man in einem Kasserol Wasser mit einem großen Stück Butter und etwas Salz zum Kochen, läßt das Kraut darin weichsieden, nimmt es mit einem Schaumlöffel heraus und läßt es ablaufen. Inzwischen bereitet man eine helle Mehlschwitze, verrührt dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch oder Rahm, gießt etwas von der Krautbrühe zu, würzt mit ein wenig Zucker und gestoßener Muskatblüte, dämpft das Kraut noch eine Viertelstunde in dieser Sauce und belegt es beim Aufgeben mit Bratwürsten, Spickgans, Fleisch-Bouletten, Schinken, Coteletten u. dergl.

Kraut als sogenannter Jägerkohl. 1—2 Weißkrautköpfe werden geputzt, sehr fein geschnitten oder gehobelt und mehrmals in kochendem Wasser gebrüht, worauf man das Kraut auf einem Siebe abtropfen läßt. Während dieser Zeit schneidet man 125 Gramm Speck in Würfel, zerläßt ihn, nimmt die gebräunten Speckwürfel heraus, verrührt das Fett mit zwei Löffeln Mehl, gießt $\frac{3}{4}$ Liter siedendes Wasser und einige Löffel Essig an, würzt die Sauce mit Pfeffer und Salz, läßt sie eine Weile verkochen und hält sie zum Gebrauch warm. In einem Kasserol setzt man eine Anzahl mittelgroßer, roh geschälter und gut gewaschener Kartoffeln mit wenig Wasser und etwas Salz zum Feuer; sobald sie stark zu kochen beginnen, bedeckt man sie mit dem Kraut, salzt dasselbe noch ein wenig, schüttet die Speck-Sauce darüber, bedeckt alles mit einem festschließenden Deckel und dämpft es so lange, bis man annehmen darf, daß die Kartoffeln völlig weich sind. Sollte dann noch zu reichliche Brühe auf dem Gemüse sein, so nimmt man den Deckel ab, läßt die Brühe rasch kurz einkochen, rührt das Kraut unter die Kartoffeln und giebt beides sofort, mit Bratwürsten garniert, zu Tisch.

Kraut-Klöße. Alle inneren, zarteren Blätter von einem großen Krautkopf werden von den Rippen geschnitten, in kochendem Wasser einige Minuten blanchiert, abgekühlt und fein gehackt oder geschnitten, worauf man sie mit reichlicher Butter und etwas Salz weichdämpft und erkalten läßt. Hierauf mischt man $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm, zwei Eier, drei Dotter, etwas Salz, gestoßene Muskatblüte und soviel geriebene Semmel oder Weizenmehl hinzu, daß sich feste Klöße daraus formen lassen, kocht dieselben in Salzwasser gar und giebt sie, mit brauner Butter begossen, zu Bratwurst, Coteletten, Schinken, Rauchfleisch, Ente u. dergl.

Krautkuchen, Schweizer. Man hackt sauber gewaschenen und blanchierten Spinat mit etwas Petersilie, dämpft zwei feingehackte Zwiebeln in 125 Gramm Butter gelb, verrührt den Spinat mit den Zwiebeln über dem Feuer, bis er trocken ist, schüttet ihn in eine Schüssel, reibt ein wenig Muskatnuß hinzu, vermischt ihn mit sechs Eiern und einer Obertasse Rahm, füllt die Masse auf ein mit Butterteig belegtes Tortenblech, streut feine Speckwürfel darüber, bäckt den Kuchen im heißen Ofen und serviert ihn warm.

Kraut, auf litauische Art. Drei nicht zu große Krautköpfe werden feingeschnitten, das Kraut in siedendem Wasser zehn Minuten gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und nach dem Abtropfen nebst einigen kleingeschnittenen sauren Aepfeln in heißer Butter weichgedünstet. Unterdessen brät man $\frac{1}{2}$ Kilogramm gewürfelten Speck und ebensoviel in kleine Stücke zerteiltes Rindfleisch mit drei feingehackten Zwiebeln unter häufigem Umrühren braun, thut das Kraut und $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe hinzu, läßt alles gut zugedeckt weich

und braun schmoren und würzt das Gericht bei dem Aufgeben mit reichlichem Pfeffer.

Kraut-Pudding. Acht Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker, etwas Salz und gestoßener Muskatblüte zu Schaum gerührt, mit $^1/_4$ Liter dickem sauren Rahm und einem Suppenteller voll Kraut, welches feingeschnitten, gebrüht und mit Salz und Butter weichgedünstet worden ist, vermischt, worauf man 125 Gramm Weizenmehl und zuletzt den Schnee der acht Eiweiße hinzufügt, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form füllt und eine Stunde im Wasserbade kocht; man giebt eine Butter-Sauce mit Rahm oder bloß gebräunte Butter dazu.

Kraut-Pudding mit Fleisch. Zwei Köpfe Kraut werden gehobelt, mehrmals mit siedendem Wasser gebrüht und auf einem Siebe völlig abgetropft; man pinselt dann eine große Puddingform mit Butter aus, siebt geriebene Semmel hinein, legt eine Schicht Kraut in die Form, streut Salz, ein wenig Pfeffer und einzelne Butterstückchen darauf, streicht eine Lage gutgewürzte Schweinefleisch-Farce, mit Semmel und Eiern vermischt, darüber und füllt die Form mit diesen abwechselnden Schichten, welche fest eingedrückt werden. Die oberste Lage Kraut wird mit reichlicher Butter belegt und der Pudding $2^1/_2$—3 Stunden im Wasserbade gekocht; die dazu gehörige Sauce bereitet man aus brauner Coulis oder einer hellbraunen Mehlschwitze, die mit sehr kräftiger Bouillon verkocht und mit Essig gesäuert wird; auch eine säuerliche Speck-Sauce eignet sich dazu.

Kraut, rotes, auf englische Art. Man zerschneidet einen festen roten Krautkopf in zwei Hälften, beseitigt den Strunk, teilt das Kraut der Quere nach in dünne Scheiben, läßt dieselben einmal in siedendem Salzwasser aufkochen, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen, thut sie in ein Kasserol mit $^1/_4$ Liter Fleischbrühe, einem Stück Speck, einem Weinglase voll Essig, 50 Gramm in Mehl gerollter Butter und etwas Pfeffer und Salz, kocht das Kraut langsam weich und serviert es dann zu gebratenen Rebhühnern, Bratwürsten u. dergl., nimmt jedoch beim Anrichten den Speck heraus.

Kraut, rotes, eingemacht, auf englische Art. Von einigen festen roten Krautköpfen entfernt man die äußeren Blätter, schneidet die Köpfe in Viertel und diese in dünne Scheiben, die man in einer Schüssel dicht mit Salz bestreut, mit einer anderen Schüssel zudeckt und vierundzwanzig Stunden so stehen läßt, worauf man sie zum Abtropfen auf ein Sieb legt, mit einem Tuche abtrocknet und dann in einen Steintopf einschichtet. Man nimmt dann soviel Weinessig, als man bedarf, um das Kraut damit zu bedecken, kocht denselben mit gestoßenem Ingwer und ganzen Pfefferkörnern (auf jedes Liter Essig rechnet man 12—14 Gramm Ingwer und 25 Gramm Pfefferkörner), fügt nach Geschmack auch ein klein wenig Cayennepfeffer hinzu, läßt den Essig auskühlen und gießt ihn über das Kraut, welches man mit Blase überbindet und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt. Am wohlschmeckendsten ist es, wenn es bald gegessen wird, nachdem es zum Gebrauch fertig ist, also in 8—14 Tagen nach dem Einlegen; auch findet man, daß solches Kraut, welches bereits einen leichten Frost bekommen hat, sich besser hält und schmackhafter ist, als im Sommer eingelegtes. Will man es längere Zeit aufbewahren, so kocht man den Essig mit ein bischen Cochenille, damit das Kraut seine schönrote Farbe behält.

Kraut, rotes, gedämpft, s. auch Kraut, bayrisches, Kraut, blaues, mit Kastanien, und Kraut, gedämpftes. Man putzt, zerschneidet und hobelt das Kraut sehr fein, brüht es einmal mit siedendem Wasser, läßt es ablaufen, und thut es dann in ein irdenes, glasiertes Kasserol, nie in ein eisernes Gefäß, in dem das Kraut seine rote Farbe sofort verlieren würde, fügt $^1/_2$ Liter kochendes Wasser und reichliches Schweine- oder Gänsefett hinzu und läßt das Kraut eine Stunde damit dämpfen. Dann stäubt man ein wenig Mehl darüber, thut ein Weinglas Essig, ein Glas Rotwein, zwei Kaffeelöffel voll Zucker und etwas gestoßenen Pfeffer daran und schmort das Kraut vollends weich damit, so daß nur sehr wenig Brühe bleibt. Man giebt es wie das weiße gedämpfte Kraut zu den verschiedensten Braten, namentlich zu Wild und Wildgeflügel, Rinderbraten, Bratwurst, Schweine- und Hammelbraten, Boeuf à la mode u. s. w.

Kraut, rotes, gespickt, auf französische Art. Ein großer, sehr fester Rotkrautkopf wird in siedendem Salzwasser blanchiert, vom Strunk und den äußeren Blättern befreit und mit starken Speckstreifen dicht gespickt; dann dreht man ihn um, füllt in die Höhlung, wo der Strunk gesessen, fette Braten-Sauce oder mit Fett verkochte Fleischbrühe, die man mit Pfeffer und Salz gewürzt hat, zieht ein Schweinsnetz über den Krautkopf, stellt ihn mit der Strunkseite nach oben in ein Kasserol, gießt noch etwas fette Brühe an und dünstet ihn bei gelindem Feuer langsam weich; beim Anrichten entfernt man das Netz und garniert den Krautkopf mit Würstchen oder Semmel-Croutons.

Kraut, rotes, auf holländische Art. Da Rotkraut zu den holländischen Lieblingsgerichten gehört, hat man dort auch eine Menge verschiedener Zubereitungsarten dafür; man schneidet es fein, kocht es in Wasser eine reichliche Viertelstunde lang, läßt es ablaufen, drückt es aus, thut es dann mit etwas feinem Olivenöl, einem Stück frischer Butter, einer Tasse Essig, einer feingeschnittenen Zwiebel, sowie etwas Pfeffer und Salz in ein Kasserol, dämpft es völlig weich und serviert es warm oder kalt. — Ein anderes Rezept ist folgendes: Man schält und hackt einige Reinetten nebst zwei Zwiebeln, thut dieselben zu zwei kleingeschnittenen Köpfen Rotkraut, die man zuvor blanchiert hat, fügt ein großes Stück Butter oder Fett, einen Löffel Zucker, eine Prise Salz und etwas Pfeffer nebst einem Kräuterbündelchen hinzu, dünstet das Kraut langsam weich, beseitigt das Kräuterbündel, gießt ein Glas Rotwein an und verrührt das

Gemüse vor dem Aufgeben noch mit einem Stückchen frischer Butter. — Oder man übergießt das gehobelte und gebrühte Kraut in einem Kasserol mit Wasser, thut vier bis fünf geschälte und zerschnittene Aepfel, Butter oder Fett, Pfeffer, Salz und eine Prise gestoßene Nelken hinzu, dämpft alles langsam wenigstens drei Stunden lang und verrührt das Kraut kurz vor dem Aufgeben mit einem Eßlöffel Essig, ein wenig Mehl und einem Löffel Johannisbeer-Gelée, was man gut zusammen verquirlt hat.

Kraut, rotes, als Parforcekohl. Nachdem man die schlechten Blätter, Strünke und Rippen entfernt hat, hobelt man einige kleine Köpfe Rotkraut sehr fein, dünstet es in etwa 250 Gramm ausgebratenem Speck oder Schweinefett, aus dem man die Grieben genommen hat, mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser fest zugedeckt eine Stunde lang, fügt hierauf $^1/_8$ Liter kochenden Weinessig, ein Glas Rotwein, einige geschälte und zerschnittene Aepfel, Salz und Pfeffer hinzu, läßt das Kraut damit vollends weich schmoren, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber und vermischt es mit ein wenig Zucker und feingestoßenem Kümmel, dämpft es noch eine kurze Zeit und giebt es zu fetten Braten, Wildbraten, Gans, Ente und in Bier gekochtem Fisch.

Kraut, rotes, auf pommersche Art. Nachdem das Kraut geputzt, feingeschnitten und gewaschen ist, läßt man es einigemal in siedendem Wasser aufkochen, gießt das Wasser ab, schüttet $^1/_2$ Liter reines heißes Wasser zu, thut etwa 100 bis 125 Gramm Schweinefett, eine Anzahl säuerliche, geschälte und in Viertel zerschnittene Aepfel und etwas gestoßenen Kümmel daran, läßt das Kraut damit beinahe weichdünsten, fügt Essig, Salz und ein wenig Zucker hinzu und schmort es noch eine halbe Stunde, wonach man es aufgiebt.

Kraut, rotes, auf russische Art. Zwei Krautköpfe werden gehobelt, worauf man eine große Zwiebel, eine Petersilienwurzel und eine mittelgroße Sellerieknolle fein zerhackt, in Butter schwitzt, mit dem Kraut vermischt und dieses in fetter Fleischbrühe weichdünstet. Wenn es beinahe weich ist, stäubt man einen Löffel Mehl darüber, thut etwas Essig, einen Löffel Zucker, eine Prise gestoßene Nelken und ebensoviel gestoßenen Piment daran, verrührt alles gut, läßt das Kraut noch eine zeitlang damit verkochen und giebt es mit Bratwürsten oder gebratenen Fleisch-Scheiben zu Tisch.

Kraut-Rouladen, s. Kraut, gefülltes, als Rouladen.

Kraut-Salat, gemischter. Ein Kopf Weißkraut und ein Kopf Rotkraut werden vom Strunk und den starken Blattrippen befreit und jeder für sich feingeschnitten; dann läßt man Weiß- und Rotkraut besonders fünf Minuten in siedendem Salzwasser kochen, ablaufen und erkalten, macht jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig an und ordnet es zierlich, in den Farben abwechselnd, auf der Schüssel.

Kraut-Salat, kalter. Die genügende Masse Rotkraut wird nach Entfernung der Strünke und Blattrippen gehobelt, mit kochendem Wasser oder Essig gebrüht, nach Belieben auch in siedendem Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen, noch warm mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer vermischt, zum Auskühlen hingestellt und häufig bei dem Anrichten mit weichgekochten, besonders mit Salz, Essig und Oel angemachten Selleriescheiben garniert. Kraut-Salat muß stets einige Stunden vor dem Gebrauch zubereitet werden, damit er gehörig mürbe wird; viele klopfen ihn auch mit einem hölzernen Hammer, um ihn weich zu machen, doch verliert er dadurch am guten Aussehen, auch ist dies nicht nötig, wenn er vor dem Anmachen blanchiert wird. In manchen Gegenden ist es üblich, dem Kraut-Salat frische reife Weinbeeren und etwas Zucker beizumischen, oder das blanchierte Kraut mit einer Salat-Sauce anzumachen, indessen ist dies Geschmackssache und in feinen Küchen nicht gebräuchlich.

Kraut-Salat, warmer. So wie man zu kaltem Kraut-Salat gewöhnlich Rotkraut nimmt, so wählt man zu warmem am liebsten Weißkraut und verfährt dabei in folgender Weise. Nachdem aus einem großen, festen Krautkopf Strunk und Blattrippen möglichst beseitigt sind, schneidet man ihn sehr fein, brüht das Kraut entweder mit kochendem Wasser oder salzt es und preßt es 2—3 Stunden mit einem beschwerten Brett, drückt es dann aus und schüttelt es auf; dann schneidet man 125 Gramm Speck in kleine Würfel, röstet dieselben unter häufigem Umrühren gelb, schüttet eine Obertasse feinen Essig, etwas Pfeffer und Salz zu, läßt dies zusammen aufkochen und gießt es über das Kraut, mischt den Salat gehörig durcheinander und giebt ihn sofort, am liebsten zu gebratener Gans oder Ente, auf den Tisch. Oft wird auch eine gehackte Zwiebel mit dem Speck gelb geröstet, der Essig zugegossen und das Kraut eine Viertelstunde lang mit darin gedämpft, wobei man es mit Salz und Pfeffer würzt.

Kraut mit Speck, auf französische Art. Von mehreren kleineren Köpfen Weißkraut schneidet man die äußeren Blätter und den Strunk ab, teilt sie in Viertel, blanchiert sie in siedendem Wasser, thut sie in ein Kasserol, das mit Scheiben von magerem, durchwachsenem Speck ausgelegt ist, fügt $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, ein Bündel Petersilie und Schnittlauch, etwas geriebene Muskatnuß und grobgestoßenen Pfeffer, aber kein Salz hinzu, läßt alles bei gelindem Feuer langsam weichkochen, nimmt Kohl und Speck heraus, gießt die Brühe durch, verdickt sie mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, schüttet sie über das Kraut und garniert dasselbe beim Aufgeben mit dem Speck.

Kraut, steirisches. Nachdem man zwei Köpfe Weißkraut fein gehobelt und in einer Schüssel mit siedendem Salzwasser überbrüht hat, thut man in ein Kasserol 100 Gramm würflig geschnittenen Speck und eine nicht zu große würflig geschnittene Zwiebel, zerläßt den Speck, fügt das ausgedrückte Kraut nebst etwas Salz und Kümmel hinzu, dünstet es eine Stunde, überstäubt es dann mit Mehl, gießt

etwas Rindsbrühe, ein wenig Essig und Rahm an, würzt es mit Pfeffer, läßt es noch 1—1½ Stunden dämpfen und richtet es an.

Kraut-Strudel, ungarischer. Aus 250 Gramm feinem Mehl, einem Ei, etwas Butter oder Rindsfett, drei Löffeln Rahm, ein wenig laulichem Wasser und einer Prise Salz bereitet man einen Strudelteig, den man tüchtig schlägt und eine Stunde unter einer gewärmten Schüssel ruhen läßt, bevor man ihn aufrollt und über einem mehlbestäubten Tischtuch mit den Händen so dünn als möglich auszieht. Inzwischen schneidet man einen großen Kopf Weißkraut sehr fein, brüht es, dünstet es nach dem Ablaufen mit reichlicher Butter, einer Prise Salz und einigen Löffeln Zucker sehr weich und bräunlich und läßt es auskühlen. Hierauf breitet man es über den ausgezogenen Strudelteig, besprengt es mit ein wenig Rahm, überstreut es mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, rollt den Teig zusammen, legt ihn auf ein butterbestrichenes Blech oder in ein längliches, gebuttertes Kasserol, überpinselt ihn obendarauf mit fettem süßen Rahm oder Butter, bäckt ihn schön hellbraun und giebt ihn sogleich auf.

Kraut-Suppe, s. Kohl-Suppe.

Kraut-Suppe, auf englische Art. Zwei Zwiebeln werden fein zerhackt und in 60 Gr. Butter braungeröstet, worauf man 3 Liter Fleischbrühe angießt und 1 Kilogramm nicht zu salziges geräuchertes Schweinefleisch langsam eine Stunde unter fleißigem Abschäumen darin kochen läßt. Indessen hat man zwei kleine Krautköpfe, zwei Rüben, zwei Möhren und eine Knolle Sellerie nudelartig fein geschnitten, thut sie in die kochende Brühe und läßt sie darin weich sieden, worauf man die Suppe über dem kleingeschnittenen Rauchfleisch aufgiebt.

Kraut-Wickel, süddeutsche, s. auch Kraut, gefülltes, als Kraut-Rouladen. Von einigen festen Weißkrautköpfen nimmt man die schönsten Blätter, schneidet die Rippen aus und brüht sie mit siedendem Wasser oder läßt sie einige Minuten darin aufkochen, kühlt sie ab, bereitet eine Fülle aus 250 Gramm gehacktem Kalbfleisch, zwei in Milch geweichten Mundbrötchen, dem Rührei von zwei Eiern, den ausgebrochenen Schwänzen von 12—15 Krebsen, etwas Salz und Krebsbutter, streicht dies auf die Krautblätter, rollt sie zusammen, legt sie in ein gebuttertes Kasserol, begießt sie mit einigen Löffeln Rahm und ¼ Liter Fleischbrühe, stäubt einen Löffel Mehl darüber, dünstet sie langsam weich und giebt sie mit der kurz eingekochten Brühe auf.

Kraut-Würstchen. Man blattet einige Weißkrautköpfe ab, nimmt die größten und besten Krautblätter, kocht sie wenige Minuten in siedendem Wasser, kühlt sie in frischem Wasser ab und läßt sie gut abtropfen; eine Handvoll davon drückt man aus, schneidet die Rippen ab, hackt die Blätter sehr fein, schwitzt sie in 200 Gramm Butter, nimmt sie vom Feuer, vermischt sie mit vier Eiern und zwei Dottern, ½ Kilogramm magerem, gehacktem Kalb- oder Schweinefleisch, 125 Gramm kleingeschnittenem Speck, 2—3 Chalotten und etwas Petersilie, einem halben Eßlöffel Salz und einem geschälten, in Milch geweichten Mundbrot, rührt alles einige Minuten über dem Feuer durcheinander und läßt es auskühlen. Dann legt man mehrere von den übrigen gebrühten Krautblättern auf einem Brett nebeneinander, bestreicht sie mit der Farce, rollt sie zusammen, wickelt noch einige mit Farce bestrichene Blätter darum, legt zuletzt sämtliche auf diese Art fertig gemachte Würstchen nebeneinander in ein Kasserol mit zerlassener Butter und Speck, läßt sie darin ein wenig braten, gießt kräftige Bouillon zu und schmort sie eine Stunde lang. — Auf andere Art stellt man die Kraut-Würstchen her, indem man anstatt der eingeweichten Semmel Reis zu der Farce nimmt, der vorher in Fleischbrühe ausgequellt worden ist; man giebt dann eine holländische Sauce dazu.

Kraut-Würste, auf bayrische Art. Einige Köpfe Weißkraut werden von den Strünken und Blattrippen befreit, in siedendem Wasser aufgekocht, sehr fein zerhackt, gesalzen und in Fett oder Butter weichgedünstet, mit gekochtem und feingehacktem Schweinefleisch und einer gehackten Schweinslunge, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln und ein wenig pulverisiertem Majoran vermischt, worauf man das Ganze mit fetter Fleischbrühe anfeuchtet, in sauber gereinigte Schweinsdärme füllt, zu Würsten von beliebiger Größe abbindet und eine Viertelstunde in kochendes Wasser legt. Man ißt sie dann gebraten oder in kochendem Wasser aufgewärmt warm und kalt.

Krebs, franz. écrevisse, engl. crawfish oder crayfish. Diese zur Klasse der Krustaceen gehörigen Tiere zerfallen in mehrere Untergattungen; gewöhnlich scheidet man sie in Seekrebse (s. Hummer, Krabbe, Garneele) und Fluß- oder Süßwasser-Krebse, lat. Astacus fluviatilis, wobei man die letzteren noch in Fluß-, Bach- und Teich-Krebse teilt. Am wohlschmeckendsten sind die Bach- oder Stein-Krebse, die meist etwas kleiner und dunkler gefärbt als die anderen Arten sind, nach diesen die Flußkrebse, während die Teichkrebse, auch wenn sie sich in Teichen mit frischem Wasserzufluß befinden, einen weniger feinen und angenehmen Geschmack besitzen. Im ganzen lieben die Krebse langsam fließendes, sehr klares Wasser und man findet sie am häufigsten an Ufern mit hartem Erdreich, die mit überhängendem Gebüsch bedeckt sind, wo sie unter Steinen und in Erdlöchern leben; sie nähren sich von Aas, kleinen Fischen, Gewürm, Wasserinsekten, Fröschen und Schnecken und haben eine schwarzgrüne, beim Kochen rot werdende Schale, die sie alle Jahre ablegen, um allmählich eine neue zu bekommen, was bei den Männchen im Mai und Juni, bei den Weibchen im Herbste geschieht. Die Scheren sind ungleich, nach innen fein gezähnt, beim Männchen breiter als beim Weibchen, während letztere einen breiteren Schwanz haben; das Männchen hat drei Paar Füße, das Weibchen fünf Paar, mit denen sie mehr rückwärts als vorwärts gehen, im

übrigen haben sie einen schmal zulaufenden Kopf, mit vier Fühlfäden versehen, wie die Hummer. Ihr Fleisch ist sehr zart, nahrhaft und saftig, so daß es, auf vielerlei Arten zubereitet, eine große Rolle in der feinen Küche spielt, doch sollen alle Krebsspeisen nur für einen guten Magen ratsam sein, da sie als ziemlich schwer verdaulich gelten. Die Krebse gehen des Nachts auf Nahrung aus und werden daher meist bei dieser Gelegenheit gefangen, indem man stromaufwärts am Ufer im Wasser hingeht und mit einer Laterne vor sich hinleuchtet, worauf sie in Menge aus ihren Schlupfwinkeln hervorkommen und mit der Hand ergriffen werden können; ebenso fängt man sie mit Reusen und Körben, in die man Fleisch oder geröstete Fischdärme u. dergl. als Lockspeise legt, oder mit Netzen, die bei Anbruch der Nacht ins Wasser gelegt und mit einem Köder versehen werden, und noch auf anderweitige Arten. Am besten sind sie in den Sommermonaten, von Mai bis August (in den Monaten ohne r), während im Herbst zur Paarungszeit und im Winter, wo die Krebse wenig Nahrung finden und selten aus ihren Löchern hervorkommen, ihr Fleisch sehr an Wohlgeschmack verliert.

Krebse, Aufbewahrung lebendiger. Entweder thut man dieselben in durchlöcherte Fischkästen von weichem Holz, die man ins Wasser stellt und worin man die Krebse lange Zeit erhalten kann, wenn man sie täglich mit gekochter und gehackter Rindsleber, Kalbfleisch oder abgestandenen Fischen füttert und jeden Tag das übriggebliebene Futter vom vorhergehenden Tage sorgfältig entfernt, oder man bewahrt sie außerhalb des Wassers eine zeitlang ganz gut in einem naßgemachten Zuber im Keller, indem man einige Hände voll großer, frischgepflückter Brennesseln oder Petersilie auf sie legt und sie jeden Tag durchsieht, um die etwa abgestandenen herauszulesen, die man leicht an der bleichen Schale und dem ausgestreckten Schwanz erkennt. Sie erhalten sich so einige Tage ohne alle Nahrung, doch thut man noch besser, sie während der Zeit alle Abende mit etwas Rahm oder Bier, in dem man ein Ei zerquirlt hat, zu übergießen, wovon sie sehr fett und wohlschmeckend werden; indessen muß man sie und den Zuber, worin sie liegen, dann des Morgens mit frischem Wasser abspülen, denn wenn der Rahm oder das Bier sauer würden, müßten die Tiere sterben. Mit der nötigen Sorgfalt kann man sie aber in dieser Weise 2—4 Wochen lang aufbewahren und förmlich mästen. Will man die Krebse lebend versenden, so legt man sie zwischen Gras oder frischen Brennesseln in durchbrochen geflochtene, oben mit einer Decke überbundene Körbe nicht zu gehäuft und feuchtet sie mit frischem Wasser an.

Krebs-Auflauf. Ungefähr dreißig Stück mittelgroße Krebse werden in siedendem Salzwasser gekocht, das Fleisch der Schwänze und Scheren ausgebrochen, die Schalen gestoßen und mit 250 Gramm frischer Butter zu Krebsbutter verarbeitet; nachdem letztere erkaltet ist, reibt man sie zu Schaum, mischt vier gehäufte Löffel sehr feines Mehl und ein Liter süßen Rahm hinzu und verrührt dies über gelindem Feuer zu einem Brei, bis sich derselbe vom Kasserol ablöst, worauf man ihn zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet. Man vermischt ihn dann mit acht Eidottern, 70 Gramm Zucker und dem kleingeschnittenen Krebsfleisch nebst einer Prise Salz, rührt die Masse eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, zieht den Schnee der acht Eiweiße darunter, bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden und giebt ihn sofort zu Tisch. — Oder man kocht 20 bis 25 Krebse, bricht sie aus, bereitet aus der Schale Krebsbutter, stößt die Leiber, nachdem man aus denselben die Galle entfernt hat, hierauf mit den bereits ausgekochten Schalen im Mörser, kocht sie eine halbe Stunde mit $^1/_2$ Liter Rahm oder Milch, seiht den Rahm durch, weicht drei abgeschälte, in Scheiben zerschnittene Mundbrötchen darin ein, verrührt dieselben mit 6—8 Eidottern, etwas Salz, einer Prise Muskatnuß, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 70 Gramm Zucker, dem feingehackten Krebsfleisch und dem Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in eine mit Krebsbutter fett bestrichene Form, bäckt den Auflauf drei Viertelstunden und giebt ihn gleich auf, entweder ohne Sauce oder mit einer Krebs-Sauce.

Krebse, in Bier gekocht. Eine beliebige Menge große Krebse (für drei bis vier Personen 50—60 Stück) werden sauber abgewaschen, indem man sie mehrmals mit frischem Wasser übergießt und mit einem Rührlöffel oder Stäbchen hin und her wendet, hierauf in einen Topf gethan und mit Weißbier oder anderem hellen und leichten, nicht bitteren Bier, Salz und Kümmel rasch zum Kochen gebracht; wenn sie zehn Minuten lang gekocht haben, thut man 70—80 Gramm frische Butter, etwas feingehackte Petersilie und gestoßenen Pfeffer hinzu, läßt die Krebse nochmals damit aufkochen, nimmt sie heraus, verdickt die Brühe mit einer Mehlschwitze oder gestoßener harter Semmel, daß sie ganz kurz und sämig wird, und serviert sie dann zu den Krebsen.

Krebse à la Bordelaise. Nachdem man die Krebse sorgsam gewaschen und ihnen rasch die mittelste Schwanzflosse mit dem Darm ausgerissen hat, kocht man sie mit Weißwein oder Wasser, Zwiebelscheiben, Petersilie, Salz, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und einem Thymianzweig bei lebhaftem Feuer 8—10 Minuten, von dem Moment an, wo die Flüssigkeit zu sieden beginnt, deckt das Gefäß dann zu und hält die Krebse etwas abseits vom Feuer warm. Inzwischen schneidet man zwei bis drei Möhren und ebensoviele Zwiebeln in kleine Würfel, schwitzt sie in Butter, ohne daß sie braun werden dürfen, gießt etwas Weißwein an, dünstet sie damit eine zeitlang, fügt hierauf $^1/_4$ Liter braune Coulis und einen Teil der durchgeseihten Krebsbrühe hinzu, verkocht die Sauce mit gehackter Petersilie und einer kleinen Messerspitze Cayennepfeffer und giebt sie durchgeseiht über den Krebsen auf. — Ein anderes Verfahren zur Bereitung dieses von allen Feinschmeckern hochgeschätzten Gerichts ist folgendes: Einige Möhren und Zwiebeln sowie 125 Gramm magerer roher Schinken, etwas Peter-

silie, Thymian und ein Lorbeerblatt werden kleingeschnitten und in reichlicher Butter geschwitzt, worauf man die gewaschenen und von dem Darm befreiten Krebse nebst einer halben Flasche Weißwein, einem Stück Fleisch-Glace, etwas kräftiger Fleischbrühe, einem halben Weinglas Cognac, Salz und Pfeffer hinzuthut, das Kasserol fest zudeckt und die Krebse rasch zum Kochen bringt. Wenn sie 10—12 Minuten gekocht haben, nimmt man sie vom Feuer zurück, läßt sie noch eine Weile ziehen, legiert die Sauce mit einem Stück frischer Butter, seiht sie durch und giebt sie über den Krebsen auf. — Auf einfache Weise, wie es in der bürgerlichen Küche von Bordeaux üblich ist, siedet man die Krebse in Wasser mit Salz, Pfeffer, Zwiebelscheiben und einem Bündel Petersilie und Thymian, schwitzt zwei kleingeschnittene Zwiebeln in Butter weich, gießt $^1/_4$—$^3/_8$ Liter Weißwein und ebensoviel von der Krebsbrühe zu, thut feingehackte Petersilie und eine Messerspitze Cayennepfeffer daran, läßt die Sauce rasch einkochen und richtet sie über den Krebsen an.

Krebse, in Bouillon gekocht. Man wäscht die Krebse sauber ab, thut sie sofort, um sie rasch zu töten, in siedendes Wasser, fügt Salz und etwas Kümmel hinzu und läßt sie, je nach ihrer Größe, 10—12 Minuten sieden, worauf man das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren bricht, mit sehr kräftiger Bouillon übergießt, etwas geriebene Semmel, Krebsbutter, Citronenscheiben und eine Messerspitze gestoßenen Macis hinzufügt, alles über gelindem Feuer einmal aufkochen läßt und sofort aufgiebt.

Krebs-Butter, s. Butter, Krebs-.

Krebs-Coteletten, s. Coteletten, Krebs-.

Krebs-Crépinetten, s. Crépinettes aus Krebsen.

Krebs-Croquetten, s. Croquetten, Krebs-.

Krebs-Croutons zur Suppe. Dünne, altbackene Weißbrotschnitten werden von der Rinde befreit, in kleinere dreieckige oder runde Stücke zierlich zugeschnitten, in Butter hellbraun gebacken und mit gehacktem Krebsfleisch bestrichen, das man mit Krebsbutter beträufelt, worauf man sie zu klaren Bouillon-Suppen oder Hühner-Suppen serviert.

Krebs-Curry. Ganz dasselbe Verfahren wie bei Hummer-Curry, nur daß man statt des Hummerfleisches das von 25 — 30 Krebsen dazu verwendet.

Krebs-Dampfnudeln, s. Dampfnudeln mit Krebsen.

Krebse, auf englische Art. Nachdem man den Krebsen die mittelste Schwanzflosse mit dem daranhängenden Darm ausgerissen hat (was übrigens wenig zu empfehlen ist, da das Fleisch durch diese Oeffnung herauskocht), läßt man sie zehn Minuten in siedendem Wasser kochen, nimmt sie heraus, beseitigt die Füße, schwitzt die Krebse mit Trüffel- und Champignon-Scheiben in Butter, gießt etwas Fisch- und Krebs-Coulis oder in Ermangelung derselben braune Kraftbrühe hinzu, läßt alles eine Viertelstunde über ganz gelindem Feuer leise kochen, legiert die Sauce mit zwei in Rahm zerquirlten Eidottern und würzt sie mit gehackter Petersilie und einem Theelöffel Ketchup oder einigen Tropfen Soya.

Krebs-Farce, s. Farce von Krebsen.

Krebs-Fricassée. Man kocht 30 — 60 Stück große, schöne Krebse in siedendem Salzwasser 10 — 12 Minuten, nimmt sie heraus und bricht das Fleisch der Schwänze und Scheren aus; hierauf setzt man $^1/_2$ Liter weiße Coulis oder auch von der Krebsbrühe zum Feuer, thut 60 Gramm frische Butter, etwas gehackte Petersilie und eine bis zwei gehackte Chalotten hinzu, bringt die Brühe zum Kochen und legt das Krebsfleisch hinein, worauf man das Kasserol an die Seite rückt, damit es nicht weiter kocht, weil das Krebsfleisch sonst hart werden würde. Man hat inzwischen eine pikante Kalbfleisch-Farce hergestellt (s. Farce), formt aus einem Teil derselben Klößchen, die man in Krebsbutter brät oder in der Krebsbrühe kocht, und füllt mit dem anderen Teil der Farce die Krebsnasen, die man gleichfalls in dem Krebswasser garkochen läßt. Schließlich legiert man die Fricassée-Sauce mit zwei bis drei in Rahm zerquirlten Eidottern, schärft sie mit Citronensaft ab, legt beim Anrichten das aufgeschichtete Krebsfleisch in die Mitte der Schüssel, um dieses die Klößchen und außen herum die gefüllten Krebsnasen, während man den Rand der Schüssel mit Halbmonden von Blätterteig garniert.

Krebse, gebacken. Nachdem die Krebse in Salzwasser gargekocht sind, bricht man die Körper und Schwänze derselben, ohne sie voneinander zu trennen, behutsam aus den Schalen, wendet sie in Mehl, das mit Salz und gehackter Petersilie vermischt ist (an manchen Orten ist auch eine Mischung von Mehl mit ein wenig gestoßenem Ingwer beliebt), bäckt sie in geklärter Butter und legt sie wieder in die ganz gebliebenen Schalen, von denen man die Füße entfernt hat; bei dem Anrichten garniert man sie mit gebackener Petersilie und serviert sie als Hors d'oeuvre.

Krebse, gekocht. Will man gekochte Krebse als besonderes Gericht auf den Tisch bringen, wie dieses namentlich bei Abendessen im Sommer geschieht, so wählt man möglichst große dazu aus; etwa ein Schock derselben geben eine sehr ansehnliche Schüssel. Man wäscht sie in mehrmals gewechseltem frischen Wasser, indem man sie mit einem Schaumlöffel oder Stäbchen hin und her dreht, oder mit einem kleinen Besen abreibt, sieht gut nach, ob sich keine toten Tiere darunter befinden, bringt inzwischen einen genügend großen Topf mit Wasser und zwei Eßlöffeln Salz zum Kochen und wirft die Krebse hinein, indem man sie am Leibe faßt. Sie werden sofort durch das siedende Wasser getötet, haben also keine lange Marter zu erdulden, wie es der Fall ist, wenn man sie mit kaltem Wasser oder anderen kalten

Flüssigkeiten zusetzt. Man bindet einen Eßlöffel voll Kümmelkörner in ein sauberes Läppchen, legt es mit in den Topf und läßt die Krebse bei raschem Feuer eine Viertelstunde sieden, gießt das Wasser ab, welches man nach Belieben noch zu Suppen oder Saucen verwenden kann, thut 200 Gramm frische Butter und einen gehäuften Eßlöffel feingehackte Petersilie in den Topf und schwenkt damit die Krebse öfters um, während man sie noch zehn Minuten auf einer warmen Stelle stehen läßt, was sie sehr saftig und wohlschmeckend macht. — Eine andere Zubereitungsart, welche von Kennern auch sehr empfohlen wird, besteht darin, die Krebse in Wasser mit etwas Essig, Butter, Salz und Pfeffer zu sieden. Bei dem Anrichten legt man sie mit den Scheren nach außen auf eine gewärmte Schüssel und verziert dieselbe mit frischer Petersilie, auch giebt man meist noch frische Butter dazu auf den Tisch. Daß man keine gewöhnlichen Servietten dazu auflegt wegen der häßlichen Flecken, welche durch den Krebssaft entstehen, ist bekannt; man hat entweder besondere Krebs-Servietten oder giebt im engeren Bekanntenkreise Papier-Servietten dazu, was jedenfalls das bequemste und beste ist.

Krebse, gekocht, auf feinere Art. Man zerschneidet eine Zwiebel in feine Scheiben, thut eine Handvoll Petersilie, einen Eßlöffel Kümmel, einige Pfeffer- und Gewürzkörner dazu, kocht dies mit halb Wasser, halb Weißwein gehörig aus, gießt die siedende Flüssigkeit durch ein Haarsieb über die sauber gewaschenen Krebse, fügt einige Löffel Salz bei, deckt das Gefäß fest zu und läßt die Tiere über starkem Feuer 10—15 Minuten rasch kochen, schüttet die Brühe ab, schwenkt die Krebse mit frischer Butter, richtet sie pyramidenförmig auf einer Schüssel oder einer Schale mit einem besonderen Gestell an und garniert sie mit Petersiliensträußchen oder Brunnenkresse. — Oder man übergießt etwa 30 Stück lebende, gut gewaschene, in ein Kasserol gelegte Krebse mit 1 Liter gehörig gesalzenem und ein wenig gepfeffertem siedenden Weißwein und läßt sie zehn Minuten darin kochen.

Krebse, gekocht, auf englische Art. Die Krebse werden gewaschen, in siedendes, stark gesalzenes Wasser geworfen, 10—12 Minuten darin gekocht, herausgenommen, von außen mit etwas Oel abgerieben und auf einer Schüssel aufgeschichtet.

Krebse, gekocht, auf französische Art. Nachdem man die Krebse gewaschen und ihnen mit der Mittelflosse des Schwanzes den Darm ausgerissen, thut man sie mit einem Stück frischer Butter, einer Flasche Weißwein, oder Wasser mit einigen Löffeln Essig, Salz, ganzem Pfeffer, 1—2 Lorbeerblättern, etwas Thymian, einigen Gewürznelken und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel in ein Kasserol, deckt dasselbe fest zu, stellt es über lebhaftes Feuer und schüttelt es zuweilen um; nach Verlauf von 20 Minuten zieht man es vom Feuer und läßt es noch eine kurze Zeit auf einer warmen Stelle stehen, wonach man die Krebse entweder heiß oder kalt pyramidenartig aufgeschichtet zu Tisch giebt. — Besondere Feinschmecker lassen die armen Tiere auch auf andere, noch grausamere Art herrichten und behaupten, daß dieselbe allen übrigen Methoden vorzuziehen sei; die gesäuberten, von dem Darm befreiten Krebse werden trocken in einem Kasserol über lebhaftes Feuer gesetzt, Salz, reichlicher Pfeffer, ein kleines Stückchen Knoblauch, ein Lorbeerblatt, ein Bündelchen Petersilie, ein Stückchen Butter und feingeschnittene Möhren und Zwiebeln hinzugethan und alles öfters umgeschwenkt. Sobald die Tiere völlig rot geworden sind, gießt man ein halbes Weinglas Essig an, schüttelt gut um und giebt die Krebse möglichst heiß auf, seiht deren Brühe durch, schüttet sie mit in die Schüssel und verziert letztere mit Petersilie.

Krebse, gekocht, auf russische Art. Man bringt Wasser mit reichlichem Salz und feingeschnittenem Dill zum Sieden, legt die gewaschenen Krebse hinein, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen und giebt sie dann sofort zu Tisch.

Krebse, in Rahm gekocht. Zu 60 Stück mittelgroßer Krebse rechnet man $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm, den man mit einem Stückchen Butter, etwas Kümmel, Salz und 4—6 Eßlöffeln Weißwein zum Feuer setzt; sobald er zu kochen beginnt, legt man die sehr gut gewaschenen Krebse hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sie heraus und richtet die durchgeseihte Brühe darüber an. — In Oesterreich verfährt man dabei etwas anders, indem man in reichlicher frischer Butter gehackte Petersilie schwitzt, Salz, Kümmel und 1 Liter sauren Rahm hinzufügt, etwa 30 Stück Krebse hineinlegt, sobald der Rahm kocht, dann noch etwas Weißwein oder Essig angießt und bei dem Aufgeben die durchgeseihte Brühe über die Krebse schüttet. Zuweilen siedet man auch erst die Krebse in Salzwasser gar, löst sie aus den Schalen, übergießt sie mit einer Rahm-Sauce, die man aus in Butter geschwitzter Petersilie, mit saurem Rahm, einigen Löffeln Wein, Pfeffer und Salz verkocht, hergestellt hat, läßt sie darin noch eine kurze Zeit dünsten und giebt sie auf.

Krebs-Käse. Dreißig Krebse werden gekocht, das Fleisch der Schwänze und Scheren ausgebrochen und aus den zerstoßenen Schalen mit 250 Gramm Butter Krebsbutter bereitet; hierauf zerquirlt man in einem Topf zehn bis zwölf Eier recht glatt, rührt nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm, 125 Gramm von der Krebsbutter und einen knappen Kaffeelöffel Salz hinzu, schüttet die Masse in ein glasiertes Kasserol und rührt sie über schwachem Feuer mit einem Holzlöffel ab, bis sie gerinnt, oder stellt den Topf in ein Gefäß mit siedendem Wasser und läßt den Inhalt kochen bis zum Gerinnen. Dann schüttet man den Käse in ein Sieb zum Ablaufen und bereitet eine Sauce, indem man die übrige Krebsbutter zerläßt, einen Löffel Mehl darin schwitzt und dies mit $\frac{3}{8}$ Liter Rahm und ein wenig Salz verkocht. Beim Anrichten belegt man den Krebs-Käse mit dem Fleisch aus den Krebsschwänzen und Scheren und über-

gießt ihn mit der Sauce. Zuweilen wird in den Käse selbst wie in die Sauce etwas Zucker gethan.

Krebs-Klößchen in Suppen und Ragouts oder Fricassées. Man siedet 16—20 Krebse in Salzwasser, bricht die Schwänze und Scheren aus und bereitet aus den Schalen mit 125 Gr. Butter Krebsbutter; nachdem dieselbe ausgekühlt ist, rührt man sie zu Schaum, mengt nach und nach vier Eidotter, 80 bis 90 Gramm in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmelkrume, das feingehackte Krebsfleisch, etwas Salz und eine Messerspitze gestoßenen Macis sowie zuletzt den Schnee der vier Eiweiße hinzu, formt auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Brett runde Klößchen daraus, kocht dieselben in Salzwasser oder Bouillon fünf Minuten lang und legt sie dann beim Anrichten in die Suppe oder in ein feines Fricassée ein. Mitunter bäckt man diese Klößchen, anstatt sie zu kochen, indem man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, mit Krebsbutter etwas bräunen läßt. — Ein anderes Rezept ist folgendes: Das ausgebrochene Fleisch von 16 bis 20 frisch abgekochten Krebsen wird nebst einer großen blanchierten und geputzten Kalbsmilch sehr fein zerhackt, mit einer Obertasse süßem Rahm, drei Eiern, zwei Löffeln Weizenmehl, dem nötigen Salz, einer Messerspitze Muskatblüte und 5 bis 6 Eßlöffeln geriebener Semmel vermischt, zu runden Klößchen geformt, diese in Salzwasser gekocht und in die Suppe eingelegt.

Krebs-Matelote. Etwa dreißig Stück schöne große Krebse werden in Wein mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, ein wenig Thymian und einer zerschnittenen Zwiebel gargekocht, worauf man die Beine und die Schwanz-Schale entfernt, die Schwanz- und die Nasenspitzen abschneidet; inzwischen hat man zwei Flaschen Weißwein mit 3 bis 4 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen in feine Streifchen zerschnittenen Möhren, einem Bündel Petersilie, etwas Schnittlauch, einem Stückchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, zwei Gewürznelken, Pfeffer und Salz eine halbe Stunde gekocht; man thut die Krebse dann hinein, ebenso einige in Mehl gerollte Butterstückchen, läßt sie eine Viertelstunde darin langsam dämpfen und garniert die Matelote beim Anrichten mit gerösteten Semmelscheiben. Diese Matelote reicht für eine Gesellschaft von etwa 8—10 Personen.

Krebs-Matte oder **Krebs-Schöttel.** Man bedarf derselben häufig zur Bereitung von Krebs-Farce, Pastetchen, wie Krebs-Mehlspeisen aller Art und bereitet sie auf verschiedene, meist sehr grausame Weise, indem man den lebendigen Krebsen die Nasenspitzen abschneidet, durch diese Oeffnung die Galle herauslaufen läßt, etwa 30 Krebse dann im Mörser zerstößt, mit vier bis fünf Eiern und $1^1/_2$ Liter Milch verrührt, 1—2 Stunden so hinstellt, die Flüssigkeit durchseiht, mit etwas Citronensaft unter öfterem Umrühren über gelindem Feuer gerinnen, aber keinesfalls kochen läßt und die Matte dann auf einem Siebe abtropft und auspreßt. — Auf menschlichere Art kann man dasselbe Resultat erreichen, indem man die nötige Anzahl Krebse (zu einer Mehlspeise genügen schon die Matten von 12—15 größeren Krebsen) rein abwäscht, rasch mit siedendem Wasser überbrüht, was sie sofort tötet, das Wasser sogleich wieder abgießt, die Nasen ausbricht, die Galle beseitigt und die ganzen Krebse im Mörser stößt; man mischt vier ganze Eier und $^3/_4$ Liter Rahm oder Milch hinzu, läßt alles eine Stunde stehen, preßt es durch ein Tuch, setzt der Masse einige Tropfen Citronensaft zu und stellt sie über gelindes Feuer, bis sie gerinnt, worauf man durch ein Haarsieb die Molken ablaufen läßt.

Krebs-Mehlspeise. Ein Schock kleinere Krebse werden in Salzwasser gekocht, das Fleisch der Schwänze und Scheren ausgebrochen und von den Schalen mit 180 Gramm Butter Krebsbutter gemacht; hierauf reibt man dieselbe zu Schaum, mischt 180 Gramm in Rahm geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrot, 8—10 Eidotter, 90 Gramm Zucker, ein wenig Salz und gestoßenen Zimt nebst dem feingehackten Krebsfleisch hinzu, zieht zuletzt den festen Schnee der Eiweiße darunter, füllt alles in eine butterbestrichene, mit Zwieback ausgestiebte Form und bäckt die Speise drei Viertelstunden in einem mäßig warmen Ofen. Man serviert folgende Sauce dazu: $^1/_4$ Liter von der Brühe, in der die Krebse gesotten worden, wird zum Kochen gebracht, mit einem halben Eßlöffel feinem, in $^1/_4$ Liter süßem Rahm klar gerührtem Mehl verquirlt und mit einem Stück frischer Butter verkocht, worauf man die Sauce mit drei Eidottern, etwas Salz, Zucker und abgeriebener Citronenschale abzieht.

Krebs-Mehlspeise mit Käse. Drei Mundbrote werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, in Milch geweicht und über dem Feuer zu einem steifen Brei gekocht, nach dem Auskühlen durch ein Sieb gestrichen und mit einer aus 15 bis 20 Krebsen bereiteten Krebsmatte sowie 125 Gramm Krebsbutter verrührt; dann fügt man allmählich acht Eidotter, 125 Gramm geriebenen Parmesankäse, das feingehackte Fleisch der zur Krebsbutter verwendeten Krebse, einen Kaffeelöffel Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, eine Messerspitze Muskatnuß und ein wenig gehackte Petersilie hinzu, mischt den Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt alles in eine gebutterte Form, streut Parmesankäse obendarauf, beträufelt ihn mit Krebsbutter und bäckt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Krebs-Mehlspeise mit Reis. 250 Gramm Reis werden gebrüht und in $^3/_4$ Liter Milch gut ausgequellt; währenddem siedet man 16—20 Krebse, bricht sie aus, bereitet aus den Schalen Krebsbutter, rührt dieselbe zu Schaum, mischt 6—8 Eidotter, den ausgekühlten Reis, die kleingeschnittenen Krebsschwänze und etwas Salz nebst dem Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt die Speise eine Stunde in einer gut gebutterten Form, um sie dann ohne Sauce oder mit einer Krebs-Sauce aufzugeben.

Krebse, nachgemachte, auf englische Art. $^1/_2$ Kilogramm Gloucester- oder Cheshirekäse wird in einem Mörser gestoßen und während des Stoßens mit 125 Gr. Krebsbutter, zwei Löffeln Essig, zwei Löffeln Salatöl, einem Löffel Senf, etwas Salz und einer Prise Cayennepfeffer vermischt, die Masse dann in Krebs-Schalen oder auch bloße Krebsnasen gefüllt und zum Frühstück oder Thee zu Butterbrot gegessen; diese Nachahmung soll sehr pikant und dem Krebsfleisch ähnlich schmecken.

Krebsnasen, gefüllte. Zur Füllung von Krebsnasen, die inwendig sehr sauber gereinigt und ausgeputzt werden müssen, um sie dann als Zuthat zu Fricassées und Ragouts zu benützen, verwendet man entweder eine feine, abgerührte Semmelfarce aus 70 Gramm schaumig gerührter Butter, die man nach und nach mit drei Eidottern, etwas Salz, ein wenig Macis, 375 Gramm geriebener Semmel und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, oder eine Farce aus schaumig gerührter Krebsbutter, feingehacktem rohen Kalb- oder Hühnerfleisch, dem gehackten Scherenfleisch der Krebse, etwas Rahm, geriebener Semmel, Eidottern und ein wenig gehackter Petersilie bereitet (auf $^1/_2$ Kilogramm Fleisch 100 Gramm Krebsbutter, zwei Eidotter und alles übrige nach Verhältnis gerechnet). Man streicht die Fülle ordentlich glatt in den Krebsnasen, kocht dieselben in Krebsbrühe gar, bäckt sie auch wohl in Butter und thut sie nebst den Krebsschwänzen beim Anrichten in das Fricassée. Uebrigens kann man auch, wenn man die Farce nicht so fein haben will, eine gewöhnliche Kalbfleisch-Farce zur Füllung nehmen.

Krebs-Nudeln, s. auch Dampfnudeln mit Krebsen. Man bereitet einen gewöhnlichen Nudelteig von drei Eiern, Mehl, ein wenig Butter und einer Prise Salz, kocht dann die geschnittenen Nudeln in Milch mit etwas Krebsbutter dick und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

Krebs-Pains. Man wäscht 30—40 Stück Krebse (für größere Gesellschaften mindestens 60), kocht sie in Salzwasser, bricht das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren und bereitet aus den Schalen mit 375 Gramm Butter Krebsbutter. Dann schneidet man die Schwänze in kleine Würfel und stößt das Scherenfleisch fein im Mörser, schwitzt einen Kochlöffel Mehl in 125 Gramm Krebsbutter, verkocht diese Mehlschwitze mit $^1/_2$ Liter Rahm zu einer dicklichen Sauce, verrührt sie mit dem Krebsfleisch, dem nötigen Salz, ein wenig Pfeffer und sechs bis acht Eidottern, füllt die Masse in kleine, mit Krebsbutter ausgestrichene Becherformen, die nicht ganz voll werden dürfen, läßt sie im Bain-marie langsam eine halbe Stunde garkochen, stürzt sie auf eine Schüssel, gießt eine dünnere Krebs-Béchamelsauce aus Krebsbutter, Mehl und Rahm darüber und giebt sie bei großen Diners als Hors d'oeuvre zur Tafel.

Krebs-Pastete. Ein Schock große schöne Krebse werden in Salzwasser gekocht, dann wird das Fleisch ausgebrochen und aus den Schalen nebst $^1/_2$ Kilogramm Butter Krebsbutter bereitet; inzwischen wässert und blanchiert man fünf bis sechs große Kalbsmilche, schneidet sie in Scheiben, salzt sie und dünstet sie mit feingehackten Champignons, Chalotten und Petersilie in frischer Butter eine Viertelstunde lang, ebenso macht man eine Farce aus Geflügelfleisch oder Kalbfleisch (s. Farce), zu der man einen Teil der Krebsbutter und das Fleisch aus den Krebsscheren mitverwendet. Der Boden einer gutgebutterten Pastetenform, die mit Butterteig ausgelegt ist, wird mit einer dicken Schicht von dieser Farce bestrichen, mit Kalbsmilchscheiben und fines herbes belegt, auf die eine Lage Krebsschwänze kommt. Darüber streicht man abermals Farce, legt die übrige Kalbsmilch und den Rest der Krebsschwänzchen ein, breitet obendarüber noch eine Farceschicht, die man mit dünnen Speckplatten belegt, deckt einen Butterteigdeckel darüber, bestreicht denselben an den Rändern mit Ei und drückt ihn fest mit dem Teigrand in der Form zusammen, bringt oben in der Mitte eine kleine Oeffnung an, verziert den Deckel nach Belieben mit ausgestochenen Teigstückchen, überpinselt ihn mit Eigelb, bäckt die Pastete $1^1/_2$ Stunden bei mäßiger Hitze, schneidet vor dem Aufgeben den Deckel ringsherum auf, nimmt die Speckscheiben ab und gießt etwas Krebs-Sauce hinein.

Krebs-Pastete auf einfachere Art. $1^1/_2$ Schock schöne Krebse werden in Salzwasser gesotten, das Fleisch aus den Schalen gebrochen und von letzteren mit $^1/_2$ Kilogramm Butter Krebsbutter gemacht. Das Fleisch aus den Scheren nebst $1^1/_2$ Kilogramm Kalb-, Hecht- oder Hühnerfleisch wird feingehackt, mit 250 Gramm geriebenem Weißbrot, einigen Eiern, Salz, ein wenig Pfeffer, einem Teil der Krebsbutter und einigen in Butter gedünsteten, gehackten Champignons vermischt und zu einer feinen Farce verarbeitet, ebenso hält man noch eine Anzahl kleiner, in Butter und Citronensaft geschwenkter Champignons oder in Fleischbrühe weichgekochter Morcheln bereit. Dann streicht man eine vertiefte Schüssel mit Butter aus, breitet eine fingerdicke Farce-Schicht hinein, belegt dieselbe mit den Krebsschwänzchen und kleinen runden Farceklößchen, streut die Champignons oder Morcheln dazwischen, bedeckt dies wieder mit Farce, setzt einen Butterteigrand rings um die Schüssel, legt einen Teigdeckel über die Pastete, verbindet ihn gehörig mit dem Rand, bäckt die Pastete eine Stunde und giebt eine Krebs-Sauce dazu. — Auf noch andere Art läßt sich eine schöne Krebs-Pastete herstellen, wenn man zuerst die Pastete von Blätterteig als Vol-au-vent blind abbäckt, dann bei dem Aufgeben mit einem feinen Krebs-Fricassée füllt und einen ebenfalls vorher gebackenen Teigdeckel darüberlegt.

Krebs-Pastetchen. Aus $^1/_2$ Kilogramm Mehl, zwei Eiern, einem Gläschen Arak oder Kirschwasser, etwas Salz und Wasser bereitet man einen festen Teig, bearbeitet denselben so lange, bis er völlig elastisch wird, dann rollt man ihn aus, legt $^1/_2$ Kilogramm sehr harte, frische Butter darauf, schlägt den Teig darüber zusammen, rollt ihn

wieder aus, legt ihn zusammen und wiederholt dies dreimal, läßt den Teig einige Stunden auf Eis oder im Keller ruhen und treibt ihn schließlich zu messerrückendicken Platten auf, aus denen man mit einem Weinglas kleine runde Kuchen ausstieht. Aus der Hälfte dieser Kuchen werden mit einem kleineren runden Ausstecher nochmals kleine Deckel ausgestochen, die besonders mit Ei bestrichen und gebacken werden, während man die Küchel, aus denen die Deckel genommen sind, als Ränder auf die ganzgebliebenen Butterteigplättchen aufsetzt, mit Eigelb befestigt, die ganzen Pastetchen mit Ei überpinselt und auf einem Blech bei mäßiger Hitze schön goldgelb bäckt. Ebenso kann man den Teig auch in kleine, dünn mit Butter ausgestrichene Pastetenformen eindrücken, den leeren Raum mit Erbsen ausfüllen und die Pastetchen nebst besonders ausgestochenen, dazu passenden Deckelchen backen, die Erbsen dann beseitigen und die Fülle in die vorsichtig aus der Form genommenen Pastetchen thun. Inzwischen kocht man soviel Krebse, als man Pastetchen bedarf, in Salzwasser gar, bricht das Fleisch aus, bereitet aus den Schalen Krebsbutter und kocht zugleich 250 Gramm Kalbsmilch in Fleischbrühe weich, putzt und häutet sie und schneidet sie nebst dem Fleisch der Krebsscheren in feine Würfel. Hierauf schwitzt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl in Krebsbutter, gießt reichlich $^1/_4$ Liter sehr kräftige kochende Fleischbrühe an und verkocht dieselbe nebst einigen feingehackten Trüffeln, Morcheln oder Champignons, thut nach einer Weile die kleingeschnittene Kalbsmilch und etwas Citronensaft hinzu, läßt die Sauce kurz einkochen, legiert sie mit drei Eidottern, fügt zuletzt die Krebsschwänzchen ganz oder zerschnitten bei, welche jedoch nur heiß werden dürfen, ohne zu kochen, und füllt das Ragout einige Minuten vor dem Anrichten in die warmen Pastetchen, die man mit ihren Deckelchen belegt und möglichst rasch zur Tafel giebt. — Anstatt der Kalbsmilch läßt sich auch das sorgsam ausgegrätete und kleingeschnittene Fleisch eines wie gewöhnlich gekochten Hechtes von $^1/_2$ Kilogramm Gewicht sehr gut zu den Krebs-Pastetchen mitverwenden, auch kann man die Fülle ohne weitere Zuthaten auf folgende Art bereiten: Man siedet etwa 30 Stück Krebse, bereitet aus der Hälfte davon Krebsmatten (s. d.), bricht das Fleisch aus den anderen und macht aus den Schalen Krebsbutter. Sobald die Krebsbutter genügend ausgekühlt ist, rührt man sie zu Schaum, mischt vier Eidotter, 30 Gramm sehr feines Mehl und beinahe $^1/_2$ Liter fetten süßen Rahm hinzu, verrührt dies über gelindem Feuer zu einer Crème, nimmt sie vom Feuer, mengt unter fortdauerndem Umrühren die Krebsmatten, das kleingeschnittene Krebsfleisch und noch etwas Salz darunter und füllt die Masse in die heißen Pastetchen.

Krebs-Pfanzel, österreichisches, zur Suppe. 60 Gramm Krebsbutter werden mit zwei ganzen Eiern abgerührt, worauf man zwei von der Rinde befreite, in Milch geweichte und ausgedrückte Mundbrötchen, etwas Salz und das kleingeschnittene Fleisch der Scheren und Schwänze von 10—12 Krebsen hinzumischt, die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form füllt und im Wasserbade fast drei Viertelstunden kocht. Man stürzt das Pfanzel dann aus, zerschneidet es in nicht zu kleine Scheiben und legt es beim Anrichten in klare Bouillon-Suppe ein.

Krebs-Pfanzel als Mehlspeise. Dreißig Krebse werden gekocht, von denen man 15—18 der größten ausbricht und die Schalen zu Krebsbutter benützt, während die übrigen zur Bereitung von Krebsmatten verwendet werden; 125 Gramm Krebsbutter werden mit den Krebsmatten verrührt, nach und nach mit sechs ganzen Eiern, zwei Dottern, etwas Salz und Zucker, zwei geriebenen Mundbroten, dem kleingeschnittenen Krebsfleisch, einigen Löffeln süßem Rahm und 60 Gramm gestoßenen Mandeln vermischt, in eine gebutterte Form gefüllt, auf einem Dreifuß bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde gebacken, auf eine Schüssel gestürzt, mit länglich geschnittenen Mandeln besteckt und mit einer Rahm-Sauce, die mit Krebsbutter gewürzt ist, serviert.

Krebs-Pudding. 125 Gramm Krebsbutter werden zu Schaum gerieben, nach und nach mit $^1/_2$ Kilogramm abgeschältem, in Rahm eingeweichtem Mundbrot, zehn Eidottern, 100 Gramm gestoßenem Zucker, einem gehäuften Theelöffel Salz, der abgeriebenen Schale einer Citrone oder 90 Gr. gestoßenen Mandeln, 125 Gramm feingehacktem Nierenfett und 20—25 kleingeschnittenen Krebsschwänzen verrührt; zuletzt zieht man den steifen Schnee der zehn Eiweiße unter die Masse, füllt dieselbe in eine gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form und läßt den Pudding $2^1/_2$ Stunden im Wasserbade kochen. Auch kann man ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette einbinden, wobei man zum Aufquellen den nötigen Raum lassen muß, und in einem großen Topf mit siedendem Salzwasser $1^1/_2$ Stunden kochen. In beiden Fällen übergießt man den auf eine Schüssel gestürzten Pudding mit einer süßen, aus Rahm, Krebsbutter und Eiern bereiteten Sauce.

Krebs-Pudding, pikanter. Man kocht 25 bis 30 Krebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren und bereitet aus den Schalen Krebsbutter; 125 bis 150 Gramm dieser Butter rührt man nach dem Erkalten zu Schaum, mischt nach und nach vier ganze Eier und vier Dotter, 250 Gramm in Milch ausgequellten und ausgekühlten Reis (nach Belieben statt dessen vier geschälte und in Milch geweichte Mundbrote), 2 bis 3 blanchierte und in Würfel geschnittene Kalbsmilche, auch einige weichgedünstete Champignons oder in Fleischbrühe gekochte, kleingeschnittene Morcheln, das feingehackte Fleisch der Scheren und eines Teiles der Krebsschwänze, einen Löffel gehackte Petersilie, etwas Salz, Muskatnuß und den Schnee von vier Eiweißen hinzu, füllt alles in eine mit Krebsbutter bestrichene Form, läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbade kochen, belegt ihn beim Anrichten mit den übrigen Krebsschwänzen und giebt eine Krebs-Sauce dazu.

Krebs-Ragout. Nachdem man 60 Stück Krebse gekocht und das Fleisch derselben aus den Schalen gelöst hat, bereitet man aus letzteren mit Hilfe von $^1/_2$ Kilogramm frischer Butter Krebsbutter, hackt das Fleisch aus den Scheren nebst dem rohen, von Haut und Gräten befreiten Fleisch eines mittelmäßigen Hechtes sehr fein, stößt beides mit der Leber des Fisches im Mörser untereinander, vermischt es in einer Reibschale mit 125 Gramm Butter, drei Eidottern, 140 Gramm abgeschältem, in Milch geweichtem Mundbrot, einer in Butter weichgeschwitzten Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz und macht aus einem Teil dieser Farce Klößchen, während man den Rest in 15—16 der schönsten Krebsnasen füllt und diese, sowie die Klößchen in dem Krebswasser garkocht. Hierauf bereitet man eine angenehm gewürzte Krebs-Sauce, indem man zwei Löffel Mehl in Krebsbutter schwitzt, mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe sämig verkocht, mit Citronensaft und einem Stück Sardellenbutter abschärft und mit zwei Eidottern legiert. In diese Sauce, welche man im Bain-marie heiß erhält, legt man die Krebsschwänzchen, die Fischklößchen, 2—3 in große Würfel geschnittene gekochte Kalbsmilche, eine Anzahl gekochte Morcheln und in Butter und Citronensaft gedünstete Champignons, richtet das Ganze auf einer Schüssel zierlich an und garniert dieselbe mit den gefüllten Krebsnasen und Semmel-Croutons.

Krebs-Ragout in Coquillen oder Muschelschalen, s. Coquillen mit Krebs-Ragout.

Krebse mit Rémouladen-Sauce. Die Krebse werden in halb Weißwein, halb Wasser mit Salz abgekocht, das Fleisch ausgebrochen und eine Stunde mit ein wenig Essig und Oel mariniert, worauf man eine Rémouladen-Sauce bereitet, mit etwas von der Krebsbrühe abrührt und über das zierlich auf einer Schüssel geordnete Krebsfleisch gießt; man serviert dies bei Frühstücken oder als Hors d'oeuvre.

Krebs-Salat. Zu einer größeren Schüssel von diesem Salat kocht man zwei Schock Krebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren, schichtet einen Teil davon bergartig inmitten einer Schüssel auf, legt einen Kranz von hartgekochten Eiervierteln um das Krebsfleisch, um diese wieder Krebsschwänze, ausgegrätete, zusammengerollte Sardellen mit Kapern und kleine Scheiben von geräuchertem Lachs, übergießt alles mit einer pikanten Salat- oder Mayonnaise-Sauce und verziert den Rand mit Eiervierteln und krauser Petersilie. — Auf einfachere Art verfährt man, indem man 50—60 Krebse kocht, die Schwänze und Scheren ausbricht, mit einer guten Mayonnaise-Sauce und etwas feingehackter Petersilie vermischt, den Salat bergartig auf einer Schüssel anrichtet und mit hartgekochten Eiervierteln und Salatherzchen garniert.

Krebs-Sauce auf feinere Art. In vornehmen Küchen bereitet man dieselbe, indem man $^1/_2$ Liter weiße Coulis mit $^1/_4$ Liter Geflügel-Essenz unter fortgesetztem Umrühren über gelindem Feuer dicklich einkocht, den Schaum abschöpft, drei Eßlöffel Krebsbutter nebst 30 bis 40 würflig geschnittenen Krebsschwänzchen hinzurührt und die Sauce mit einer Prise weißem Pfeffer und dem Saft einer halben Citrone abschmeckt; man verwendet dieselbe zu Hühnern, feinen Fischgerichten, Fisch-Pudding, auch zu Steinbutt, Hecht u. s. w.

Krebs-Sauce auf gewöhnlichere Art. Man schwitzt einen knappen Eßlöffel Mehl in 100 Gr. Krebsbutter, läßt $^1/_4$ Liter Fleischbrühe damit verkochen, würzt die Sauce mit einer Messerspitze gestoßenem weißen Pfeffer und etwas Citronensaft, rührt eine Anzahl kleingeschnittener Krebsschwänzchen darunter, nimmt die Sauce vom Feuer und legiert sie mit zwei Eidottern. — Oder man kocht etwa 12—15 kleinere Krebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus Schwänzen und Scheren, nimmt die Galle aus den Körpern und stößt die Leiber samt den Schalen mit 160 Gramm Butter, thut diese Mischung mit einigen Scheiben Zwiebel und Sellerie, sowie etwas Petersilie in ein Kasserol, röstet alles zehn Minuten, streut einen Löffel Mehl darüber, passiert auch dieses eine kleine Weile damit durch und verkocht das Ganze langsam mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, wozu man am liebsten kräftige Kalbs- oder Hühnerbrühe wählt. Zuletzt streicht man die Sauce durch ein Sieb, würzt sie mit etwas weißem Pfeffer und Citronensaft, legiert sie mit einigen Eidottern, thut das kleingeschnittene Krebsfleisch hinein und giebt sie zu Hühnern, Tauben, Kalbfleisch, Fleisch-Pudding, Spargel oder Blumenkohl. Nach Belieben kann man Citronensaft und Eidotter auch weglassen, wenn man die Sauce nicht säuerlich haben will.

Krebs-Sauce, pikante. Zwei Löffel Mehl schwitzt man in 125 Gramm Krebsbutter, verkocht diese Mehlschwitze mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe unter beständigem Umrühren zu einer gebundenen Sauce, fügt Citronensaft und ein Stück Sardellenbutter hinzu und zieht die Sauce mit zwei Eidottern ab.

Krebs-Sauce zu Spargel oder Blumenkohl. Man quirlt vier Eidotter, einen Eßlöffel Mehl, 125 Gramm Krebsbutter, etwas Salz, eine Prise Muskatblüte und $^1/_2$ Liter Fleischbrühe tüchtig durcheinander, bringt die Sauce unter fortgesetztem Rühren oder Schlagen über gelindem Feuer zum Kochen, nimmt sie sofort vom Feuer und richtet sie über dem eingekochten Gemüse an.

Krebs-Sauce, süße, zu Puddings und anderen Mehlspeisen. Nachdem man 12—15 Krebse gekocht und aus den Schalen Krebsbutter hergestellt hat, verrührt man 125 Gramm dieser Butter mit einem knappen Eßlöffel feinem Mehl, verkocht dies mit $^3/_4$ Liter Rahm oder fetter Milch, fügt eine Prise Salz und einen Eßlöffel Zucker hinzu und legiert die Sauce mit zwei Eidottern. Ist die Sauce zu süßem Krebs-Pudding bestimmt, so kocht man die Schalen, aus denen die Krebsbutter bereitet worden, mit Milch oder Rahm aus, würzt die Sauce mit Salz und Zucker, nach Belieben auch mit etwas Citronenzucker, seiht sie durch und legiert sie mit drei Eidottern, die mit einem Theelöffel Kartoffelmehl zerquirlt sind.

Krebs-Schmarrn, österreichischer. In $^1/_2$ Liter kalte Milch oder Rahm rührt man soviel feines Mehl ein, daß die Mischung einen dünnen Brei giebt, mischt eine Prise Salz, 125 Gramm zerlassene Krebsbutter, acht ganze Eier sowie die kleingeschnittenen Schwänze von 30 Krebsen hinzu, zerläßt in einem Kasserol noch 125 Gramm Krebsbutter, schüttet den Teig hinein, und stellt das Kasserol auf einen Dreifuß, so daß es von oben mehr Hitze hat als von unten. Sobald der Schmarrn oben darauf bräunlich bäckt, zerreißt oder zerstört man die Kruste mit einer Schaufel oder zwei Gabeln und giebt den Schmarrn auf, bevor er zu fest wird. Zuweilen mengt man auch 50 Gramm gestoßene Mandeln unter den Teig und bestreut den Schmarrn beim Anrichten mit Zucker.

Krebs-Schwänze für den Winter aufzubewahren. Man siedet die Krebse in wenig Wasser mit Salz, bricht die Schwänze aus den Schalen, befreit sie von dem Darm, trocknet sie ab und legt sie in Gläser oder Steinbüchsen; dann kocht man Wasser mit sehr reichlichem Salz, läßt es auskühlen, gießt es über die Krebsschwänze, so daß sie davon bedeckt sind, schüttet einen Eßlöffel sehr feines Provenceröl in jede Büchse oder Flasche, überbindet dieselbe mit Blase und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Bei dem Gebrauch wässert man die Krebsschwänze erst einige Stunden in mehrmals gewechseltem kalten Wasser.

Krebs-Strudel. Aus 250 Gramm Mehl, zwei Eiern und einem Eiweiß, 50 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz und ein wenig lauwarmem Wasser macht man einen Strudelteig, bearbeitet denselben, bis er Blasen wirft, und läßt ihn unter einer gewärmten Schüssel eine Stunde ruhen. Inzwischen bereitet man die Fülle, indem man 125 Gramm Krebsbutter mit der aus 12—15 Krebsen und sechs Eiern hergestellten Krebs-Matte (s. d.), zwanzig kleingeschnittenen Krebsschwänzchen, zwei in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbroten, zwei Eiern, zwei Dottern und etwas Zucker verrührt, worauf man den sehr dünn aufgerollten und ausgezogenen Strudel damit überstreicht, zusammenrollt, in ein längliches, mit Krebsbutter ausgepinseltes Kasserol legt und obendarauf ebenfalls mit Krebsbutter bestreicht. Man schüttet von der Seite etwas siedenden, verjüßten Rahm in das Kasserol, stellt es auf einen Dreifuß in den Ofen oder über gelindes Kohlenfeuer, mit einem kohlenbelegten Deckel bedeckt, und läßt den Strudel so schön braun backen. Will man keine Krebsmatten zu dem Strudel verwenden, so rührt man 125 Gramm Krebsbutter zu Schaum, mischt drei in Milch geweichte Mundbrötchen, fünf Eier, das kleingeschnittene Krebsfleisch, etwas Rahm, Salz und Zucker hinzu und streicht dies auf den Strudelteig.

Krebs-Suppe. Um drei Liter Suppe zu erhalten, kocht man 30 Stück Krebse in Salzwasser, bricht die Schwänze aus, befreit sie von Schale und Darm, macht das Fleisch aus den Scheren, entfernt die Galle und die Fasern aus den Körpern und stößt letztere nebst den Schalen und 200 Gr. Butter im Mörser. Man fügt einige Stücke Porree, etwas Sellerie und Petersilie zu diesem Gemisch, röstet alles unter fleißigem Umrühren zehn Minuten über gelindem Feuer, bis die Butter schön rot geworden ist, schwitzt einen Kochlöffel Mehl damit durch, füllt 3 Liter Fleischbrühe darauf und verkocht dieselbe eine Stunde langsam damit, seiht sie durch, zieht sie mit einigen Eidottern ab, legt das würflig geschnittene Krebsfleisch, Krebsklößchen, besonders abgekochte Morcheln und Blumenkohl oder Spargel, nach Belieben auch etwas in Bouillon ausgequellten Reis oder geröstete Semmelwürfel hinein und giebt auf. — Oder man siedet 25 bis 30 Krebse, bricht das Fleisch aus und bereitet aus den Schalen, den Leibern und 250 Gr. Butter Krebsbutter, in der man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und drei Löffel Mehl unter fortdauerndem Umrühren schwitzt, worauf man diese Mehlschwitze mit 3 Liter Fleischbrühe oder zwei Teilen Fleischbrühe und einem Teil Krebswasser eine knappe halbe Stunde verkocht, durchseiht und mit Eidottern legiert. Man richtet die Suppe über dem Krebsfleisch, Krebs- oder Semmelklößchen, jungen, in Butter gedünsteten grünen Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Morcheln, sowie einer Anzahl mit Semmelfarce gefüllter, in Butter oder Krebsbutter gebackener Krebsnasen an.

Krebs-Suppe, durchgestrichene. 20—30 Krebse werden in Salzwasser gekocht, die Schwänzchen davon ausgebrochen, das Uebrige, nachdem man die Galle und den Darm beseitigt hat, im Mörser gestoßen, mit 150 Gramm Butter über gelindem Feuer geröstet und mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, worauf man $2^1/_2$—3 Liter helle Fleischbrühe oder Fisch-Coulis (zur Fastensuppe auch Erbsensud oder Wurzelbrühe) angießt, zwei Mundbrote in Scheiben schneidet, im Ofen röstet, etwas zerstößt und in die Suppe thut, die eine halbe Stunde damit verkocht und dann durch ein Sieb gestrichen wird. Man fügt das nötige Salz hinzu und thut beim Anrichten das würflig geschnittene Krebsfleisch und in Butter geröstete Semmelwürfel in die Suppe.

Krebs-Suppe, auf französische Art, s. auch Bisque. Vierzig bis fünfzig kleine Krebse werden von dem Darm befreit, indem man die Mittelflosse des Schwanzes behutsam herauszieht, in Salzwasser gekocht und das Fleisch der Schwänze ausgeschält. Die Schalen und Leiber stößt man mit 180 Gramm frischer Butter, zwei altbackenen oder im Ofen gedörrten Mundbroten und zwei gewässerten Sardellen, thut dies alles in ein Kasserol mit $3^1/_2$—4 Liter Fleischbrühe, vier bis sechs Champignons, ein wenig Salz und Pfeffer, sowie einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, läßt die Suppe zwei Stunden langsam kochen, seiht sie durch, legt die Krebsschwänze hinein und richtet sie über gerösteten Semmel-Croutons an.

Krebs-Suppe mit Milch. Etwa 15—20 kleine Krebse werden in Salzwasser gekocht, die

Schwänze ausgebrochen, die Galle beseitigt und die Schalen und Leiber mit zwei zerschnittenen, im Ofen gerösteten Mundbroten und 125 Gr. Butter im Mörser gestoßen. Dieses Gemisch thut man dann in ein Kasserol, kocht es mit 2—2½ Liter frischer Milch aus, fügt ein wenig Salz und Zucker hinzu, seiht die Milch durch und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln oder kleinen Semmelklößchen an. — Hat man Krebsbutter von einem anderen Krebs-Gericht noch vorrätig, so schwitzt man dieselbe auch bloß mit einigen Löffeln Mehl durch, verkocht sie mit der siedenden Milch, würzt dieselbe mit etwas Salz und Zucker und thut beim Anrichten der Suppe noch ein wenig Krebsbutter oben darauf.

Krebs-Torte, Wiener. 250 Gr. Krebsbutter rührt man zu Schaum, mischt 250 Gr. geschälte, feingestoßene süße Mandeln hinzu, verrührt dies eine halbe Stunde, fügt dann nach und nach 125 Gramm Zucker, vier Eidotter und 125 Gr. feines Mehl bei, streicht die Hälfte des Teiges fingerstark auf ein gebuttertes Tortenblech, bestreut ihn mit kleingeschnittenen Krebsschwänzen, macht von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, streut Zucker darauf, bäckt die Torte langsam und giebt sie warm, an Stelle einer Mehlspeise, zu Tisch.

Krebs-Wuchteln, Wiener, s. Dampfnudeln mit Krebsen.

Krebs-Würstchen zur Garnierung von Gemüsen. ½ Kilogramm derbes, saftiges Kalbfleisch aus der Keule befreit man von Haut und Sehnen und hackt es sehr fein, vermischt es mit dem kleingeschnittenen Fleisch aus den Schwänzen und Scheren von dreißig frisch abgekochten Krebsen, 100 Gramm Krebsbutter, zwei Eiern, dem nötigen Salz, einigen Eßlöffeln voll geriebener Semmel, ein wenig Rahm und einer Messerspitze Muskatnuß, nach Belieben auch etwas gehackter Petersilie, formt fingerlange Würstchen daraus, biegt dieselben etwas krumm, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt sie in Butter hellbraun.

Krebs-Würste. 50—60 Krebse werden in halb Wasser, halb Wein, mit etwas Kümmel, Salz und Zwiebel gargesotten, worauf man das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren löst, aus den Schalen nebst ½ Kilogramm Butter Krebsbutter macht und die Schalen dann nochmals mit Milch auskocht. Man bereitet aus ½ Kilogramm von Haut und Gräten befreitem Hechtfleisch, etwas Krebsbutter und zwei in Milch geweichten Mundbroten eine feine Fisch-Farce, verrührt dieselbe mit der aus den Schalen gekochten Krebsmilch, zwei Eßlöffeln in Butter geschwitzten feines herbes, acht Eidottern, Salz, weißem Pfeffer und dem kleingeschnittenen Krebsfleisch, füllt die Masse in sauber gereinigte Schweinsdärme, bindet fingerlange Würstchen davon ab, legt sie eine Viertelstunde in siedendes Wasser und brät sie langsam über gelindem Feuer in Krebsbutter.

Kreen oder **Kren,** s. v. w. Meerrettig, s. d.

Kreide, Obstkreide, in Oesterreich übliche Benennung für ziemlich fest eingesottene Obstmarmelade.

Kresse (Fisch), s. v. w. Gründling, s. d.

Kresse (Pflanze), s. Brunnenkresse und Gartenkresse.

Kressen-Salat, s. Brunnenkresse-Salat und Gartenkresse-Salat.

Kressen-Samen einzumachen, s. Kapern, nachgemachte.

Kriechente oder **Krickente,** franz. sarcelle, engl. gargane, lat. Anas crecca. Eine kleine Art von Wildenten, die nur 42—45 Centimeter lang werden, im Norden Europas und Asiens leben und besonders wohlschmeckend sind; Kopf und Oberhals sind braunrot, von den Augen nach dem Nacken geht ein halbmondförmiger grüner Fleck, von einer rötlichweißen Linie umgeben, um den Hals läuft ein goldgrüner Ring, Brust und Bauch sind schwarz und weiß gewellt oder gefleckt, der Unterbauch ist weiß, die Flügel dunkelrotgrau, die Schwungfedern braun, mit grünem, schwarz und weiß eingefaßtem Spiegel. Das Weibchen sieht mehr graubraun aus und der Spiegel ihrer Flügelschwungfedern ist halb schwarz, halb grün; es nistet zwischen Binsen am Wasser und legt 11—13 rundliche, gelbrote, braungefleckte Eier. Die Kriechenten sind Zugvögel, sie ziehen im Oktober fort und kehren im März zurück; man schießt und fängt sie hauptsächlich im August und September und sie gelten für schmackhafter und zarter, sowie für leichter verdaulich als die übrigen Wildenten. Auch von ihnen gilt, was wir bereits bei den wilden Enten erwähnt, nämlich, daß man sie möglichst frischgeschossen zubereiten muß, da ihr Fleisch wie das aller Wasservögel auffallend rasch in Fäulnis überzugehen pflegt.

Kriechente, gebraten. Sollen dieselben als Hauptgericht gelten, so rechnet man auf die Person eine Ente, bei mehreren Gängen kommt auf die Person eine halbe Ente; man rupft und sengt sie, nimmt sie aus, wirft alles Eingeweide weg, wäscht sie gut aus, dressiert sie, salzt sie, umbindet sie mit Speckplatten und brät sie mit reichlicher Butter am Spieß oder in der Pfanne, ganz in der Art wie die Wildenten gebraten werden (s. auch Ente). Brät man sie in der Pfanne, so thut man häufig einige gestoßene Wacholderbeeren hinzu; hat man sie am Spieß gebraten, so serviert man sie mit einer Trüffel-Sauce oder zu Blumenkohl, Teltower Rüben, Pomeranzen-Sauce ꝛc.

Kriechente, gedämpft. Nachdem die Entchen gerupft und ausgenommen sind, wäscht man sie von innen und außen mit warmem Wasser und spickt Brust und Keulen mit feingeschnittenen Speckstreifen; dann bringt man in einem Kasserol halb Wasser, halb Weinessig mit dem nötigen Salz, einigen zerschnittenen Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, zwei bis drei Gewürznelken, etlichen Citronenscheiben und einem Stück frischer Butter zum Kochen, legt die Enten hinein, so daß sie

zur Hälfte mit der Flüssigkeit bedeckt sind, dämpft sie langsam über gelindem Feuer weich, was ungefähr 1½ Stunden dauert, verkocht die Brühe mit brauner Coulis oder einer braunen Mehlschwitze und einem Stück Sardellenbutter, seiht die kurz eingekochte Sauce durch und richtet sie über den Enten an, während man den Schüsselrand mit Citronenscheiben garniert.

Kriechente, gedämpft, auf französische Art. Man spickt die gehörig vorbereiteten Entchen mit gewürztem Speck, thut sie in ein Kasserol, das mit Speckscheiben, Rindfleisch-Schnitten, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Citronenscheiben, Chalotten, Champignons, Salz, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken belegt ist, bedeckt sie oben darauf auch mit Speck, Rindfleisch und Wurzelwerk, gießt ein wenig Fleischbrühe an und dämpft sie langsam weich, um sie dann zu Rüben, gedünstetem Kraut, Sardellen- oder Pomeranzen-Sauce, sowie mit einem Oliven-Ragout anzurichten.

Kriechente, gefüllt. Die gerupften und gesäuberten Entchen werden entweder mit einer Wildbret-Farce, die mit Trüffeln vermischt ist, oder nach englischer Manier mit einer Farce aus schaumig gerührter Butter, geriebenem Weißbrot, den gehackten Lebern, gehackter Petersilie, Speck, Citronensaft, Pfeffer und Salz gefüllt und dann gedämpft, auch in der Pfanne gebraten, oder mit Speckscheiben und gebuttertem Papier umbunden und am Spieß gebraten.

Kriechenten-Pastete, s. Enten-Pastete.

Kriechenten-Ragout. Während die Entchen gedämpft oder gebraten werden, dünstet man eine Anzahl kleiner Champignons in Butter und Citronensaft, entkernt eine beliebige Menge Oliven, kocht sie in siedendem Wasser weich, läßt sie nebst den Champignons in kräftiger weißer Coulis einigemal aufkochen und richtet dieses Ragout über den Enten an. An Stelle der Oliven kann man auch Trüffeln, die in Fleischbrühe und Wein weichgekocht sind, dazu verwenden, oder man bereitet eine Ragout-Sauce, indem man ¼ Liter guten Weißwein mit Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken und Gewürzkörnern eine reichliche halbe Stunde kochen läßt, den Wein durchgießt, mit einer dicklich eingekochten braunen Coulis zusammen noch einmal aufsiedet und über die gebratenen Entchen anrichtet.

Kringel zu formen. Man rollt den Teig entweder einige Messerrücken stark aus und schneidet ihn in Streifen oder man formt ihn mit den Händen in beliebig dicke Rollen, nimmt beide Enden der Streifen oder Rollen zwischen die Finger, legt sie kreuzweise übereinander, dreht sie einmal um und drückt sie dann auf dem Teigstreifen in der Mitte fest.

Kringel von Blätterteig (s. auch Kränze). Aus ½ Kilogramm Mehl und ebensoviel Butter macht man einen Blätterteig (s. d.), rollt ihn messerrückenstark aus, zerschneidet ihn in lange, vier Finger breite Streifen, bestreicht dieselben in der Mitte mit Obst-Marmelade, klappt sie zusammen, daß der untere Rand des Streifens etwas vorsteht, schlingt die Enden übereinander, drückt sie fest, überpinselt die Kringel mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie in einem heißen Ofen schnell braun.

Kringel, Butter-, s. Butter-Kringel.

Kringel, gesottene. ½ Kilogramm feines Mehl wird mit 125 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von zwei Citronen vermischt und auf dem Kuchenbrett aufgehäuft; dann macht man in die Mitte eine Vertiefung, schneidet 125 Gramm Butter hinein, thut sechs ganze Eier, zwei Dotter, einen knappen Kaffeelöffel Salz und ein Weinglas feinen Arak, Rum oder Kirschwasser daran, verarbeitet alles gehörig zu einem Teig, bis derselbe sich vom Brett und den Händen ablöst, breitet ihn fingerdick auf einem mit Mehl bestäubten Brett aus, deckt ihn mit einem Tuche zu und stellt ihn bis zum nächsten Tage in den Keller. Am folgenden Morgen schneidet man ihn in Streifen, rollt dieselben rund, formt sie zu Kringeln, legt sie in siedendes Wasser, bis sie in die Höhe kommen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Tuch, trocknet sie behutsam ab, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie auf einem Blech in einem ziemlich heißen Ofen; sie gehen stark auf und werden, wenn sie fertig sind, mit Zucker und Zimt bestreut.

Kringel, gesottene, auf russische Art. Aus 1 Liter feinem Mehl, 50 Gr. aufgelöster Hefe oder 3—4 Löffeln gewässerter Bierhefe, lauwarmem Wasser und 1 Kaffeelöffel Salz bereitet man einen festen Teig, läßt ihn aufgehen, arbeitet ihn gut durch, läßt ihn abermals gehen, formt ihn dann zu Kringeln von der Größe einer Untertasse, legt sie in siedendes Wasser, nimmt sie heraus, sobald sie obenauf schwimmen, thut sie auf ein Blech und bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun; gewöhnlich bestreicht man sie vor dem Backen noch mit Ei und bestreut sie mit Kümmel. — Auf feinere Art bereitet man diese Kringel, indem man 1 Liter Mehl mit lauwarmem Wasser zu einem festen Teige verrührt, zwei Eier, 3—4 Löffel Hefe, 90 Gramm Butter und etwas Salz hinzufügt, den Teig aufgehen läßt, zu kleinen, dünnen Kringeln formt und diese nochmals zum Gehen hinstellt, bevor man sie in das siedende Wasser wirft. Sobald sie oben schwimmen, nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker, Kümmel oder Anis darauf und bäckt sie auf einem Blech.

Kringel von gewöhnlichem Hefenteig. ½ Kilogramm Mehl rührt man mit 70 Gramm Hefe, fünf Eiern und ¼ Liter lauwarmer Milch an, läßt den Teig aufgehen, vermischt ihn mit 125 Gramm Zucker, etwas Salz und 250 Gramm Butter sowie noch ½ Kilogramm Mehl, was man bei dem Verarbeiten des Teiges nach und nach hinzufügt. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, mit 125 Gramm Zucker, 8 Gramm Zimt und 250 Gr. gereinigten Korinthen überstreut, vorsichtig zusammengerollt und zu einem

Kringel oder Halbmond geformt, den man auf dem Blech an einem warmen Ort aufgehen läßt, mit Butter bestreicht und drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze bäckt.

Kringel von Kartoffelmehl. 1/2 Liter Milch bringt man mit 180 Gramm Butter zum Kochen, schüttet unter beständigem Umrühren zwei volle Obertassen Kartoffelmehl hinein, nimmt den Teig vom Feuer, rührt ihn bis zum Auskühlen, mischt nach und nach sechs Eier, etwas Salz und zwei Eßlöffel Zucker darunter, rollt ihn auf einer mehlbestäubten Serviette zu Kringeln, bäckt dieselben auf einem Blech bei mäßiger Hitze und bestreut sie mit Zucker.

Kringel mit Mohn. Aus 1 Kilogramm Mehl, 40—50 Gramm Hefe und 1/4 Liter lauwarmer Milch setzt man ein Hefenstück an, vermischt dasselbe nach dem Aufgehen mit 180 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, etwas Salz und drei Eiern, läßt den Teig von neuem aufgehen, bearbeitet ihn gehörig, treibt ihn bleistiftdick aus, zerschneidet ihn in drei Finger breite, ziemlich lange Streifen, bestreicht ihn mit Mohn, der gebrüht, gestoßen, mit Zucker und Rosenwasser angemacht ist, schlägt die Streifen darüber zusammen, formt sie zu Kringeln, bäckt sie auf einem Blech und überzieht sie mit einer Glasur von Staubzucker und Rosenwasser.

Kringel, rheinischer. Ein Kilogramm gewärmtes Spelzmehl wird mit 1/4 Liter lauwarmer Milch und 45 Gramm Hefe verrührt; nachdem das Hefenstück gehörig aufgegangen ist, mischt man 90 Gramm Zucker, 160 Gramm Butter, drei Eidotter, 1/2 Liter lauwarm gemachten sauren Rahm, einen Kaffeelöffel Salz und ebensoviel gestoßenen Zimt hinzu, wirkt ihn tüchtig durcheinander, läßt ihn aufgehen, formt ihn zu einem großen Kringel oder mehreren kleineren, stellt sie nochmals zum Gehen an einen warmen Ort, überstreicht sie mit Ei und bäckt sie.

Kringel mit Safran, russischer. Um einen größeren Kringel dieser Art herzustellen, schüttet man von 3 Kilogramm gewärmtem feinen Weizenmehl die Hälfte in eine große Schüssel, gießt 1 Liter lauwarme Milch und 90—100 Gramm aufgelöste Hefe daran, thut zwei Prisen feingestoßenen Safran hinzu, so daß die Milch hellgelb dadurch gefärbt wird, verrührt dies zu einem lockeren Teig, überstreut ihn mit Mehl, deckt ihn zu und läßt ihn aufgehen. Inzwischen reibt man 1/2 Kilogramm ausgewaschene Butter zu Schaum, mischt sie dann nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen, etwas gestoßenen Kardamomen, 16 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln, 125 Gramm süßen Mandeln, drei Eiern, 250 Gramm gereinigten Korinthen und ebensoviel Rosinen zu dem Teig, fügt unter gehörigem Durchkneten die andere Hälfte des Mehls hinzu, läßt alles nochmals aufgehen, formt einen großen Kringel daraus, stellt ihn auf einem gebutterten Blech eine Viertelstunde vor den Ofen, bestreicht ihn mit Ei, belegt ihn mit Rosinen, streut Zucker und gehackte Mandeln darüber und bäckt ihn bei mäßiger Hitze eine reichliche halbe Stunde.

Krönungs-Sauce. 1/2 Kilogramm feingestoßener Zucker wird in einem irdenen glasierten Kasserol über gelindem Feuer so lange gerührt, bis er sich gelb zu färben beginnt, worauf man ihn zu einer Flasche heißgemachtem Weißwein thut, in dem man eine halbe Schote kleingeschnittene Vanille und den Saft nebst der dünn abgeschälten Schale einer bitteren Pomeranze auskocht. Zehn bis zwölf Eidotter zerquirlt man mit einem Löffel Zucker, einem Löffel Arrowroot und 1/4 Liter Weißwein, Madeira oder Champagner, schlägt dies mit dem heißen Wein über dem Feuer zu Schaum, seiht die Sauce durch ein Sieb und schlägt sie abermals zu dickem Schaum, worauf man sie zu feinen Mehlspeisen serviert. Will man diese sehr wohlschmeckende Sauce zu kalten Mehlspeisen geben, so kocht man den gebräunten Zucker mit dem Wein, der Vanille und Pomeranzenschale klar, rührt einen Löffel Arrowroot, das man zuvor in kaltem Wein zerquirlt, hinzu, streicht die Sauce durch ein Sieb, läßt sie abkühlen, vermischt sie mit acht ganzen Eiern und sechs Eidottern, die mit 40 Gramm Zucker schaumig geschlagen sind, thut noch etwas Madeira oder Champagner hinzu, schüttet alles in eine mit Mandelöl ausgestrichene Porzellanform, die man zur Hälfte in siedendes Wasser stellt, legt auf den Deckel glühende Holzkohlen und kocht die Crème langsam drei Viertelstunden, läßt sie in der Form erkalten, stürzt sie auf eine Schüssel und verziert sie mit Pistazien und Frucht-Gelée.

Kronsbeeren, s. v. w. Preißelbeeren.

Kubebenpfeffer, Schwanzpfeffer, Stielpfeffer, franz. cubèbes, engl. cubebs, lat. Piper Cubeba. Eine Art Gewürz, welches den Pfefferkörnern äußerlich sehr ähnlich sieht und zuweilen auch wie diese in der Küche und bei der Liqueurfabrikation verwendet wird, wegen seines brennend gewürzhaften Geschmacks aber meistens zu medizinischen Zwecken dient. Der Kubebenstrauch gedeiht am besten in Ostindien, auf Java, Borneo und Sumatra; die beerenartigen, runzligen, dunkelgrau oder schwarzbraun aussehenden Früchte mit weißlichem, ölhaltigem Kern sind mit einem dünnen Stiel versehen und werden vor der völligen Reife gesammelt.

Kuchen, franz. gâteau, engl. cake. Ein aus den ältesten Zeiten herstammendes, aus Mehl, Butter, Eiern, Milch, verschiedenen Gewürzen und anderen Zuthaten hergestelltes Backwerk, welches in der mannigfaltigsten Weise bereitet wird; man unterscheidet runde und eckige, flache oder breite, auf einem Blech gebackene und hohe, in einer Form gebackene Kuchen, dann teilt man sie nach den dazu verwendeten Teigen in solche aus Hefenteig, Butter- oder Blätterteig, mürbem Teig, abgerührtem Teig u. s. w. oder nach den auf die Oberfläche gelegten Dingen in Obst-, Zucker-, Rosinen-, Mandel-, Käse-, Mohn-, Quark-, Gries-

Streußel-, Speck-, Zimt-Kuchen u. dergl., ebenso nach den Hauptbestandteilen oder besonderen hinzugekommenen Gewürzen, auch hat man in Butter gebackene Kuchen, wie Pfann- und Spritz-Kuchen — kurz, es waltet eine solche Reichhaltigkeit in der Zubereitungsweise ob, daß wir keine allgemeinen Regeln dafür angeben können, als die, stets nur die besten Bestandteile dazu anzuwenden, wie feines und völlig trockenes Mehl, das gehörig gesiebt werden muß; wohlschmeckende, frische Butter, die man am besten zuvor auswäscht; frische oder doch wenigstens sehr gut erhaltene Eier; feinen Raffinadezucker, den man stößt oder reibt und dann durchsiebt; frische Milch oder Rahm; gut gewaschene, gelesene und völlig abgetrocknete Rosinen und Korinthen, die man am besten tags zuvor wäscht, damit sie ordentlich trocken werden; sehr gute und frische Hefe (s. d.); möglichst große und frische Mandeln, unter denen sich keine zerbröckelten oder wurmstichigen befinden dürfen. Hat man bei Verwendung der besten Zuthaten etwas mehr Ausgaben, als bei dem Ankauf von weniger guten, so hat man dafür desto mehr Chancen zum Gelingen des Kuchens und die Freude an dem bedeutend größeren Wohlgeschmack desselben. Freilich ist es nicht mit der Anschaffung guter Zuthaten allein gethan, sondern man muß auch genau alle Angaben der verschiedenen Rezepte befolgen, da das Gelingen eines Backwerks oft von anscheinend geringfügigen Dingen abhängt; ebenso gehört außerordentliche Sauberkeit und Sorgfalt bei Bereitung des Teiges und Behandlung des Ofens dazu, denn die meisten Kuchen verlangen eine gemäßigte Hitze, andere, wie z. B. die von Butterteig, einen ziemlich heißen Ofen, wieder andere bloß eine ganz gelinde Wärme. Wir verweisen auf unsere unzähligen Kuchen-Rezepte, die im Inhaltsverzeichnis zusammengestellt sind, und geben hier nur die Vorschriften zu einigen besonderen Arten.

Kuchen, amerikanischer. Man setzt reichlich $^1/_2$ Liter Milch zum Feuer, läßt sie warm werden, rührt 60 Gramm Butter, etwas Salz, drei Löffel gute Hefe und drei zerquirlte Eier hinein, ebenso ungefähr $1^1/_4$ Kilogramm Mehl, so daß ein geschmeidiger Teig entsteht, den man gehörig durcheinanderknetet, in eine gewärmte Schüssel legt und gut zugedeckt zwei Stunden aufgehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit macht man lauter kleine, fingerdick aufgerollte Kuchen daraus, legt sie auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit Butter oder geschlagenem Ei, läßt sie bei guter Hitze eine Viertelstunde backen und giebt sie warm zum Kaffee oder Thee. — Eine andere Art amerikanischer Frühstückskuchen (s. auch Buchweizen-Cakes, amerikanische) wird auf folgende Art bereitet: Zwei zerquirlte Eier werden in 1 Liter lauwarme Milch gerührt, ebenso eine Prise Salz, ein Theelöffel Backpulver und soviel Maismehl, daß ein steifer Teig entsteht, den man in kleine, runde, gut gebutterte Blechformen verteilt und bei ziemlicher Hitze auf jeder Seite zehn Minuten backen läßt, worauf man die Kuchen warm zum Frühstück giebt.

Kuchen, bayrischer. 250 Gramm ausgewaschene, geklärte Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit vier ganzen Eiern und vier Dottern, 90 Gramm Zucker und 250 Gramm feinem Mehl vermischt, zuletzt 25 Gramm Hefe in $^1/_4$ Liter lauer Milch aufgelöst, hinzugethan und mit der Masse zu einem leichten Teig verarbeitet, den man auf ein mit Butter bestrichenes, mit einem Rand versehenes Kuchenblech ausbreitet, gehörig aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei überpinselt, mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt.

Kuchen, Berner, s. Berner Kuchen.

Kuchen, Brandenburger. Nachdem man von $^1/_2$ Kilogramm feinem, etwas erwärmtem Mehl und 30 Gramm in Milch aufgelöster Preßhefe ein Hefenstück angesetzt, läßt man dasselbe aufgehen und verarbeitet es dann mit $^1/_4$ Liter lauem Rahm, drei Eßlöffeln Zucker, zwei Löffeln Rum, 125 Gramm zerlassener Butter, einer Prise Salz und 4—5 Eiern nebst dem noch erforderlichen Mehl zu einem ziemlich festen, aber recht glatten Teig, den man zu einem daumenstarken Kuchen ausrollt, aufgehen läßt, reichlich mit geklärter Butter bestreicht, mit Zucker und Zimt bestreut, nochmals mit Butter überträufelt und schön hellbraun bäckt.

Kuchen, Braunschweiger. 48 Gramm frische Preßhefe werden in $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch aufgelöst und mit 1 Kilogramm gewärmtem, feinem Mehl zu einem Hefenstück angesetzt; während dasselbe aufgeht, rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, thut allmählich 6—8 Eidotter, 30 Gramm geschälte und gestoßene bittere Mandeln, 125 Gr. Zucker, etwas Salz, 90 Gramm gewaschene Rosinen und ebensoviel Korinthen hinzu, verarbeitet dies mit dem aufgegangenen Hefenstück zu einem leichten Teig, streicht diesen auf ein großes, gut gebuttertes Kuchenblech, läßt ihn aufgehen, überpinselt ihn mit Butter, streut Zucker darauf und bäckt ihn bei gelinder Hitze zu schön brauner Farbe.

Kuchen mit Ei zu bestreichen. Soll ein Kuchen oder eine Mehlspeise, eine Pastete u. s. w. mit Ei bestrichen werden, so zerquirlt man ein Ei oder mehrere mit etwas kaltem Wasser, taucht einen dazu bestimmten Pinsel hinein und trägt mit demselben das Ei gleichmäßig auf den Teig auf.

Kuchen, englische, s. Cakes und Englischer Kuchen.

Kuchen, Frankfurter, s. Frankfurter Kuchen.

Kuchen, französischer, s. Französischer Kuchen, Gâteau à la Chantilly, Gâteau à la Dauphine, Gâteau fourré, Gâteaux de Nantes, Gâteau de Pithiviers, Gâteau Savarin.

Kuchen, Freiburger, s. Freiburger Kuchen.

Kuchen, gebrühter, s. Echaudés.

Kuchen, gehabener, s. Gehabener Kuchen.

Kuchen, Genfer, s. Genfer Kuchen.

Kuchen, Glarner, s. Glarner Kuchen.

Kuchen, haltbarer. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, fügt unter anhaltendem starken Rühren nach und nach 250 Gramm Zucker, sechs Eidotter, 300 Gramm feines Mehl, 70 Gramm geschälte und gestoßene süße und 30 Gr. bittere Mandeln und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzu, streicht den Teig auf ein gebuttertes Backblech, bestreut ihn oben mit Zucker und gehackten Mandeln und läßt ihn bei mäßiger Hitze hellbraun backen. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, zerschneidet man ihn in länglich-viereckige Stücke und bewahrt dieselben in einer Blechbüchse auf; sie behalten mehrere Wochen lang den unveränderten Wohlgeschmack.

Kuchen, Hamburger, s. Hamburger Kuchen.

Kuchen, hannoverscher, s. Hannoverscher Kuchen.

Kuchen, Harzer, s. Harzer Kuchen.

Kuchen, Hochzeits-, s. Hochzeits-Kuchen.

Kuchen, holländischer, s. Holländischer Kuchen.

Kuchen, Homburger, s. Homburger Kuchen.

Kuchen, hundertjähriger, s. Hundertjähriger Kuchen.

Kuchen, irischer, s. Irischer Kuchen.

Kuchen, italienischer, s. Italienischer Kuchen.

Kuchen, kleine, à la St. Cloud. ½ Kilogramm feingestoßener Zucker wird mit achtzehn Eidottern und vier ganzen Eiern zu Schaum gerührt, worauf man 250 Gramm gestoßene süße Mandeln und die abgeriebene Schale von zwei Citronen hinzufügt, alles eine Stunde lang schlägt, schließlich 750 Gramm sehr feines Mehl darunter-mischt und kleine runde Kuchen aus der Masse auf ein wachsbestrichenes Blech setzt, mit gehackten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Kuchen, kleine mürbe. Man reibt die Schale einer großen Citrone auf 200 Gramm Zucker ab, stößt den Zucker, verrührt ihn mit fünf Eidottern und 200 Gramm feinem Mehl eine halbe Stunde lang, zerläßt 200 Gr. sehr frische, ausgewaschene Butter, vermischt den Teig nach und nach unter fortdauerndem Umrühren damit, zieht den Schnee von drei Eiweißen darunter, streicht die Masse nicht zu dünn auf ein gut gebuttertes Blech und bäckt den Kuchen hellbraun. Nachdem er ausgekühlt ist, sticht man kleine runde Kuchen davon aus, überzieht sie mit Citronenglasur oder bestreicht sie mit Marmelade.

Kuchen, kleine süße. ½ Kilogramm Butter wird schaumig gerührt und nach und nach mit drei ganzen Eiern, drei Eidottern, ½ Kilogramm gestoßenem Zucker und soviel Mehl vermischt, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, den man mit der Hand zu kleinen runden Kuchen formt, welche man auf einem Blech langsam, aber recht braun backen läßt.

Kuchen, Lütticher. ½ Kilogramm gestoßener Zucker wird mit der abgeriebenen Schale einer Citrone und 8—9 Eiern eine halbe Stunde lang verrührt, worauf man löffelweise ½ Kilogramm Kartoffelmehl und ½ Kilogramm geklärte Butter hinzufügt, den Teig in eine runde, gebutterte Form schüttet und bei ordentlicher Hitze eine reichliche Stunde backen läßt. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, überzieht man ihn mit einer Zuckerglasur.

Kuchen, Mailänder. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach drei Eier, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone sowie 250—300 Gramm feines Mehl hinzu, schüttet den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Kuchenbrett, durchwirkt ihn noch mit soviel Mehl, daß er sich ausrollen läßt, treibt ihn zwei Messerrücken stark aus, sticht ihn zu kleinen runden Kuchen aus, setzt dieselben auf ein gebuttertes Blech, überstreicht sie mit gezuckertem Eigelb und bäckt sie bei ziemlicher Hitze. — Oder man macht den Teig aus 250 Gramm Zucker, drei Eiern, der feingehackten Schale einer Citrone, 90 Gramm Butter und 250 Gramm Mehl. — Häufig fügt man den Mailänder Kuchen auch Mandeln bei und rührt dann 250 Gramm geklärte Butter zu Schaum, thut drei Eier, 250 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln, 125 Gr. Zucker, an dem die Schale einer Citrone abgerieben worden, ein wenig Zimt und 375 Gramm Mehl hinzu, wirkt den Teig gut durcheinander, rollt ihn aus, sticht kleine Kuchen davon aus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön gelb.

Kuchen, ostfriesländischer. 250 Gr. feines Mehl, 160 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, sechs hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter und ein wenig Salz werden zu einem soliden Teig verarbeitet, ½ Centimeter stark aufgerollt, mit einem Wasserglase zu runden Kuchen ausgestochen und diese auf einem gebutterten Blech bei mäßiger Hitze hellbraun gebacken. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Obst-Marmelade.

Kuchen, portugiesischer. 250 Gramm geklärte Butter werden zu Schaum gerieben, allmählich mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, 250 Gramm Zucker, zwölf Eidottern und 90 Gr. geschälten und gestoßenen Mandeln verrührt, schließlich mit dem festen Schnee der zwölf Eiweiße und 200 Gramm feinem Mehl vermengt. Man füllt den Teig in ein flaches, rundes, mit Butter bestrichenes Kuchenblech, das mit einem zwei Finger breiten Rand versehen ist, streicht ihn glatt und bäckt ihn bei gelinder Hitze eine Stunde sehr langsam, worauf man ihn mit Zucker bestreut.

Kuchen, sächsischer. Man siebt ½ Kilogramm sehr feines Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt 50 Gramm Hefe, die man in einer Obertasse lauer Milch aufgelöst hat, hinein, verrührt sie mit einem Teile des Mehls

und läßt das Hefenstück an einem warmen Orte aufgehen. Währenddem reibt man 250 Gramm frische Butter zu Schaum, mengt nach und nach sechs Eier und sechs Dotter, 90 Gramm Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu, thut dies alles zu dem aufgegangenen Hefenstück, gießt noch etwas lauwarmen süßen Rahm an und verarbeitet die Masse durch tüchtiges Schlagen mit dem Rührlöffel zu einem zarten, blasigen Teig, den man zuletzt noch mit 125 Gramm gut gereinigten Korinthen und ebensoviel Sultanrosinen vermischt, in eine gebutterte, handhohe glatte, runde Blechform füllt, gehörig aufgehen läßt, mit Ei überstreicht, mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut und eine Stunde bei mittelmäßiger Ofenhitze bäckt.

Kuchen, schottischer. 375 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker, $^1/_2$ Kilogramm Weizenmehl, einen Eßlöffel gestoßenen Zimt und etwas gestoßenen Ingwer oder Kümmel nebst einigen Löffeln Milch hinzumischt, den Teig 1 Centimeter stark ausrollt, zu runden Kuchen von der Größe einer Untertasse ausstich oder schneidet und diese in einem gleichmäßig durchheizten Ofen bäckt.

Kuchen, Schweizer. Man rührt 250 Gramm Butter schaumig, thut nach und nach fünf Eidotter, 250 Gramm Zucker, 8 Gramm gestoßenen Zimt, 250 Gramm Mehl und den Schnee der fünf Eiweiße hinzu, streicht den Teig auf ein gebuttertes Blech, stellt ihn in einen mäßig heißen Ofen, nimmt ihn nach einer Viertelstunde heraus, macht mit dem Kuchenrädchen der Länge und Quere nach schräg viereckige Einschnitte, streut Zucker darauf und läßt ihn dann vollends hellbraun backen.

Kuchen, tatarischer. Aus $^1/_2$ Liter süßem Rahm, zwei bis drei Eiern, drei Eßlöffeln Mehl, etwas gehackter Citronenschale und einer Prise Salz quirlt man einen ziemlich dicken Teig zusammen und bäckt in einer größeren, runden Eierkuchenpfanne dicke Eierkuchen davon. Inzwischen quellt man 200 Gramm Reis in 1 Liter Milch mit etwas Salz und Zucker zu einem dicken Brei aus, läßt ihn erkalten und vermischt ihn mit 250 bis 375 Gramm gut gereinigten Korinthen oder Sultanrosinen. Nun bestreicht man eine glatte, runde Form mit Butter, streut sie mit geriebener Semmel aus, legt einen der Eierkuchen hinein, darauf eine Schicht von dem Reis, wieder einen Eierkuchen und so fort, bis die Form, welche die Größe der Eierkuchen haben muß, zu drei Vierteln gefüllt ist; die oberste Schicht muß wieder ein Eierkuchen bilden. Man zerquirlt $^1/_4$ Liter Rahm mit sechs Eiern, zwei Löffeln Zucker und etwas Zimt, gießt dies über den Kuchen und bäckt ihn eine Stunde bei mittlerer Hitze. Man ißt diesen Kuchen entweder warm mit einer Obst- oder Wein-Sauce, oder man giebt ihn kalt.

Kuchen, Wiener. 250 Gramm geklärte Butter werden mit 6—8 Eidottern zu Schaum gerührt, worauf man 125 Gramm Zucker, einen knappen Kaffeelöffel Salz, 250 Gramm feines Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 70 Gr. süße, 15 Gramm bittere, feingestoßene Mandeln und 36 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe hinzumischt, alles sehr gut verarbeitet und zuletzt den steifen Schnee der zehn Eiweiße nebst noch 250 Gramm Mehl darunterzieht, den Teig in eine glatte, runde, gut gebutterte Form füllt, stark aufgehen läßt und eine Stunde langsam bäckt.

Kuchen, Wiesbadener. Man siebt 250 Gr. feines Mehl auf ein Brett, überstreut dasselbe mit 125 Gramm in Stückchen zerpflückter Butter, fügt ein Ei und zwei Löffel Rahm dazu und verknetet alles zu einem festen Teig, treibt ihn messerrückenstark auf und kneift einen Rand ringsherum. Inzwischen röstet man fünf Eßlöffel feines Mehl in 90 Gramm Butter hellgelb, läßt es auskühlen, streicht es über den Kuchen, überstreut denselben dick mit Zucker und Zimt und bäckt ihn bei mäßiger Hitze gelb.

Küchengarten. S. bei allen Gemüsen, Küchenkräutern und Obstsorten, wo über die Art des Anbaus genügende leichtfaßliche Anweisungen gegeben sind.

Küchen-Geräte und Küchen-Geschirre. Mag eine Haushaltung groß oder klein sein, so mache man es sich doch zur Regel, die Küche mit einer reichhaltigen Auswahl aller erforderlichen Gerätschaften zum Kochen und Backen auszustatten, wenn es Raum und Mittel irgend erlauben, damit man im stande sei, auch feinere Gerichte in der erforderlichen Weise herzustellen und zu den verschiedenen Zwecken auch verschiedene Geschirre bei der Hand zu haben, was zur guten und reinlichen Bereitung der Speisen unbedingt notwendig ist, denn so wie man besondere Gefäße zum Kochen von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Milchspeisen, Obst u. dergl. bedarf, so muß man sich auch besonderer Löffel, Quirle, Siebe u. s. w. dabei bedienen und überhaupt auf die skrupulöseste Reinlichkeit und Sauberkeit aller Geschirre und Gerätschaften streng halten. Wir wollen hier nur oberflächlich anführen, was etwa zur Ausrüstung einer ordentlichen Küche gehört, die auch höheren Anforderungen zu genügen im stande ist, ohne auf Ueberfluß und Luxus Anspruch zu machen. Außer Schüsselbrettern, Küchenschrank, Küchentisch, Back- und Kuchenbrettern, Brettern zum Fleisch- und Gemüsehacken, Fleischhammer, Nudelholz, Holz- und Blechlöffeln, irdenen und blechernen Deckeln, Quirlen, Kraut- und Gurkenhobeln, Reibeisen, Hackemessern, den nötigen Salz-, Mehl- und Gewürzbüchsen, Schüsseln, Pfannen, Töpfen und Kasserolen von allen Größen aus emailliertem Eisen und glasierter Töpferware, neuerdings auch Nickelmetall — kurz, allen den gewöhnlichsten Küchengerätschaften, die sich von selbst verstehen, braucht man mehrere weit- und engl öcherige Durchschläge, ein Bouillon-Sieb, Haarsiebe, Spicknadeln von verschiedener Länge und Stärke, Schaumlöffel von Blech und Porzellan, Schöpfkellen, einen Bratrost, einen Bratspieß, falls der dazu nötige Herdraum vorhanden ist, Bratenhölzer zum Unterlegen in die Pfannen, Sautier- und

Omeletten-Pfannen, längliche und runde größere und kleinere Kasserole zum Braisieren von Fleisch und Geflügel, einen Fischkessel, Mehlspeisen-Formen verschiedener Gestalt von Blech und Nickel, eine Charlotte-Form, Back-Schüsseln von Blech oder Steingut zur Bereitung von Gratins und ähnlichen Gerichten, eine Pasteten-Schüssel und eine Pasteten-Reifform, Napfkuchenformen, ein Tortenblech, eine Pie-Schüssel, eine Porzellanform zu Soufflés und Auflaufen, kleine Tortenförmchen, Backbleche, zierliche Formen zu Flammeris, Gelées und Aspic, einen Messing- und einen Marmor-Mörser, eine große Reibschale mit Reibkeule, ein Bain-marie oder Wasserbad, Ausstecher zu kleinem Backwerk, Deckel, auf die man glühende Holzkohlen legen kann, eine Glasierschaufel, ein Dressiermesser und überhaupt eine ganze Auswahl von großen und kleinen Küchenmessern, ein Tranchiermesser, ein Cotelettenmesser, Dressiernadeln zum Geflügeldressieren, Eisen zum Waffeln- und Oblatenbacken, eine irdene, glasierte Form mit Vertiefungen zu Setzeiern, eine andere zu Windbeuteln, böhmischen Dalken, Quarkkeulchen, Ballbäuschen u. dergl., Ausstecher zu Kartoffeln, Aepfeln u. s. w., eine Uhr, eine Wage, verschiedene Maße, eine Schneerute oder Schneeschlagmaschine, eine Fleischmühle, eine Pfeffermühle, eine Mandelreibe, Filtriersäcke und Seihtücher zu Gelées und Fruchtsäften, einen Dampftopf, eine Küchen-Handsäge zum Zersägen der Knochen, mehrere Kuchenrädchen, einen Drahtbehälter, um Fleisch oder Geflügel, vor Fliegen geschützt, vors Fenster hängen zu können, Glas- und Blechtrichter, eine Spirituslampe und womöglich einen Eisschrank oder eine Eiskiste für den Sommer, um Butter, Früchte, Milch u. dergl. frisch zu erhalten und Gelées bald zum Erstarren zu bringen. In der Speisekammer ist ein Schrank mit Schubladen zum Aufbewahren von Zucker, Gewürzen, getrockneten Früchten, Kräutern, Pilzen, Reis, Gries, Gräupchen, Mehl ꝛc. sehr angenehm; ist die Speisekammer kühl und luftig, so kann man auch ein Regal darin anbringen, auf welchem die Gläser und Töpfe mit dem Eingemachten ihren Platz finden. Wie vieles ließe sich hierüber noch sagen, allein wir müssen befürchten, denjenigen unter unseren freundlichen Leserinnen, welche über zu wenig Raum verfügen, um alles Erwähnenswerte anschaffen zu können, das Herz unnötig schwer zu machen, deshalb wollen wir es hierbei bewenden lassen.

Küchen-Gewürze, s. Gewürze.

Küchen-Kräuter, s. Kräuter.

Küchen-Pfeffer. Unter diesem Namen verwendet man häufig eine Mischung von verschiedenen feingestoßenen Gewürzen, wie 15 Gr. schwarzer Pfeffer, ebensoviel Piment, Muskatnuß und Zimt, 2 Gr. Ingwer und zehn Gewürznelken, sehr gut untereinandergemischt zur Würze von Ragouts und braunen Saucen, doch muß man dabei sehr vorsichtig verfahren und nur messerspitzenweise nehmen, da man sehr leicht die Sauce dadurch verderben kann. Ueberhaupt thut man besser, das Gewürz lieber nach gegebener Vorschrift als gleich gemischt anzuwenden, da vielen die Zuthat von Ingwer, Zimt oder Muskatnuß u. s. w. unangenehm sein dürfte.

Küken, s. v. w. junges Hühnchen.

Kümerlin, süddeutsche Benennung für Gurke.

Kümmel oder **Karbe,** franz. cumin, engl. caraway, cummin. Der Same der Kümmelpflanze, lat. Carum carvi, welche im nördlichen Europa auf den Wiesen wild wächst, meist aber, und zwar vorzugsweise bei Halle, Erfurt, Bamberg, Nürnberg, auf Feldern, hier und da auch in den Gärten angebaut wird. Die länglichen, etwas gekrümmten, an den Enden spitz zulaufenden, mit mehreren Rippen versehenen grünlichbraunen Samenkörner haben einen eigentümlich gewürzhaften, erwärmenden Geschmack und einen stark balsamischen Geruch; sie dienen als Küchengewürz für Suppen, Saucen und Backwerk, Käse und mehrere Wurstarten, werden sehr viel zur Destillation von Branntwein und Liqueur benützt und finden ebenso wie das aus ihnen gezogene ätherische Oel in der Arzneikunde Verwendung als magenstärkendes, blähungtreibendes Mittel. Die Pflanzen lieben einen kalkreichen, lockeren Lehmboden, werden im April oder Mai gesäet, müssen gut gejätet werden, 15 bis 18 Centimeter voneinander entfernt stehen und tragen erst im zweiten Jahre Samen, welche Ende Juni reif werden. Man zieht die Pflanzen dann früh oder abends heraus, bindet sie in Bunde und setzt sie in Haufen, um sie nach dem Trocknen auszudreschen.

Kümmel-Brötchen. Man knetet $^1/_2$ Kilogramm Mehl, 60 Gramm Butter, ein ganzes Ei und ein Dotter, eine Prise Salz und 20 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe zu einem leichten Teige, arbeitet ihn gehörig durch, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen, formt ihn zu kleinen runden oder länglichen Brötchen, stellt dieselben noch eine zeitlang zum Gehen warm, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bestreut sie mit gut gelesenem und gewaschenem Kümmel, worauf man sie auf einem Blech bei ordentlicher Hitze 20 bis 25 Minuten bäckt.

Kümmel-Brezeln, Schweizer. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit sechs bis sieben Eßlöffeln Mehl zu einem breiartigen Teig verrührt, zu dem man Salz, einen Eßlöffel gestoßenen Kümmel und 60 Gramm frische, zerlassene Butter thut; dann bestreicht man ein erwärmtes Brezeleisen mit Speckschwarte, nimmt zu jeder Brezel einen Löffel Teig, schließt das Eisen und bäckt die Brezeln auf beiden Seiten über offenem Feuer.

Kümmel-Eierkuchen. 125 Gramm geriebenes Weißbrot und ein gehäufter Eßlöffel Mehl werden mit $^1/_2$ Liter Milch, drei Eidottern, etwas Salz und einem Eßlöffel Kümmelkörnern gut verquirlt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugethan und der Kuchen in einer Pfanne mit zerlassenem Speck auf beiden Seiten schön bräunlich gebacken; man giebt Schinken, Bratwurst, Rotwurst und nach Belieben auch Salat dazu.

Kümmel-Fleisch, s. Gullaschfleisch, österreichisches.

Kümmel-Kräpfchen. 200 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, $^1/_4$ Liter Rahm, 16 Gramm aufgelöste Hefe, vier Eidotter, 16 Gramm Zucker und eine Prise Salz werden auf dem Kuchenbrett zu einem Teige verknetet; nachdem er hinlänglich bearbeitet ist, wird er daumendick ausgerollt, zu kleinen dreieckigen oder runden Kräpfchen ausgestochen, diese mit geschlagenem Ei bestrichen, mit Kümmel und Salz bestreut, zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und dann auf einem Blech bei guter Hitze gebacken.

Kümmel-Kringel, s. auch Kringel. $^1/_4$ Liter Milch wird mit 70 Gramm Butter zum Kochen gebracht, worauf man 125 Gr. Mehl hineinrührt, bis der Teig sich vom Gefäß ablöst; man schüttet ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit einem Ei und drei Eidottern nebst etwas Salz, formt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu Kringeln, bestreicht sie mit Ei, streut Kümmel darauf und bäckt sie auf einem Blech bei starker Hitze.

Kümmel-Kuchen. 50 Gramm frische Preßhefe werden in einer Obertasse lauer Milch aufgelöst, mit zwei Eiern, zwei Dottern, einem Eßlöffel Zucker, einer Prise Salz und 125 Gramm geklärter Butter, sowie 625 Gramm feinem Mehl zu einem geschmeidigen Teige verrührt, der Teig tüchtig mit dem Löffel geschlagen, auf einem mehlbestreuten Brett zu länglichen kleinen Kuchen geformt und diese auf einem Blech zum Aufgehen warmgestellt. Nachdem die Kuchen genügend aufgegangen, bestreicht man sie mit Ei, sticht sie mehrmals mit einer Gabel, bestreut sie mit Kümmel und Butterflöckchen und bäckt sie bei ziemlicher Hitze goldgelb; man giebt sie zum Thee und Kaffee. — Oder man treibt einen gewöhnlichen Hefenteig zu einem fingerdicken runden Kuchen auf, läßt ihn aufgehen, überstreicht ihn mit Ei, streut Kümmel und Salz darauf, macht nach Belieben auch einen Guß von saurem Rahm und Eiern darüber und bäckt ihn bei leidlicher Hitze.

Kümmel-Kuchen, feiner. 375 Gramm ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, mischt nach und nach zehn ganze Eier, 375 Gramm gestoßenen Zucker, 100 Gramm gestoßenen Kümmel und $^1/_2$ Kilogramm feines Mehl hinzu, füllt den Teig in ein gebuttertes, mit Semmel ausgestreutes Tortenblech und bäckt den Kuchen bei rascher Hitze gelb.

Kümmel-Küchel. Man bereitet einen festen Teig, indem man 50 Gramm aufgelöste Hefe mit zwei Löffeln Zucker, zwei Eiern, zwei Dottern, einer halben Tasse lauem Rahm, einer Prise Salz, 125 Gr. zerlassener Butter und $^1/_2$ Kilogramm erwärmtem Mehl verrührt; nachdem dieser Teig gut geschlagen worden, bis er Blasen wirft, formt man walnußgroße Kugeln daraus, die auf einem mehlbestreuten Brett zu kleinen runden Kuchen plattgedrückt und zum Aufgehen hingestellt werden. Dann legt man sie auf ein gebuttertes Blech, überpinselt sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmel, sticht mehrmals mit der Messerspitze hinein und belegt sie mit Butterstückchen, worauf man sie in einem ziemlich heißen Ofen hellbraun bäckt.

Kümmel-Liqueur. Um sich einen solchen für den Hausgebrauch ohne Destillation herzustellen, kann man auf verschiedene Weise verfahren; einen sehr guten Liqueur erhält man, indem man eine Flasche mit 3 Litern gutem Branntwein (Franzbranntwein, sehr reinem Kornbranntwein oder Kirschwasser) nebst 180 Gramm etwas zerklopften Kümmelkörnern, sowie 12 Gr. Sternanis in einem Topf oder Kessel mit kaltem Wasser in den Ofen stellt, das Wasser zum Kochen kommen läßt, so daß die mit Blase überbundene Flasche eine halbe Stunde darin kocht, das Gefäß dann vom Feuer nimmt und die Flasche darin kalt werden läßt. Hierauf versüßt man den Branntwein mit 1 Kilogramm geläutertem Zucker, filtriert den Liqueur, füllt ihn auf Flaschen und verkorkt dieselben gut. — Einfacher und leichter kann man den Liqueur bereiten, wenn man 1 Liter Branntwein mit 70 Gr. Kümmelkörnern und 250 Gr. gestoßenem Kandiszucker 14 Tage an einen warmen Ort stellt, bis der Zucker sich völlig aufgelöst hat, worauf man den Branntwein filtriert und in Flaschen füllt, doch würden wir obiges Verfahren mehr empfehlen. — Mit Hilfe von ätherischen Oelen ist die Zubereitungsmethode folgende: Man löst 30 Tropfen Kümmelöl, 2 Tropfen Fenchelöl und 1 Tropfen Zimtöl in 31 Gr. Spiritus auf, vermischt denselben dann mit 4 Litern gutem Branntwein und 750 Gr. geläutertem Zucker, filtriert und zieht den Liqueur auf Flaschen.

Kümmel-Sauce, braune. Entweder nimmt man braune Coulis oder man verkocht eine braune Mehlschwitze mit recht kräftiger Fleischbrühe, thut einen Eßlöffel gelesenen und grobgestoßenen Kümmel und etwas Salz hinein, läßt dies einigemal durchkochen und giebt die Sauce zu Rind- und Hammelfleisch.

Kümmel-Sauce, weiße. Zwei Eßlöffel Mehl schwitzt man in 70 Gramm Butter ganz hell, verkocht dies mit $^1/_4$ Liter heller Fleischbrühe, einem Eßlöffel grobgestoßenem Kümmel und ein wenig Salz und quirlt die Sauce zuletzt mit zwei Eidottern und einem Stückchen frischer Butter ab. Man giebt diese Sauce zu Hecht, Schleien, Stint, Karauschen und schärft sie nach Belieben noch mit etwas Citronensaft oder Essig ab.

Kümmel-Stangen. Man knetet 250 Gramm gewärmtes Mehl, 125 Gramm ausgewaschene Butter, 16 Gramm Hefe, die man in einem halben Weinglas lauer Milch aufgelöst hat, ein klein wenig Salz und zwei bis drei Löffel Zucker gut durcheinander, schlägt den Teig, läßt ihn kurze Zeit aufgehen, formt ihn zu fingerdicken, 12 Centimeter langen Stangen, bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit Kümmel, läßt sie noch ein wenig aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun; man giebt sie zum Thee, zuweilen auch zu Kaffee.

Kümmel-Suppe. Zwei bis drei Eßlöffel Mehl werden in 100—125 Gramm Butter hellbraun

geschwitzt, dann verkocht man diese Einbrenne mit $2^1/_2$—3 Liter siedendem Wasser, kleingeschnittenem Wurzelwerk, etwas Petersilie, einem gehäuften Eßlöffel Kümmel und dem nötigen Salz eine reichliche halbe Stunde lang, seiht die Suppe durch und giebt sie über gerösteten Schwarzbrotschnitten oder Semmelwürfeln auf. Anstatt des Wassers kann man auch leichte Bouillon dazu verwenden. — Eine andere Art Kümmel-Suppe bereitet man, indem man altbackenes Schwarzbrot in kleine Stücke schneidet und mit Wasser, Salz und einem Eßlöffel Kümmel zu einem dünnen Brei kocht, die Suppe durch ein Sieb reibt, mit einem Stück frischer Butter nochmals aufsieden läßt und mit einigen, in Milch oder Rahm zerquirlten Eidottern abzieht.

Kürbis, franz. potiron, citrouille, courge, engl. gourd, pumpkin, lat. Cucurbita. Die Frucht eines einjährigen Rankengewächses mit dicken, kantigen, ästigen Stengeln, großen, herzförmigen, rauhen Blättern und gelben Blüten, von denen männliche und weibliche auf ein und derselben Pflanze bei einander wachsen. Am meisten baut man den gemeinen oder Feld-Kürbis (Cucurbita pepo) mit großen glatten Früchten, welche in Gestalt, Größe und Farbe sehr verschieden sind; meist sind sie rund oder länglichrund, sehen dunkelgrün, gelblich, auch oft grün und hell gescheckt aus. Die größte Art ist unter dem Namen Centner-Kürbis bekannt und liefert Früchte von 25—100 Kilogramm Schwere; außerdem hat man den Turban-Kürbis, den Melonen-Kürbis, Flaschen-Kürbis, Apfel-Kürbis, Birnen-Kürbis, Valparaiso-Kürbis, den brasilianischen Kürbis, den Ohio-Kürbis, den Genfer Busch-Kürbis und eine Menge kleiner Zierkürbisse, welche nur ihres hübschen Aussehens wegen gezogen werden. Am geeignetsten zur Zubereitung als Speise sind der grüne spanische Melonen-Kürbis, der große Türkenbund, der Valparaiso-, der brasilianische und der Ohio-Kürbis. In England außerordentlich beliebt ist der Mark-Kürbis, vegetable marrow, mit 18—24 Centimeter langen Früchten, welche man vor ihrer völligen Reife genießt. Die Kürbisse werden auch viel als Futter für Rindvieh und Schweine benützt, namentlich die weniger schmackhaften Sorten, ebenso kann man einen Branntwein, sowie einen ziemlich guten Zucker daraus herstellen.

Kürbis-Brei. Man schneidet den Kürbis in Stücke, entfernt die Kerne und Fasern sowie die äußere Schale, zerteilt die Stücke in große Würfel, kocht dieselben eine Viertelstunde in siedendem Wasser, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, stampft oder rührt sie zu Brei, streicht ihn durch ein Sieb, kocht ihn auf, würzt ihn mit Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und gehackter Citronenschale und ißt ihn mit brauner Butter. Jedenfalls paßt dieser Brei wie fast alle Kürbisgerichte nur für Leute mit sehr gesunder Verdauung.

Kürbis-Brei mit Aepfeln. Nachdem die Kürbisstücke in Wasser weichgekocht und auf einem Durchschlag abgetropft sind, schält man eine Anzahl säuerlicher Aepfel, zerschneidet sie, thut Zimt, Citronenschale und etwas von dem Wasser, in dem der Kürbis gekocht worden, hinzu, dünstet sie darin weich, vermischt sie mit dem Kürbis, reibt beides zusammen durch ein Sieb, und verkocht den Brei noch mit etwas Zucker, worauf man ihn zu Klößen, Bratwürsten, Fricandellen u. dergl. giebt.

Kürbis-Brei mit Reis. Am häufigsten wird der Kürbis in Nord- und Mitteldeutschland in dieser Zusammenstellung genossen, was ihm auch einen Teil seiner Unverdaulichkeit benimmt. Man siedet die geschälten, von Kernen und Fasern befreiten Kürbisstücke eine halbe Stunde in Wasser weich, läßt sie ablaufen, reibt sie durch ein Sieb und vermischt den Brei mit in Milch dick ausgequelltem Reis oder Hirse, verkocht die Mischung noch mit dem nötigen Salz, einem Stück Butter und etwas geriebener Muskatnuß; beim Anrichten bestreut man den Brei mit Zucker und Zimt.

Kürbis-Brei, auf englische Art. Zwei geschälte, zerschnittene und rein abgeputzte Mark-Kürbisse werden in siedendem Wasser weichgekocht, zu Brei zerdrückt, in einem Kasserol mit etwas Butter, Pfeffer und Salz noch eine Weile gedünstet und dann zu Coteletten aufgegeben.

Kürbis-Brei, auf französische Art. Man schält den Kürbis, schneidet ihn in Stücke und läßt diese mit sehr wenig Wasser und etwas Salz gut zugedeckt weichdünsten und auf einem Durchschlag abtropfen; hierauf schneidet man 1—2 Zwiebeln in dünne Scheiben, bräunt dieselben in Butter, vermischt sie mit dem durch ein Sieb gestrichenen Kürbis-Brei, fügt Salz und Pfeffer hinzu, dämpft den Brei noch ein wenig durch und giebt ihn auf. Häufig gießt man auch etwas Milch an und rührt 1—2 Löffel Mehl darunter, in welchem Falle der Brei noch eine Stunde damit verkochen muß. — Ebenso macht man einen süßen Kürbis-Brei und verwendet dazu meist den sogenannten großen Türkenbund-Kürbis; man kocht die Stücke weich, streicht sie durch, verrührt den Brei mit einem großen Stück zerlassener Butter und etwas Mehl eine zeitlang über dem Feuer, thut Zucker und ein wenig gute Milch oder Rahm daran, läßt den Brei dann aber nicht wieder zum Kochen kommen; beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker, glasiert ihn mit einer glühenden Schaufel und reicht Kirschwasser dazu, von dem sich jeder nach Belieben einige Tropfen unter den Brei mischt.

Kürbis einzumachen. Zum Einmachen eignet sich der englische Mark-Kürbis am vorzüglichsten, ebenso passen der große gelbe Centner-Kürbis mit rötlich-gelbem Fleisch, der Valparaiso-Kürbis und der Melonen-Kürbis sehr gut dazu. Man nimmt einen mittelgroßen reifen, aber noch sehr festen Kürbis, schneidet ihn auseinander, schabt das Korngehäuse heraus, schält die äußere Schale ab und zerteilt den Kürbis in fingerlange, zwei Finger breite Streifen oder sticht ihn mit einem Kartoffelausstecher zu kleinen runden Kugeln aus; die Stücke oder Kugeln werden einige Minuten in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und

gehörig abgetropft. Hat man Streifen geschnitten, so besteckt man jeden derselben mitten in schräger Richtung mit einigen Stückchen feinem Zimt und zwei Gewürznelken, aus denen man die Blütenköpfchen entfernt hat; in die kleinen Kugeln steckt man oben ein Stückchen Nelke, unten ein Stückchen Zimt. Auf $^1/_2$ Kilogramm Kürbis klärt man 375 Gramm Zucker, siedet ihn zur Perle und gießt soviel feinen Weinessig hinzu, daß die Mischung angenehm säuerlich-süß schmeckt, läßt die Kürbisstücke einige Minuten darin aufkochen, ohne daß sie zu weich werden dürfen, schäumt dabei den Zucker gut ab und schüttet dann alles in eine Terrine. Am folgenden Tage wird der Essig aufgekocht, abgeschäumt, die Kürbisstücke werden hineingelegt, einmal überwallt, herausgenommen, in die Gläser gelegt und mit dem noch etwas eingedickten Zucker-Essig nach dem Erkalten übergossen, worauf man die Gläser mit Blase überbindet und aufbewahrt.

Kürbis einzumachen, auf englische Art. Eine Anzahl Mark-Kürbisse werden geschält, ausgeputzt und in viereckige Stücke geschnitten; zu jedem $^1/_2$ Kilogramm derselben thut man 250 Gramm feingestoßenen Zucker, die Schale und den Saft einer Citrone und 15 Gramm gestoßenen Ingwer, schüttet alles in einen Napf oder eine Terrine und läßt es zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen. Dann gießt man den Saft ab, bringt ihn zum Kochen, thut die Kürbisstücke hinein, siedet sie eine Stunde oder so lange, bis sie ganz durchsichtig werden, auch kocht man sie sehr häufig unter fleißigem Umrühren zu einer dicken, durchsichtigen Marmelade, und bewahrt sie in Steintöpfen auf.

Kürbis einzumachen wie Gurken. Ein großer Kürbis (Centner-Kürbis) wird geschält, in fingerlange, zwei Finger breite Stücke geschnitten und diese schichtweise mit Salz bestreut 12 Stunden hingestellt; man rechnet dabei auf 5 Kilogramm Kürbis 125 Gramm Salz. Dann läßt man nicht zu scharfen Essig mit $^1/_2$ Kilogramm geschälten Chalotten zum Kochen kommen, die Kürbisstücke einmal darin überwallen, nimmt sie heraus und legt sie nach dem Erkalten in einen Steintopf, wobei man sie schichtweise mit fünf Hände voll geschnittenem Dill, zwei Kochlöffeln voll würflig geschnittenem Meerrettig, einigen Lorbeerblättern, 15 Gramm schwarzen Pfefferkörnern und 10 Gr. Nelken durchstreut, den Essig kalt darübergießt und den Topf zubindet. Nach acht Tagen kocht man den Essig auf, schäumt ihn gut ab, schüttet ihn nach dem Auskühlen wieder über den Kürbis, bedeckt diesen mit einem Leinwandsäckchen mit Senfsamen und bindet den Topf fest zu.

Kürbis einzumachen wie Ingwer, s. auch Ingwer, nachgemachter. Der geschälte und geputzte Kürbis wird in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers zerschnitten, in siedendem Wasser blanchiert, abgetropft in eine Porzellanschüssel oder Terrine gelegt und auf je 1 Kilogramm Kürbis mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker, 2 Gramm gestoßenem Ingwer, ebensoviel gestoßenem weißen Pfeffer und einer sehr kleinen Messerspitze Cayennepfeffer bestreut. Nachdem die Kürbisstücke gut zugedeckt so bis zum nächsten Tage gestanden haben, bringt man den Saft zum Kochen, läßt den Kürbis einige Minuten darin aufsieden, aber nicht weich werden, füllt ihn in die Büchsen, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten darüber.

Kürbis einzumachen mit Vanille. Man schält und putzt den Kürbis, schneidet ihn in viereckige Stücke, übergießt sie mit Essig und läßt sie so 12 Stunden stehen; am folgenden Tage siedet man auf je 1 Kilogramm Kürbis 1 Kilogramm Zucker in $^1/_2$ Liter Essig klar, schäumt gut ab, thut die Kürbisstücke nebst einer halben Schote Vanille hinein, kocht die Stücke, bis sie durchsichtig aussehen, legt sie in die Gläser, übergießt sie mit dem dicklich eingekochten, erkalteten Essig, bindet die Büchsen gut zu und bewahrt sie auf.

Kürbis, gebacken. Der zerschnittene, geschälte und ausgeputzte Kürbis wird in Salzwasser weichgekocht, sehr gut abgetropft, in einem dicklichen Ausbackteig von Milch, Mehl, Eiern, Salz und etwas Pfeffer umgewendet und in Butter hellbraun gebacken; man giebt eine Rahm-Sauce, mit Eidottern und Citronensaft abgezogen, dazu.

Kürbis, gebacken, auf englische Art. Die Kürbisstücke werden in Salzwasser weichgekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einen Ausbackteig von Mehl, Salz, Wasser, etwas Speiseöl, einem Eidotter und dem Schnee von zwei Eiweißen eingetaucht und in zerlassenem Speck oder heißem Oel hellbraun gebacken. Beim Anrichten bestreut man sie mit gehackter Petersilie und giebt sie entweder als selbständiges Gericht oder zu Fleisch und Geflügel.

Kürbis, gebacken, auf französische Art. Man kocht den geschälten und in Stücke geschnittenen Kürbis in Salzwasser weich, läßt ihn ablaufen, reibt ihn durch ein Sieb, verrührt ihn über mäßigem Feuer mit 125 Gramm Butter, sechs zerquirlten Eiern, 90 Gramm geriebenem Parmesankäse und ein wenig Salz zu einem dicken Brei, thut denselben auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, überpinselt ihn obendarauf mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn auf einem Dreifuß im Ofen hellbraun backen.

Kürbis, gebackener, als Mehlspeise. Ein geschälter und vom Kernhaus befreiter Kürbis wird in Stücke zerteilt, in siedendem Wasser weichgekocht, auf einem Durchschlag abgetropft und durch ein feines Sieb gerieben; hierauf rührt man 125 Gr. Butter zu Schaum, mischt sechs Eier, die feingehackte Schale einer Citrone, 250 Gramm in Rahm geweichte Semmel, den durchgestrichenen Kürbis, 60 Gramm Zucker, etwas Salz, 90 Gr. feingehackte süße nebst einigen bitteren Mandeln, 125 Gramm gereinigte Korinthen und einen gehäuften Kaffeelöffel Zimt hinzu und bäckt diese Masse $1^1/_2$ Stunden in einer gut gebutterten Form.

Kürbis, als Gemüse gekocht, auf englische Art. Ein großer Mark-Kürbis oder mehrere kleinere werden geschält, in Salzwasser zehn Minuten gekocht, dann in viereckige Stücke geschnitten, die in einem Kasserol mit soviel weißer oder brauner Coulis übergossen werden, daß sie völlig davon bedeckt sind, eine knappe Viertelstunde in der Sauce gedämpft und zu gebratenem oder gekochtem Fleisch, Coteletten u. dergl. aufgegeben.

Kürbis, als Gemüse gekocht, auf ungarische Art. Ein nicht zu großer, geschälter Kürbis wird nudelartig geschnitten, mit Salz bestreut und eine Viertelstunde beiseite gestellt. Inzwischen bereitet man eine hellbraune Einbrenne von 80 Gramm Rindsfett und 60 Gramm Mehl, thut die gut ausgedrückten Kürbisse hinzu, läßt sie etwas rösten, übergießt sie mit $^1/_2$ Liter Rahm und ein wenig Essig, fügt einen Löffel feingehackten Dill bei, läßt das Gemüse mindestens 1 Stunde gut verkochen und gießt beim Anrichten einige Löffel kalten Rahm darüber.

Kürbis-Kuchen. Der geschälte und zerschnittene Kürbis wird in Wasser weichgekocht, ausgedrückt, durch ein Sieb gerieben und mit Milch oder Rahm und etwas Salz und Zucker zu einem dicken Brei verrührt, den man in einer Schüssel auskühlen läßt; nachdem dies geschehen, mischt man vier Eier, 125 Gramm geschälte und gestoßene süße und einige bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, noch einige Löffel Zucker und einen Löffel Zimt darunter, streicht diese Mischung dick auf einen ausgerollten Kuchen von Hefenteig oder Butterteig und bäckt den Kuchen eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. — Eine andere Art Kürbis-Kuchen, die in Frankreich sehr beliebt ist, wird in folgender Weise hergestellt: Ein in viereckige Stücke geschnittener Kürbis wird in Wasser weichgekocht, abgetropft und durch ein Sieb gerieben, worauf man den Brei in 125 Gramm Butter über dem Feuer verrührt und einige Löffel Zucker sowie einen gehäuften Eßlöffel in kalter Milch zerquirltes Kartoffelmehl hinzumischt. Man läßt den Brei auskühlen, thut 4 Eier, 125 Gr. geschälte und gestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln, einen Eßlöffel Orangenblütenwasser und eine kleine Prise Salz nebst dem Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene glatte runde Blechform, stellt sie auf einem Dreifuß über glühende Holzkohlen, belegt den Deckel ebenfalls mit glühenden Kohlen und läßt den Kuchen so eine Stunde langsam backen, stürzt ihn aus und serviert ihn mit einer Rahm- oder Wein-Sauce.

Kürbis-Pudding, amerikanischer. Nachdem man 1 Kilogramm Kürbisschnitten mit ganz wenig Wasser weichgekocht und auf einem Sieb abgetropft hat, verrührt man sie über schwachem Feuer mit 160 Gramm frischer Butter, 70 Gramm Zucker, einem Theelöffel gestoßenem Zimt und ebensoviel gestoßenem Ingwer zu Brei. Ist derselbe völlig klar, so läßt man ihn auskühlen, vermischt ihn mit vier zerquirlten Eiern und drei Eßlöffeln Rum oder Cognac, füllt zwei bis drei Pudding- oder Pie-Schüsseln mit dem Brei, legt einen Deckel aus mürbem, von Schweinefett oder Butter, Wasser, feinem Mehl, etwas Salz und Zucker hergestelltem Teig darüber, klebt ihn am Rande fest, überstreicht ihn mit Ei und bäckt den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Kürbis-Suppe. Der Kürbis wird geschält, geputzt, in Stücke geschnitten, in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen; inzwischen hat man 2—3 Liter Milch mit 60 Gr. Butter, etwas Salz und Zucker, ganzem Zimt und Citronenschale zum Sieden gebracht, worauf man sie durchseiht, mit dem Kürbis-Brei vermischt und unter öfterem Umrühren eine Viertelstunde damit durchkochen läßt; bei dem Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf. — Oder man kocht die Kürbisstücke in Wasser, schüttet das Wasser ab und gießt nach und nach die zur Suppe erforderliche Menge heiße Milch zu, in der man den Kürbis zerquirlt. Dann seiht man die Suppe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze, würzt sie mit Salz, weißem Pfeffer und ein wenig Zucker nebst einem Stückchen frischer Butter, legiert sie mit zwei Eidottern und richtet sie über Semmel-Croutons an.

Küster-Kuchen. $^1/_2$ Kilogramm Butter rührt man zu Schaum, thut 200 Gramm Zucker, 250 Gramm gestoßene süße Mandeln und $^1/_2$ Kilogramm Mehl nach und nach hinzu, rührt alles drei Viertelstunden lang, streicht die Masse dann fingerdick auf ein gebuttertes Blech, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze hellbraun und bestreut denselben nach dem Erkalten mit Zucker.

Kugelhupf, s. Gugelhupf.

Kuh-Euter, franz. tétine de vache, engl. udder. Da das Kuh-Euter, wenn man es nicht von einem jungen Tiere bekommt, was wohl selten der Fall ist, sehr lange Zeit zum Weichkochen bedarf, so thut man besser, es schon am Tage vor der eigentlichen Zubereitung abzukochen. Man setzt es gut gewässert und gebrüht mit weichem Wasser, Salz, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und etwas Wurzelwerk zu, läßt es langsam 4—5 Stunden und länger kochen, bis es genügend weich ist, nimmt es dann aus der Brühe, läßt es auskühlen, häutet es ab, schneidet es in Scheiben, bereitet mit kräftiger Fleischbrühe eine Sardellen-, Zwiebel-, Citronen- oder Tomaten-Sauce, legt die Scheiben hinein, dämpft sie ein wenig damit durch und giebt sie auf.

Kuh-Euter, farciert. Nachdem das Euter völlig weichgekocht und abgehäutet ist, werden der Länge nach mehrere tiefe Einschnitte gemacht und dieselben mit einer Farce aus 250 Gramm feingehacktem Kalbfleich, 125 Gramm Speck, 125 Gr. Kalbsleber, drei bis vier ausgegräteten Sardellen, etwas Citronenschale, einer feingehackten Chalotte, ein wenig Petersilie, Salz und zwei bis drei Eidottern gefüllt, worauf man das Euter in feine

frühere Form zusammendrückt, auf eine butterbestrichene Schüssel legt, mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut, mit saurem Rahm, der mit drei Eidottern zerquirlt ist, übergießt, auf einem Dreifuß im mäßig heißen Ofen eine Stunde langsam backen läßt und, mit Citronensaft beträufelt, aufgiebt.

Kuh-Euter, gebacken. Das abgekochte und erkaltete Euter wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und geriebener Semmel umgewendet oder in einen Ausbacketeig getaucht und in Butter hellbraun gebacken; man giebt es zu Gemüsen, wie Möhren, Spinat, Braunkohl, Sauerkraut, oder mit einer Senf-, Sardellen- oder Kräuter-Sauce, auch zu Kopf-Salat.

Kuh-Euter, gebraten. Das Euter wird gekocht, gehäutet, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Pfanne mit hellbrauner Butter auf beiden Seiten braungebraten, um als Beilage zu grünen Gemüsen, Salat, Erbsen, Linsen oder Sauerkraut aufgetischt zu werden.

Kukumern, Kümerlin, süddeutscher Ausdruck für Gurken.

Kukuruz, s. v. w. Mais.

Kulebiaka oder Kulebak, russische. Man bereitet den Teig zu dieser Art Pastete, indem man zuerst aus etwas Mehl und 20 Gramm in lauer Milch aufgelöster Hefe ein Hefenstück ansetzt, dasselbe an einem warmen Ort aufgehen läßt, dann noch etwa 625 Gramm Mehl, 250 Gr. Butter, etwas Salz und drei Eier hinzufügt, den Teig ordentlich durchknetet und abermals zum Gehen hinstellt. Inzwischen kocht man Reis oder Graupen mit Wasser und Butter zu einem dicken Brei, schichtet denselben nach dem Erkalten hügelartig auf einer gebutterten Pfanne auf, bestreicht ihn rings mit Butter und läßt ihn im Ofen etwas bräunlich backen und wieder auskühlen. Außerdem bereitet man eine Fisch-Farce, indem man 1 Kilogramm Hecht oder Zander von Haut und Gräten befreit, in Stücke schneidet, in einem Kasserol mit Butter, einer gehackten Zwiebel und einer Handvoll Dill brät, kleinschneidet und mit dem Reis- oder Graupenbrei vermischt. Nun rollt man aus dem aufgegangenen Hefenteig einen großen, fingerdicken Kuchen, legt ihn auf ein mit Butter überpinseltes Backblech, bestreicht die eine Hälfte des Kuchens mit einer Schicht von der Farce (dem mit Fisch vermengten Reis- oder Graupenbrei), belegt diese mit Scheiben von gesalzenem rohen oder geräuchertem Stör, Lachs oder beliebigem anderen Fisch, streicht den Rest der Farce darauf, schlägt die andere Hälfte des Teiges darüber zusammen, drückt die Ränder fest aneinander, giebt der Kulebiaka eine länglich-viereckige Form, überstreicht sie mit Ei, streut geriebenes Weißbrot darauf und läßt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde recht braun backen.

Kulitsch, russischer. Kulitsch ist das russische Osterbrot, ein großes rundes Brot von gutem Hefenteig, auf der Oberfläche mit einem Kreuz von Teig verziert, mit Ei bestrichen und mit Zucker, Mandeln und Rosinen bestreut. Man rührt z. B. einen Teig von 3 Kilogramm gewärmtem Mehl, $1^1/_4$ Liter lauer Milch und 100—125 Gramm aufgelöster Hefe an; wenn derselbe aufgegangen ist, thut man zehn Eidotter, fünf ganze Eier, $^1/_2$ Kilogramm zerlassene Butter, 300 Gramm Zucker, einen halben Eßlöffel Salz, 3 Gramm oder einen halben Theelöffel gestoßenen und mit einem halben Weinglas Rum angefeuchteten Safran, 250 Gramm gelesene Rosinen und 200 Gr. gestoßene Mandeln hinzu, knetet den Teig sehr gut durcheinander und läßt ihn abermals aufgehen, wozu man ihn 2 bis $2^1/_2$ Stunden an einen warmen Ort stellt. Dann formt man den Kulitsch, macht auf der Oberseite ein Kreuz von Teig, stellt ihn noch eine Weile zum Gehen an den Ofen, bestreicht ihn mit Ei, verziert ihn mit Rosinen und ganzen Mandeln und überstreut ihn schließlich mit gestoßenem Zwieback, grobgestoßenem Zucker, gehackten Mandeln und Korinthen, worauf man ihn bei gleichmäßiger Hitze in einem Backofen hellbraun bäckt.

Kumst, s. Kraut einzulegen als Kumst oder Komst.

Kunitzer Eierkuchen, s. Eierkuchen, Kunitzer.

Kunstbutter, s. Margarine.

Kurabiedes, griechische. Ein in Griechenland sehr beliebtes Backwerk, welches man folgendermaßen bereitet: Man rührt $^1/_2$ Kilogramm geklärte Butter zu Schaum, fügt nach und nach $^1/_2$ Kilogramm gestoßenen Zucker und $1^1/_4$ Kilogramm feines trockenes Mehl hinzu, bis das Ganze einen dicken, festen Teig bildet, aus dem man breitgedrückte Klößchen von der Größe einer Walnuß formt. Sie werden auf ein mit weißem Papier bedecktes Blech ziemlich weit auseinander gelegt und bei sehr gelinder Wärme gebacken, dürfen aber nicht gelb werden, sondern müssen weiß bleiben. Nachdem sie aus dem Ofen genommen sind, bestreut man sie reichlich mit Zucker und läßt sie auskühlen.

Kurzkochen, s. v. w. Einkochen, s. d.

Kuskus, Kuskussu. Das in Arabien, der Berberei und einem großen Teile Afrikas übliche Nationalgericht; es besteht aus Weizen- oder Mais-Grütze, die man in einen Kessel mit siedendem Wasser siebt, stark würzt, mit Hammelfett schmelzt und unter öfterem Umrühren zu Brei kocht.

Kutteln, Kuttelflecke, s. Kaldaunen.

Kuttelkraut, s. v. w. Thymian.

Kwas. Dieses in jedem russischen Haushalt unentbehrliche Lieblings- und National-Getränk, welches außerdem auch zu allerhand Suppen und anderen Speisen gebraucht wird, stellt man sich selbst für den Wirtschaftsbedarf im Hause auf nachstehende Art her. Fünf Kilogramm Roggenmehl, $^1/_2$ Kilogramm Malz und $^1/_2$ Kilogramm Buchweizenmehl werden in einem Bottich mit 3 Liter warmem Wasser verrührt, worauf man 3 Liter

siedendes Wasser darübergießt; nach Verlauf von einer halben Stunde schüttet man wieder 6 Liter kochendes Wasser zu und wiederholt dies in halbstündigen Zwischenräumen noch dreimal. Man rührt das Wasser mit dem Mehl gut um, läßt es abkühlen, deckt es zu und läßt es 24 Stunden an einem ziemlich warmen Ort stehen; am folgenden Tage verdünnt man den Kwas mit kaltem Wasser, stellt ihn ins Kühle, läßt ihn gehörig säuern und füllt ihn auf Flaschen. Wenn der Kwas zu Ende geht, läßt man immer einige Liter des Getränks in dem Gefäß zum Ansäuern des nächsten Kwas; den dicken Bodensatz gießt man unter das Viehfutter. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: 10 Kilogramm grobes Roggenmehl und ebensoviel Malzmehl werden mit kaltem Wasser zu einem lockeren Brotteige verrührt und gut durchgeknetet; aus diesem Teige formt man Brote von 5—6 Kilogramm Gewicht, drückt mit den Fingern mehrere tiefe Löcher hinein, gießt kaltes Wasser in dieselben, schiebt die Brote in einen sehr heißen Backofen, so daß sie schwarzbraun geröstet werden, läßt sie über Nacht in dem Ofen, zerbröckelt dann etwa 20 Kilogramm davon in mäßig große Stücke, thut sie in einen Zuber, übergießt sie mit 50 bis 60 Liter siedendem Wasser, deckt den Zuber mit einem Tuch und einem hölzernen Deckel recht fest zu und läßt ihn zwei Stunden stehen. Dann wird die ganze Masse in ein Faß gegossen, welches mit einem Einlegeboden aus kreuzweise übereinandergelegten Latten versehen ist. Dieser Einlegeboden wird mit Stroh bedeckt, damit das aufgeweichte Brot nicht durchdringen kann, worauf man den Kwas mittels eines unten an der Seite des Fasses angebrachten Hahnes abzapft und wieder durchgießt, was man mehrmals wiederholt, um ihn genügend zu klären. Dann braucht er in einem schon angesäuerten Gefäß nur 24 Stunden zu stehen, während er in einem neuen Faß mehrere Tage an einem warmen Orte stehen muß, bevor er genügend sauer wird. Hat man allen Kwas aus dem Fasse verbraucht, so legt man auf den Einlegeboden wieder etwas frisch eingebrühtes geröstetes Brot und gießt im Sommer kaltes, im Winter siedendes Wasser darüber. — Außer diesem Getreide- oder Brot-Kwas macht man auch Kwas von Obst und erhält z. B. einen sehr guten Aepfel-Kwas, indem man reife, in Scheiben geschnittene, vom Kernhaus befreite Aepfel und ganze Birnen auf Fäden reiht und an der Sonne trocknet, dann in ein Faß von etwa 50—60 Liter Gehalt 12 Liter getrocknete Aepfel und ebensoviel Birnen schüttet und das Faß mit abgekochtem, ausgekühltem Wasser füllt. Man läßt es nun drei Tage an einem mäßig warmen Ort stehen, schafft es danach in ein kühles Gewölbe, bedeckt das Spundloch mit einem Stück Leinwand und läßt den Kwas gären. Ist die Gärung vorüber, so verspundet man das Faß, zieht nach vier Wochen den Kwas auf Flaschen, thut in jede eine Handvoll Rosinen hinzu, verkorkt und verpicht die Flaschen und läßt sie, am besten in einer Schicht Sand im Keller vergraben, noch etliche Monate lagern, bevor man das Getränk in Gebrauch nimmt.

Ende des ersten Bandes

Druck von J. J. Weber in Leipzig.

07-18 STD
8 032919 991409
www.colibrisystem.com

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 108763407